

REGOLAMENTO REGIONALE 30 GENNAIO 2009 N. 2

DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE DELLA DISCIPLINA DELLE STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 7 FEBBRAIO 2008, N. 2 “TESTO UNICO IN MATERIA DI STRUTTURE TURISTICO – RICETTIVE E BALNEARI”

INDICE

TITOLO I NORME GENERALI

- Articolo 1 (Finalità e ambito di applicazione)
- Articolo 2 (Definizioni)
- Articolo 3 (Gestione unitaria)
- Articolo 4 (Convenzioni per la gestione unitaria)

TITOLO II STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE

- Articolo 5 (Caratteristiche delle strutture ricettive alberghiere)
- Articolo 6 (Calcolo delle superfici delle unità abitative)
- Articolo 7 (Superfici delle camere delle strutture ricettive alberghiere)
- Articolo 8 (Superfici delle suite e delle junior suite)
- Articolo 9 (Superfici degli appartamenti)
- Articolo 10 (Altezze e volumi)
- Articolo 11 (Soppalchi)
- Articolo 12 (Caratteristiche dei servizi igienici)
- Articolo 13 (Dipendenze)

TITOLO III RICETTIVITA' DIFFUSA

CAPO I NORME COMUNI

- Articolo 14 (Tipologie di ricettività diffusa)
- Articolo 15 (Elementi comuni delle forme di ricettività diffusa)

CAPO II ALBERGO DIFFUSO

- Articolo 16 (Elementi di localizzazione dell'albergo diffuso)
- Articolo 17 (Disposizione delle unità abitative e dei servizi comuni dell'albergo diffuso)
- Articolo 18 (Progetti avviati di alberghi diffusi)

CAPO III

OSPITALITA' DIFFUSA

- Articolo 19 (Ospitalità diffusa)
- Articolo 20 (Requisiti gestionali per l'ospitalità diffusa)
- Articolo 21 (Elementi di localizzazione dell'ospitalità diffusa)
- Articolo 22 (Disposizione delle unità abitative e dei servizi comuni)
- Articolo 23 (Servizi offerti e dotazioni, impianti e attrezzature forniti)
- Articolo 24 (Attribuzione della denominazione aggiuntiva e autorizzazione amministrativa per l'ospitalità diffusa)

TITOLO IV

DENOMINAZIONI AGGIUNTIVE

- Articolo 25 (Villaggio albergo)
- Articolo 26 (Villaggio residenza turistica alberghiera)
- Articolo 27 (Motel)
- Articolo 28 (Country house)
- Articolo 29 (Alberghi centro congressi)
- Articolo 30 (Club di prodotto)

TITOLO V

DISCIPLINA DEI COMPLESSI TURISTICO RICETTIVI

- Articolo 31 (Complessi turistico ricettivi)

TITOLO VI

CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE

- Articolo 32 (Classificazione)
- Articolo 33 (Classificazione provvisoria)
- Articolo 34 (Procedure di classificazione)
- Articolo 35 (Variazione del titolare della struttura)
- Articolo 36 (Variazione della classificazione e aggiornamento dati)
- Articolo 37 (Sopralluoghi)
- Articolo 38 (Monitoraggio della qualità)
- Articolo 39 (Elenco delle caratteristiche qualitative)
- Articolo 40 (Informazioni per il pubblico)
- Articolo 41 (Caratteristiche della denominazione e del segno distintivo delle strutture ricettive alberghiere)
- Articolo 42 (Autorizzazione all'esercizio delle strutture ricettive alberghiere)
- Articolo 43 (Norma transitoria per la classificazione delle strutture esistenti)
- Articolo 44 (Norma transitoria per la classificazione delle strutture esistenti ai sensi dell'articolo 70 della Legge)
- Articolo 45 (Norma transitoria per la classificazione provvisoria)

TITOLO VII

DISCIPLINA DEI PREZZI DELLE STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE

- Articolo 46 (Disciplina dei prezzi delle strutture ricettive alberghiere)

TITOLO VIII

MODALITA' DI COSTITUZIONE E FUNZIONAMENTO DEI COMITATI TECNICI

- Articolo 47 (Costituzione dei Comitati Tecnici)
Articolo 48 (Funzionamento dei Comitati Tecnici)
Articolo 49 (Funzioni dei Comitati Tecnici)

TITOLO IX

ABROGAZIONI

- Articolo 50 (Abrogazioni)

TITOLO I

NORME GENERALI

Articolo 1

(Finalità e ambito di applicazione)

1. Il presente Regolamento, in attuazione di quanto disposto all'articolo 2 della legge regionale 7 febbraio 2008, n. 2 (testo unico in materia di strutture ricettive e balneari), disciplina le attività di gestione e classificazione delle strutture ricettive alberghiere di cui al Titolo II capo I della citata legge.

Articolo 2

(Definizioni)

1. Agli effetti del presente Regolamento si intende:
 - a) per "Legge" la l.r. 2/2008;
 - b) per "ambiti in deroga" quelli localizzati nelle zone omogenee classificate "A" ai sensi del decreto ministeriale 2 aprile 1968, n. 1444 (limiti inderogabili di densità edilizia, di altezza, di distanza fra i fabbricati e rapporti massimi tra 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) o ad esse assimilabili in base agli strumenti urbanistici comunali vigenti ovvero classificati "NI" (Nuclei Isolati), "ME" (Manufatti Emergenti) e "SME" (Sistemi Manufatti Emergenti) dal vigente Piano Territoriale di Coordinamento Paesistico o altri ambiti, che i Comuni, in applicazione del presente Regolamento, possono individuare, nell'ambito del Regolamento edilizio, allo scopo di tutelare e salvaguardare il patrimonio edilizio avente valenza storica e culturale;
 - c) per "strutture esistenti" le strutture ricettive alberghiere classificate e in possesso dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività ad una certa data con riferimento a quanto previsto da specifiche disposizioni del presente Regolamento.

Articolo 3

(Gestione unitaria)

1. Per gestione unitaria di una struttura ricettiva alberghiera si intende la gestione che fa capo ad un unico soggetto per la fornitura dei servizi di pernottamento nonché per gli ulteriori servizi complementari.
2. La gestione si considera unitaria anche qualora la fornitura dei servizi diversi da quello di pernottamento sia affidata ad altro gestore, purché lo stesso sia in possesso della regolare autorizzazione, ove prevista, e sia stipulata un'apposita convenzione, ai sensi dell'articolo 4, che regoli i rapporti con il fornitore del servizio di pernottamento, in capo al quale resta la responsabilità di garantire la coerenza della gestione dell'attività complessiva e dei servizi al livello di classificazione attribuito alla struttura ricettiva alberghiera, nonché la titolarità a presentare la dichiarazione dei requisiti.
3. La dichiarazione dei requisiti presentata ai sensi degli articoli 34, 36, 43 e 44 è sottoscritta, per presa visione, dai soggetti gestori degli ulteriori servizi.
4. Il gestore della struttura ricettiva alberghiera deve avere la disponibilità, in forza di un valido titolo di possesso, degli immobili in cui è svolta l'attività, in mancanza la classificazione non può essere attribuita o, nel caso di strutture esistenti, è revocata.

Articolo 4

(Convenzioni per la gestione unitaria)

1. Le convenzioni di cui all'articolo 3, comma 2, sono stipulate per iscritto fra il soggetto fornitore del servizio di pernottamento e i soggetti fornitori dei servizi di prima colazione, di somministrazione di alimenti e bevande o di altri servizi accessori.
2. Le convenzioni di cui al comma 1 devono prevedere in particolare:
 - a) l'obbligo a carico del soggetto fornitore del servizio di pernottamento e dei soggetti gestori degli ulteriori servizi di avvalersi, per il periodo di validità della convenzione, di dotazioni, impianti ed arredi e di prestare servizi coerenti al livello di classificazione attribuito ai sensi dell'articolo 48 della Legge nonché l'impegno a garantire il buon funzionamento dell'esercizio alberghiero nel suo complesso;
 - b) l'obbligo a carico del soggetto fornitore del servizio di pernottamento di consegnare ai soggetti gestori degli ulteriori servizi una copia del provvedimento di classificazione attribuita dalla Provincia.

TITOLO II

STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE

Articolo 5

(Caratteristiche delle strutture ricettive alberghiere)

1. Le strutture ricettive alberghiere sono esercizi pubblici gestiti in forma imprenditoriale e, in quanto tali, garantiscono un'offerta libera e indifferenziata al pubblico.
2. Ai sensi della Legge per unità abitative si intendono gli spazi della struttura ricettiva alberghiera destinati all'alloggio degli ospiti e costituiti da uno o più locali tra loro comunicanti e dotati di un unico accesso.
3. Le unità abitative di cui al comma 2 sono differenziate in:
 - a) camera: costituita da un locale adibito a stanza da letto e da un eventuale bagno privato completo;
 - b) suite: costituita da almeno una camera a due letti, un locale soggiorno privo di posti letto, ed un bagno privato completo, autorizzabili nelle strutture alberghiere classificate ad un livello non inferiore a tre stelle;
 - c) junior suite: costituita da una camera a due letti, una zona soggiorno priva di posti letto annessa alla camera e da questa non separata ed un bagno privato completo, autorizzabili nelle strutture alberghiere classificate ad un livello non inferiore a tre stelle;
 - d) bicamera: costituita da due camere e da almeno un bagno privato completo. Nelle unità bicamere la capacità ricettiva massima è di due letti effettivi per camera;
 - e) appartamento: costituito da almeno un locale cui sono da aggiungere il locale bagno privato completo nonché le attrezzature e le dotazioni di cucina rese con angolo cottura o in vano apposito.

Articolo 6

(Calcolo delle superfici delle unità abitative)

1. Ai fini del calcolo della superficie utile delle unità abitative si considera la superficie del piano calpestabile, al netto della superficie dei bagni, comprensiva degli spazi aperti sulle stesse quali corridoi, disimpegni e simili - purchè non delimitati da serramenti - nella misura massima complessiva di 2 metri quadrati per le camere a due letti e 1,5 metri quadrati per quelle ad un letto. Per corridoi si intendono gli spazi aventi una larghezza non superiore a 1,20 metri lineari.

Articolo 7

(Superfici delle camere delle strutture ricettive alberghiere)

1. Negli alberghi, nelle locande e nelle residenze d'epoca la superficie minima delle camere, è fissata in 8 metri quadrati per le camere ad un letto e 14 metri quadrati per quelle a due letti.

2. Nelle camere a due letti è consentito collocare, a richiesta degli ospiti, letti aggiuntivi, con un massimo di due, in presenza di una superficie ulteriore di 6 metri quadrati per ogni posto letto. I letti aggiuntivi vanno rimossi alla partenza degli ospiti o, nel caso di letti a scomparsa, riposti nell'apposito contenitore.
3. In deroga ai limiti di superfici e di volume previsti dal presente atto nelle camere degli alberghi è consentita, a richiesta, l'aggiunta temporanea, fino a due letti nel caso in cui tra gli ospiti siano presenti dei bambini di età inferiore a 12 anni. Tali letti devono essere rimossi alla partenza degli ospiti e non possono essere del tipo a scomparsa.
4. Per gli alberghi classificati successivamente al 26 maggio 1994 – data di entrata in vigore della legge regionale 5 maggio 1994, n. 23 (requisiti tecnici e igienico-sanitari delle strutture ricettive alberghiere) – e per quelli di nuova apertura, richiedenti la classificazione a quattro e cinque stelle le superfici minime indicate al comma 1, sono aumentate di 1 metro quadrato per le camere a un letto e di 3 metri quadrati per le camere a due letti. In tali casi le superfici di cui al comma 2 sono aumentate di 2 metri quadrati ogni posto letto aggiuntivo.
5. Per gli alberghi classificati alla data del 26 maggio 1994 nonché per le locande derivanti dalla trasformazione degli stessi, limitatamente alle camere già autorizzate allora, sono ammesse superfici inferiori a quelle di cui al comma 1 con i seguenti limiti:
 - a) 6 metri quadrati per le camere ad un letto e 10,50 metri quadrati per le camere a due letti degli alberghi classificati a una e due stelle;
 - b) 6,40 metri quadrati per le camere ad un letto e 11,20 metri quadrati per le camere a due letti degli alberghi classificati a tre e quattro stelle.
6. Negli alberghi di cui al comma 5, dotati di camere aventi superfici superiori a quelle indicate al citato comma, non è consentita la riduzione delle superfici stesse fatti salvi i casi in cui la riduzione sia finalizzata all'installazione di bagni privati in camere che ne siano sprovviste, nel rispetto dei limiti delle superfici di cui al comma 5.
7. Negli alberghi e nelle locande classificati successivamente al 26 maggio 1994 e precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, nel caso di installazione di bagni privati è consentita la riduzione delle superfici delle camere di cui al comma 1 con i seguenti limiti:
 - a) 6 metri quadrati per le camere ad un letto degli alberghi classificati una stella e per le locande classificate a due stelle;
 - b) 7 metri quadrati per le camere ad un letto degli alberghi e delle locande classificati due e tre stelle;
 - c) 12 metri quadrati per le camere a due letti degli alberghi e delle locande classificati una, due e tre stelle.
8. Al fine di evitare l'alterazione delle caratteristiche tipologiche e costruttive storiche degli edifici, non sono assoggettate agli standard di cui ai commi 1 e 4 le strutture ricettive alberghiere esistenti, classificate una, due e tre stelle - localizzate negli ambiti in deroga ovvero soggette ai vincoli storico culturali previsti dalla Parte II del decreto legislativo 22 gennaio 2004 n. 42 e s.m. (codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della Legge 6 Luglio 2002, n. 137) - nel caso di interventi di ampliamento effettuati su volumi esistenti o comportanti la

realizzazione di nuovi volumi o di nuove superfici agibili che risultino strutturalmente e architettonicamente connessi con l'organismo edilizio esistente. In tali casi, per le strutture classificate una, due e tre stelle, le superfici sono ridotte a:

- a) 7 metri quadrati per le camere ad un letto;
- b) 12 metri quadrati per le camere a due letti.

9. Le superfici di cui ai commi precedenti si applicano anche alle camere costituenti le bicamere di cui all'articolo 5, comma 3, lettera d), nelle quali non è possibile collocare letti aggiuntivi.
10. La superficie delle camere a due letti degli alberghi diffusi classificati al livello tre stelle può essere ridotta a 12 metri quadrati nei casi in cui si eviti il ricorso a interventi che alterino le caratteristiche tipologiche e costruttive storiche degli edifici.
11. Le residenze d'epoca derivanti dalla trasformazione di alberghi classificati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, possono mantenere le dimensioni delle camere autorizzate all'atto della precedente classificazione nonché avvalersi delle disposizioni di cui ai commi 6 e 7.
12. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati, salvo i casi di cui ai commi 5, 7 e 8, è in tutti i casi arrotondata all'unità superiore.

Articolo 8

(Superfici delle suite e delle junior suite)

1. Nelle strutture ricettive alberghiere di nuova apertura la superficie minima delle suite è fissata in 22 metri quadrati per le strutture classificate tre stelle e 26 metri quadrati per quelle classificate quattro e cinque stelle.
2. La superficie minima del vano soggiorno delle suite di cui al comma 1 è fissata in 6 metri quadrati per le strutture classificate tre stelle e 7 metri quadrati per quelle classificate quattro e cinque stelle fermo restando il rispetto dei limiti stabiliti ai commi 1 e 4 dell'articolo 7.
3. Nelle strutture ricettive alberghiere esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento le dimensioni di cui al comma 1 sono ridotte a 19 metri quadrati per le strutture classificate tre stelle e 22 metri quadrati per quelle classificate quattro e cinque stelle.
4. Nelle strutture ricettive alberghiere di nuova apertura la superficie minima delle junior suite è fissata in 19 metri quadrati per le strutture classificate tre stelle e 22 metri quadrati per quelle classificate quattro e cinque stelle.
5. Nelle strutture ricettive alberghiere esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento le dimensioni di cui al comma 4, sono ridotte a 18 metri quadrati per le strutture classificate tre stelle e 21 metri quadrati per quelle classificate quattro e cinque stelle.
6. Nel vano soggiorno delle suite e nella zona soggiorno delle junior suite non è

consentito il pernottamento.

7. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è in tutti i casi arrotondata all'unità.

Articolo 9 (Superfici degli appartamenti)

1. Gli appartamenti delle residenze turistico-alberghiere, sono configurabili come segue:
 - a) monocale attrezzato per il soggiorno ed il pernottamento;
 - b) bilocale attrezzato con soggiorno e pernottamento separati;
 - c) trilocale attrezzato con soggiorno e pernottamento separati.
2. Il monocale descritto al comma 1, lettera a) deve possedere una superficie minima di 18 metri quadrati divisa in:
 - a) una zona destinata al pernottamento avente una superficie minima di 10 metri quadrati per il primo posto letto, 6 metri quadrati per ogni ulteriore posto letto, con un massimo consentito di 4 posti letto effettivi che possono essere collocati in modo permanente;
 - b) una zona soggiorno avente una superficie minima di 8 metri quadrati in cui è possibile collocare, a richiesta dell'ospite, un posto letto aggiuntivo ogni 6 metri quadrati con un massimo di 4 posti letto aggiuntivi che vanno rimossi alla partenza degli ospiti o, nel caso di letti a scomparsa, riposti nell'apposito contenitore. Nel calcolo della superficie è escluso lo spazio occupato dall'angolo cottura.
3. Per le residenze turistico-alberghiere (R.T.A.) esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento il monocale descritto al comma 1, lettera a) deve possedere una superficie minima di 14 metri quadrati divisa in:
 - a) una zona destinata al pernottamento avente una superficie minima di 8 metri quadrati per il primo posto letto, 6 metri quadrati per ogni ulteriore posto letto, con un massimo consentito di quattro posti letto effettivi che possono essere collocati in modo permanente;
 - b) una zona soggiorno avente una superficie minima, di 6 metri quadrati in cui è possibile collocare, a richiesta dell'ospite, un posto letto aggiuntivo ogni 6 metri quadrati con un massimo di 4 letti aggiuntivi che vanno rimossi alla partenza degli ospiti o, nel caso di letti a scomparsa, riposti nell'apposito contenitore. Nel calcolo della superficie è escluso lo spazio occupato dall'angolo cottura.
4. Gli appartamenti di cui al comma 1, lettere b) e c) devono possedere:
 - a) camera/e stabilmente attrezzata/e per il pernottamento: superficie minima di 8 metri quadrati per un posto letto, 16 metri quadrati per due posti letto con possibilità di collocare, a richiesta dell'ospite, un posto letto aggiuntivo ogni 6 metri quadrati con un massimo consentito di 4 posti letto di cui due aggiuntivi che vanno rimossi alla partenza degli ospiti o, nel caso di letti a scomparsa, riposti nell'apposito contenitore;
 - b) locale soggiorno: superficie minima di 8 metri quadrati in cui è possibile collocare, a richiesta degli ospiti, un posto letto aggiuntivo ogni 6 metri

quadrati con un massimo di 4 letti aggiuntivi che vanno rimossi alla partenza degli ospiti o, nel caso di letti a scomparsa, riposti nell'apposito contenitore. Nel calcolo della superficie è escluso lo spazio occupato dall'angolo cottura.

5. Per le R.T.A. esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, gli appartamenti di cui al comma 1, lettere b) e c) devono possedere:
 - a) camera/e stabilmente attrezzata/e per il pernottamento: superficie minima di 8 metri quadrati per un posto letto, 14 metri quadrati per due posti letto e 6 metri quadrati ogni ulteriore posto letto, con un massimo consentito di quattro posti letto effettivi che possono essere collocati in modo stabile;
 - b) locale soggiorno: superficie minima di 6 metri quadrati in cui è possibile collocare, a richiesta degli ospiti, un posto letto aggiuntivo ogni 6 metri quadrati con un massimo di 4 letti aggiuntivi che vanno rimossi alla partenza degli ospiti o, nel caso di letti a scomparsa, riposti nell'apposito contenitore. Nel calcolo della superficie è escluso lo spazio occupato dall'angolo cottura.
6. Negli appartamenti trilocali, di cui al comma 1, lettera c) presenti nelle R.T.A. classificate quattro stelle non è possibile collocare letti nel locale soggiorno. Nelle R.T.A. classificate due o tre stelle è possibile collocare letti nel locale soggiorno esclusivamente in presenza di un secondo ulteriore locale bagno.
7. Per le R.T.A. di nuova apertura che richiedono la classificazione a quattro stelle, le superfici minime indicate ai commi 2 e 4, sono aumentate di:
 - a) 1 metro quadrato per le camere ad un letto;
 - b) 3 metri quadrati per le camere a due letti;
 - c) 2 metri quadrati per ogni ulteriore letto consentibile nelle camere;
 - d) 2 metri quadrati per la dimensione minima del locale soggiorno e per ogni posto letto aggiuntivo.
8. Nelle R.T.A. esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, è consentita la presenza di unità abitative costituite da monolocale attrezzato per il pernottamento. Tale monolocale deve possedere una superficie minima di 8 metri quadrati per il primo posto letto e 6 metri quadrati per ogni ulteriore posto letto, con un massimo consentito di 4 posti letto effettivi che possono essere collocati in modo stabile. Nel calcolo della superficie è escluso lo spazio occupato dall'angolo cottura.
9. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è in tutti i casi arrotondata all'unità.

Articolo 10 **(Altezze e volumi)**

1. L'altezza minima interna utile delle unità abitative delle strutture ricettive alberghiere è fissata dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene, con un minimo di metri 2,70 per le camere da letto ed i locali di uso comune, riducibile a metri 2,40 per i locali bagno privati e comuni nonché per gli altri spazi accessori quali corridoi e disimpegni.
2. Nelle località di altitudine superiore a metri 700 sul livello del mare può essere

consentita, tenuto conto delle condizioni climatiche e delle tipologie edilizie locali, una riduzione a metri 2,55 dell'altezza minima interna utile delle camere da letto e dei locali di uso comune, ulteriormente riducibile a metri 2,40 per le strutture già esistenti.

3. Nel caso di ambienti con altezze non uniformi, sono ammesse misure inferiori alle minime, purché non al di sotto di metri 2,00 a condizione che l'altezza media del locale non risulti inferiore ai limiti stabiliti ai commi 1 e 2.
4. Negli interventi di nuova costruzione, laddove il solaio sovrastante l'ultimo piano dell'edificio o una sua porzione non sia orizzontale, l'altezza media interna netta – da intendersi come distanza tra il solaio di calpestio ed il piano virtuale orizzontale mediano tra il punto più alto e quello più basso dell'intradosso del solaio stesso – è fissata in metri 2,30 per le camere ed i locali di uso comune, riducibili a metri 2,10 per i locali accessori e di servizio. L'altezza della parete minima non può essere inferiore a metri 1,50 per le camere o i locali di uso comune e metri 1,30 per gli spazi accessori e di servizio. Per gli edifici posti a quota superiore a metri 700 sul livello del mare, tenuto conto delle condizioni climatiche e della tipologia edilizia ricorrente, l'altezza media interna netta può essere ridotta a metri 2,10 per le camere ed i locali di uso comune e a metri 2,00 per gli spazi accessori e di servizio. L'altezza della parete minima non può essere inferiore a metri 1,30 per le camere ed i locali di uso comune e a metri 1,10 per gli spazi accessori e di servizio. Il rapporto aeroilluminante deve essere pari o superiore ad un sedicesimo.
5. Le dimensioni delle altezze delle unità abitative delle strutture ricettive alberghiere di cui ai commi 1 e 2 possono comunque essere ridotte sino a metri 2,30 a condizione che il volume minimo delle camere e degli appartamenti sia quello risultante dal prodotto tra le superfici minime e le altezze minime indicate rispettivamente agli articoli 7, 8, 9 e al presente articolo.
6. Negli alberghi e nelle locande esistenti localizzate negli ambiti in deroga ovvero soggette ai vincoli storico culturali previsti dalla Parte II del dlgs n. 42/2004 e s.m., tenuto conto della tipologia edilizia dei fabbricati di impianto antico, è consentita un' altezza minima interna dei vani abitabili ridotta, comunque non inferiore a metri 2,40 purché il volume disponibile non sia inferiore a:
 - a) 15 metri cubi per posto letto, per le strutture classificate entro il 26 maggio 1994;
 - b) 18 metri cubi per posto letto, per le strutture classificate successivamente al 26 maggio 1994 e fino alla data di entrata in vigore del presente Regolamento;
 - c) 14,40 metri cubi per ogni posto letto aggiuntivo.
7. Le disposizioni di cui al comma 6 si applicano anche ai locali da destinarsi ad attività ricettiva alberghiera, con esclusione delle R.T.A., ubicati in edifici, localizzati nelle zone in deroga ovvero soggette ai vincoli previsti dalla Parte II del dlgs n. 42/2004 e s.m., purché il volume disponibile non sia inferiore a:
 - a) per le strutture classificate una, due e tre stelle: 18 metri cubi per il primo letto, ulteriori 15 metri cubi per il secondo letto e 14,40 metri cubi per ogni posto letto aggiuntivo;
 - b) per le strutture classificate quattro e cinque stelle: 20,50 metri cubi per posto letto, ulteriori 19,50 metri cubi per il secondo letto e 19,20 metri cubi per ogni posto letto aggiuntivo.

8. I locali delle attività ricettive alberghiere esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento possono avere altezze utili interne inferiori a quelle di cui ai commi precedenti purché risultino in possesso della prescritta agibilità ed a condizione che il volume minimo delle unità abitative sia quello risultante dal prodotto tra le superfici minime di cui agli articoli 7, 8 e 9 e le altezze minime indicate nel presente articolo.

Articolo 11 (Soppalchi)

1. I soppalchi realizzati nelle unità abitative di cui all'articolo 2, comma 2, devono possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) altezza minima negli spazi sovrastanti e sottostanti pari a metri 2,20;
 - b) la superficie del soppalco non deve essere superiore al 50 per cento della superficie del locale originario;
 - c) la superficie da considerare ai fini della determinazione della capacità ricettiva è pari alla somma della superficie del locale originario e di quella del soppalco.
2. Gli appartamenti di cui all'articolo 9, comma 1, lettere a) e comma 8, nei quali vengono installati soppalchi mantengono la configurazione del monolocale.

Articolo 12 (Caratteristiche dei servizi igienici)

1. I locali bagno annessi alle unità abitative ed i bagni di uso comune a servizio delle stesse devono essere dotati di: lavabo, vaso, bidet e vasca o doccia dotata di box o, per strutture classificate una, due e tre stelle, di adeguata protezione. I locali bagno delle unità abitative possono essere suddivisi in più locali, in ogni caso vaso e bidet devono essere nello stesso locale. Nel caso di locali bagno accessibili a disabili, il requisito del bidet è considerato assolto anche mediante il ricorso a soluzioni tecniche alternative quali "doccetta flessibile a parete" o accessori combinati "WC-Bidet".
2. E' consentito, per specifiche scelte estetiche, volte ad aumentare la qualità offerta, posizionare all'interno delle camere vasche da bagno o docce. In tali casi i relativi spazi occupati non sono da conteggiare nel calcolo delle superfici delle camere e sono da aggiungere alle superfici dei bagni.
3. I locali bagno privati e quelli ad uso comune a servizio delle unità abitative devono essere forniti di apertura all'esterno o dotati di impianto di aspirazione forzata meccanica idonea a consentire il ricambio dell'aria.
4. Negli appartamenti i locali bagno devono essere dotati di locale antibagno qualora agli stessi si acceda direttamente dal vano ove è posto l'angolo cottura o dal locale cucina autonomo.
5. La dimensione dei bagni deve essere di almeno 3 metri quadrati per le strutture ricettive fino a tre stelle e di 4 metri quadrati per le strutture a quattro e cinque stelle.

6. Sono consentite superfici di bagni ridotte, purché non inferiori a 2 metri quadrati per le strutture fino a tre stelle, 2,50 metri quadrati per le strutture a quattro stelle e 3 metri quadrati per le strutture a cinque stelle, in caso di:
 - a) esercizi alberghieri esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento che prevedono, attraverso opere interne, l'installazione di bagni privati in camere che ne sono sprovviste;
 - b) interventi di ristrutturazione edilizia di edifici esistenti da adibire ad attività ricettive alberghiere - localizzate negli ambiti in deroga ovvero soggette a vincoli storico culturali previsti dalla Parte II del dlgs n. 42/2004 e s.m. che per problematiche di tipo tecnico-architettonico non possono rispettare le superfici di cui al comma 5.
7. Per le strutture ricettive alberghiere già esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento il rispetto delle dimensioni di cui al comma 5 è obbligatorio solo in caso di interventi di ristrutturazione edilizia integrale come definita dall'articolo 10 della legge regionale 6 giugno 2008, n. 16 (disciplina dell'attività edilizia). Qualora la superficie dei servizi igienici presenti in strutture alberghiere classificate a 1 o 2 stelle non consenta l'installazione del bidet tale requisito è considerato assolto anche mediante il ricorso a soluzioni tecniche alternative quali "doccetta flessibile a parete" o accessori combinati "WC-Bidet".
8. I locali bagno a servizio delle sale comuni e dei locali di somministrazione di alimenti e bevande devono essere dotati di lavabo e vaso. Tali locali devono, altresì, essere dotati di vano antibagno, forniti di apertura all'esterno o dotati di impianto di aspirazione forzata meccanica idoneo a consentire il ricambio dell'aria.
9. Le pareti dei locali bagno devono essere rivestite fino ad almeno 2 metri di altezza con piastrelle o altri materiali idonei.

Articolo 13 (Dipendenze)

1. Sono definite dipendenze i locali delle strutture ricettive alberghiere destinati all'alloggio dei clienti collocati in parti distinte dello stesso stabile o in stabili diversi dalla casa madre, posti ad una distanza non superiore, di norma, a 100 metri di percorso pedonale. L'ubicazione deve consentire il mantenimento dell'unitarietà della gestione e di utilizzo dei servizi.
2. La dipendenza possiede lo stesso livello di classificazione della casa madre quando si verifichi una delle seguenti ipotesi:
 - a) le unità abitative possiedano i requisiti obbligatori previsti dalle specifiche tabelle allegate per quel livello di classificazione e nelle stesse siano assicurati gli stessi servizi resi nelle unità abitative della casa madre. La distanza dalla casa madre, inoltre, non deve essere superiore a 40 metri di percorso pedonale e il percorso tra i due stabili sia protetto e realizzato in modo che risulti la continuità con la struttura principale;
 - b) le unità abitative possiedano i requisiti previsti dalle specifiche tabelle allegate per quel livello di classificazione e nelle stesse siano assicurati gli stessi servizi resi nelle unità abitative della casa madre. La dipendenza deve inoltre disporre

di una saletta per la prima colazione e di un servizio di ricevimento, anche a chiamata, nelle stesse ore in cui è assicurato nella casa madre.

3. Fuori dalle ipotesi di cui al comma 2, il livello di classificazione attribuito alla dipendenza è stabilito sulla base dei requisiti delle unità abitative e dei servizi ivi prestati, diminuito di una stella salvo il caso in cui il livello di classificazione sia quello minimo previsto per il tipo di struttura.
4. La casa madre e le dipendenze sono classificate congiuntamente utilizzando due distinti modelli di classificazione.
5. In nessun caso una dipendenza può assumere un livello di classificazione superiore a quello della casa madre.
6. Negli alberghi con classificazione non superiore alle due stelle è ammesso che le camere siano tutte ubicate nella dipendenza purché questa non disti più di 50 metri di percorso pedonale dalla casa madre.

TITOLO III RICETTIVITA' DIFFUSA

CAPO I NORME COMUNI

Articolo 14 (Tipologie di ricettività diffusa)

1. La ricettività diffusa si caratterizza nell'offerta di servizi di ricevimento, pernottamento e di ospitalità al pubblico in unità abitative, già esistenti alla data dell'entrata in vigore della legge regionale 21 marzo 2007, n. 13 (disciplina degli itinerari dei gusti e dei profumi di Liguria, delle Enotecche regionali, nonché interventi a favore della ricettività diffusa), localizzate in almeno tre organismi edilizi separati, con ingressi indipendenti.
2. Le forme di ricettività diffusa sono articolate in:
 - a) la tipologia dell'albergo diffuso di cui all'articolo 10 della Legge, struttura ricettiva alberghiera atta a fornire alloggio e servizi complementari in non meno di 7 unità abitative localizzate nello stesso centro storico o nelle sue immediate vicinanze;
 - b) la denominazione aggiuntiva di "ospitalità diffusa" ai sensi dell'articolo 38 della Legge, attribuita a strutture turistico ricettive sviluppate in unità abitative localizzate in più borghi, nuclei o edifici singoli nello stesso comune ovvero in più comuni.

Articolo 15
(Elementi comuni delle forme di ricettività diffusa)

1. Il contesto della ricettività diffusa è caratterizzato da:
 - a) la presenza di elementi della tradizione e della cultura suscettibili di valorizzazione;
 - b) la presenza di una volontà collettiva e di una politica di valorizzazione, promozione e animazione del patrimonio storico-culturale locale.
2. All'atto della classificazione il soggetto titolare deve:
 - a) documentare, con riferimento al comma 1, lettera a), la presenza, nel ambito territoriale ove è localizzata, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a) e b), la ricettività diffusa, degli aspetti qualificanti relativi a significative espressioni delle tradizioni e della cultura del territorio che possono essere fruite dal turista nell'ambito del proprio soggiorno. Tra gli aspetti qualificanti rientrano tra gli altri, a titolo esemplificativo: manifestazioni ricorrenti a carattere religioso e civile, quali sagre, feste patronali, processioni, rappresentazioni in costume di eventi storici o di momenti della vita contadina; la presenza di strutture espositive legate alla tradizione produttiva locale, quali museo contadino, del ferro, del vetro, della ceramica; la presenza di attività commerciali, artigianali o enogastronomiche legate al territorio ed alle sue tradizioni produttive, quali laboratori artigianali con vendita al pubblico, commercializzazione di produzioni artigianali, alimentari ed enogastronomiche locali, attività di ristorazione che offra cucina regionale e prodotti locali;
 - b) documentare la realizzazione o la progettazione di iniziative finalizzate alla valorizzazione, promozione e animazione del patrimonio storico-culturale, attraverso:
 - I. la valorizzazione, a titolo esemplificativo, tramite la chiusura permanente o temporanea del centro storico, del nucleo o borgo alla circolazione automobilistica, l'organizzazione di parcheggi esterni, il trattamento estetico ovvero mimetizzazione delle linee aeree elettriche e telefoniche, il recupero degli edifici nel rispetto delle tipologie, tecnologie e materiali di finitura tradizionali, il trattamento e lo studio particolare dell'illuminazione pubblica, il trattamento delle insegne pubblicitarie;
 - II. la promozione, a titolo esemplificativo, tramite la presenza di uno degli "itinerari dei gusti e dei profumi" previsti dalla l.r. 13/2007, l'esistenza di un punto di informazione o accoglienza, l'organizzazione di visite guidate, l'edizione di guide o opuscoli promozionali, l'esistenza di una segnaletica direzionale e informativa;
 - III. l'animazione consistente, a titolo esemplificativo, nella presenza di spazi e strutture per le feste al coperto o all'aperto, nell'organizzazione di eventi originali e di qualità, nell'organizzazione di manifestazioni permanenti o temporanee.
3. Le Province all'atto della classificazione procedono alla verifica della presenza dei requisiti di cui al comma 2.

CAPO II ALBERGO DIFFUSO

Articolo 16 (Elementi di localizzazione dell'albergo diffuso)

1. Le unità abitative costituenti l'albergo diffuso di cui all'articolo 10 della Legge sono localizzate in un centro storico o nelle sue immediate vicinanze, con caratteristiche tali da ospitare il cliente in un paese vivo, con un contesto ambientale di pregio e con un tessuto socio-economico ben individuabile all'interno del quale lo stesso possa integrarsi, avendo la sensazione di vivere un paese "autentico".
2. Il centro storico in cui è localizzato l'albergo diffuso è situato all'interno di un centro edificato nel quale siano residenti non più di tremila persone e siano presenti le seguenti condizioni:
 - a) pregio storico-ambientale: tale condizione si verifica, ai fini del presente Regolamento, qualora l'aggregato urbano interessato sia classificato dal vigente strumento urbanistico generale quale zona "A" o ad essa assimilabile ai sensi del d.m. 1444/68, ovvero quale ambito di conservazione ai sensi della legge regionale 4 settembre 1997, n. 36 (legge urbanistica regionale) al quale siano attribuite dal Piano urbanistico comunale (P.U.C.) tali caratteristiche, ovvero quali ambiti classificati "NI" (Nuclei Isolati), "ME" (Manufatti Emergenti) e "SME" (Sistemi Manufatti Emergenti) dal vigente Piano Territoriale di Coordinamento Paesistico;
 - b) vitalità e vivibilità: tale condizione è presente quando nella località abitata in cui è localizzato il centro storico risulti una popolazione residente di almeno cento persone, ovvero il centro storico costituisce polo di attrazione per l'intero territorio comunale, in ragione della presenza di servizi pubblici o privati di pubblica utilità o di una pluralità di attività commerciali e artigianali.

Articolo 17 (Disposizione delle unità abitative e dei servizi comuni dell'albergo diffuso)

1. Le unità abitative costituenti l'albergo diffuso devono garantire la capacità ricettiva minima di 30 posti letto e sono collocate all'interno del perimetro del centro storico come definito dall'articolo 16, comma 2, fatto salvo quanto indicato dal comma 2.
2. E' consentita una collocazione di non più del 20 per cento delle unità abitative al di fuori del perimetro del centro storico, purché nel rispetto della distanza massima dai servizi comuni indicata al comma 3.
3. La disposizione delle unità abitative è distribuita in maniera da garantire un agevole accesso ai servizi comuni offerti. Le unità abitative che costituiscono l'albergo diffuso, in deroga a quanto disposto all'articolo 13, sono localizzate entro una distanza massima di 250 metri di percorrenza pedonale dal locale ricevimento. I locali comuni sono preferibilmente collocati in un unico stabile o in locali contigui ed in posizione baricentrica rispetto alla collocazione delle unità abitative.

4. Nell'albergo diffuso è consentita la presenza di unità abitative di cui al comma 1 dell'articolo 9 nel limite del 30 per cento della capacità ricettiva complessiva della struttura.
5. Negli alberghi diffusi classificati 3 e 4 stelle le dotazioni ed i servizi relativi alle sale/aree comuni possono essere assolti, previa convenzione, attraverso esercizi di somministrazione di alimenti e bevande nonché locali pubblici e privati esistenti posti nel centro storico o nelle sue immediate vicinanze e comunque ad una distanza massima di 250 metri di percorrenza pedonale dal locale ricevimento.

Articolo 18 **(Progetti avviati di alberghi diffusi)**

1. Ai fini della classificazione di cui all'articolo 32, con particolare riferimento ai requisiti minimi previsti dall'allegata tabella "C", per progetti avviati di alberghi diffusi si intendono quelli:
 - a) per i quali alla data di entrata in vigore del presente Regolamento sia stata avviata la procedura volta al rilascio del titolo edilizio;
 - b) presentati quali programmi integrati nell'ambito della procedura di cui alla deliberazione della Giunta regionale n. 1593 del 18 dicembre 2007.

CAPO III **OSPITALITA' DIFFUSA**

Articolo 19 **(Ospitalità diffusa)**

1. Le strutture ricettive alberghiere, gli affittacamere, i bed & breakfast, le case e appartamenti per vacanze e gli agriturismi localizzati in borghi, nuclei storici ovvero in edifici isolati, qualora siano in grado di offrire, anche attraverso forme consortili, una capacità ricettiva complessiva non inferiore a sessanta posti letto, possono proporsi al pubblico utilizzando la denominazione aggiuntiva di "ospitalità diffusa".
2. Ogni singola tipologia di struttura ricettiva è disciplinata dalla specifica normativa vigente.

Articolo 20 **(Requisiti gestionali per l'ospitalità diffusa)**

1. L'ospitalità diffusa è caratterizzata dalla gestione unitaria di una pluralità di strutture ricettive diffuse sul territorio, appartenenti ad una o più delle tipologie tra quelle indicate all'articolo 19 e di imprese fornitrici di servizi complementari a quello del pernottamento, garantita attraverso la presenza di un "centro di ricevimento", da intendersi come il punto attraverso il quale vengono forniti in modo unitario i servizi di promozione e commercializzazione, compresi i servizi di prenotazione, ricevimento, accoglienza e punto informazioni.

2. Per la gestione del centro di ricevimento i titolari delle strutture ricettive che compongono l'ospitalità diffusa, ove le stesse non facciano capo ad un unico soggetto giuridico, costituiscono un consorzio, o altro soggetto giuridico, che assuma la responsabilità della conduzione del centro. I titolari delle singole strutture ricettive rimangono responsabili della conduzione dei servizi forniti dalle stesse.
3. Il soggetto giuridico che gestisce il "centro di ricevimento", al fine di potenziare l'offerta turistica del territorio interessato, può creare o gestire ulteriori servizi, quali impianti sportivi, sale polivalenti, servizi di benessere, dei quali, previa acquisizione della titolarità delle eventuali autorizzazioni amministrative necessarie, assume la responsabilità della conduzione.
4. Nell'ambito della gestione delle strutture e dei servizi che compongono l'ospitalità diffusa viene adottato un unico logo commerciale ed utilizzata una segnaletica omogenea.

Articolo 21

(Elementi di localizzazione dell'ospitalità diffusa)

1. La struttura ricettiva di ospitalità diffusa è funzionale ad una fruizione estensiva del territorio e richiede, nel contempo, una precisa caratterizzazione ed individuabilità del territorio stesso, nonché un'elevata qualità ambientale dei singoli contesti in cui sono inserite le unità abitative diffuse. Le strutture ricettive ed il centro di ricevimento costituenti l'ospitalità diffusa sono localizzati nell'ambito di borghi o nuclei o edifici singoli per i quali siano riscontrabili condizioni di riconoscibile pregio storico ambientale.
2. Le condizioni di cui al comma 1, ai fini del presente Regolamento, si intendono riconosciute qualora:
 - a) per quanto riguarda il borgo o nucleo: si tratti di un nucleo edificato classificato dal vigente strumento urbanistico generale quale zona "A" o ad essa assimilabile, ai sensi del d.m. 1444/68, ovvero quale ambito di conservazione ai sensi della l.r. 36/97 al quale siano attribuite dal P.U.C. tali caratteristiche, ovvero quali ambiti classificati "NI" (Nuclei Isolati), "ME" (Manufatti Emergenti) e "SME" (Sistemi Manufatti Emergenti) dal vigente Piano Territoriale di Coordinamento Paesistico caratterizzati da un raggruppamento di edifici di pregio storico-ambientale;
 - b) per quanto riguarda gli edifici singoli, da intendersi come edifici già esistenti in siti diversi dai borghi o nuclei di cui alla lettera a) aventi le seguenti caratteristiche:
 - I) costruiti prima del 1900;
 - II) tipologia e modalità costruttive tradizionali del territorio ovvero da stile architettonico e decorativo riconoscibile;
 - III) localizzati in ambiti classificati "IS" (Insediamenti sparsi) dal vigente Piano Territoriale di Coordinamento Paesistico o siano caratterizzati da vincoli ai sensi del dlgs n. 42/2004 e s.m..
3. I nuclei e i borghi storici di cui al comma 2, lettera a) sono localizzati all'interno di una località abitata nella quale siano residenti non più di duemila persone.

Articolo 22
(Disposizione delle unità abitative e dei servizi comuni)

1. Le strutture ricettive costituenti l'ospitalità diffusa e il "centro di ricevimento" sono localizzati in più borghi o nuclei storici o edifici isolati dello stesso comune ovvero in più comuni, a condizione che questi ultimi siano confinanti tra di loro, oppure siano interessati dalla presenza di almeno uno degli "itinerari dei gusti e dei profumi di Liguria" previsti dalla l.r. 13/2007, oppure siano interessati dalla presenza dell'Alta Via dei Monti Liguri.
2. Il centro di ricevimento deve essere localizzato in posizione baricentrica rispetto alla collocazione delle strutture ricettive, ovvero posto all'inizio del percorso principalmente seguito dai turisti e dai clienti.
3. I servizi di bar, prima colazione e ristorante sono forniti entro le distanze indicate nella specifica Tabella "OD" allegata al presente Regolamento.

Articolo 23
(Servizi offerti e dotazioni, impianti e attrezzature forniti)

1. L'ospitalità diffusa, oltre ai servizi minimi ed alle dotazioni richieste dalla vigente normativa regionale per le singole strutture costituenti, offre i servizi minimi e possiede le dotazioni, gli impianti e le attrezzature indicati nella Tabella "OD" allegata al presente Regolamento.

Articolo 24
(Attribuzione della denominazione aggiuntiva e autorizzazione amministrativa per l'ospitalità diffusa)

1. Ai sensi dell'articolo 1, comma 2, della Legge le Province provvedono alla verifica delle caratteristiche e dei requisiti disciplinati dal presente Regolamento ed attribuiscono, con apposito provvedimento, la denominazione aggiuntiva di "ospitalità diffusa".
2. L'esercizio dell'attività dell'ospitalità diffusa è subordinato alla verifica da parte del Comune in cui è ubicato il "centro di ricevimento" del rispetto delle vigenti normative in materia igienico sanitaria e di sicurezza degli impianti da documentarsi anche mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa).
3. L'autorizzazione all'esercizio delle singole strutture ricettive costituenti resta regolato dalle normative regionali pertinenti alle specifiche tipologie ricettive.

Titolo IV

Denominazioni aggiuntive

Articolo 25 **(Villaggio albergo)**

1. Assumono la denominazione di villaggio albergo gli alberghi caratterizzati dalla centralizzazione dei principali servizi in funzione delle unità abitative dislocate in più stabili e dall'inserimento dell'insieme ricettivo in un'unica area recintata e attrezzata per il soggiorno e lo svago della clientela.
2. Nelle strutture di cui al comma 1 è possibile ovviare alla recinzione dell'area in presenza di idoneo sistema di video sorveglianza degli accessi alle singole unità abitative.

Articolo 26 **(Villaggio residenza turistica alberghiera)**

1. Assumono la denominazione di villaggio residenza turistica alberghiera le R.T.A. caratterizzate dalla centralizzazione dei principali servizi in funzione di unità abitative dislocate in più stabili e dall'inserimento dell'insieme ricettivo in un'unica area recintata e attrezzata per il soggiorno e lo svago della clientela.
2. Nelle strutture di cui al comma 1 è possibile ovviare alla recinzione dell'area in presenza di idoneo sistema di video sorveglianza degli accessi alle singole unità abitative.

Articolo 27 **(Motel)**

1. Assumono la denominazione di "motel" gli alberghi, di norma, ubicati nelle vicinanze di grandi vie di comunicazione, di porti e approdi turistici, particolarmente attrezzati per la sosta e l'assistenza delle autovetture o delle imbarcazioni, che assicurino alle stesse servizi di riparazione e di rifornimento carburanti, servizi di parcheggio per un numero di automobili o di imbarcazioni superiore del 10 per cento a quello delle unità abitative autorizzate, servizi di bar, ristorante, tavola calda o fredda.

Articolo 28 **(Country house)**

1. Gli alberghi, le locande, le residenze d'epoca e le R.T.A. possono assumere la denominazione aggiuntiva di "country house" qualora siano localizzate in ville padronali o fabbricati rurali con caratteristiche architettoniche tipiche, localizzati in aperta campagna o in piccoli borghi rurali, inseriti in contesti ambientali di valore naturalistico e paesaggistico con una pertinenza di terreno di almeno 5.000 metri quadrati da utilizzare per l'animazione sportivo-ricreativa e che offrono un servizio di ristorazione tipico che preveda:

- a) la presentazione di una carta dei vini in cui siano presenti almeno 10 aziende e 20 etichette con non meno di 15 tipologie di vini DOC o IGT regionali dando priorità a quelli specifici della zona;
- b) l'utilizzo di bicchieri di forma adatta ai vini proposti prevedendo almeno 4 tipologie di bicchiere suddivisi per le seguenti categorie: da vino spumante, da vini bianchi e rossi giovani, da vini bianchi e rossi invecchiati, da vini per dessert, da grappa;
- c) l'offerta al cliente di almeno 10 diverse tipologie di prodotti tipici e tradizionali, di cui 2 di olio;
- d) la presentazione di un menù di degustazione, a prezzo dichiarato, in cui siano inseriti almeno 2 piatti preparati impiegando almeno 2 prodotti tipici e tradizionali ed accompagnati da un vino della zona.

Articolo 29 **(Alberghi centro congressi)**

- 1. Le strutture ricettive alberghiere classificate ad un livello non inferiore a tre stelle, con esclusione delle locande, possono assumere la denominazione aggiuntiva di "Centro congressi" qualora dispongano di sale permanentemente dedicate e appositamente predisposte per lo svolgimento di congressi e dotate delle relative installazioni tecniche di base, provviste degli spazi e dei servizi indispensabili.
- 2. In particolare le strutture possiedono i requisiti e le dotazioni di cui alla tabella "CO" allegata al presente Regolamento.

Articolo 30 **(Club di prodotto)**

- 1. La Giunta regionale può, anche su proposta delle principali associazioni di categoria degli operatori turistico ricettivi, approvare disciplinari volti alla definizione di "club di prodotto" quali, a titolo esemplificativo, family hotel, bike hotel, trekking hotel, diving hotel, funzionali alla valorizzazione e alla promozione di differenti specializzazioni dell'offerta alberghiera destinati a specifici target di utenti.
- 2. Nei disciplinari di cui al comma 1 sono individuate le caratteristiche e i requisiti dei club di prodotto.

TITOLO V **(Disciplina dei Complessi turistico ricettivi)**

Articolo 31 **(Complessi turistico ricettivi)**

- 1. Le strutture costituenti i complessi turistico ricettivi di cui all'articolo 36 della Legge sono classificate separatamente con l'indicazione dei servizi, locali, spazi, attrezzature, impianti e dotazioni comuni, utilizzati congiuntamente nel rispetto di quanto previsto al comma 2.

2. Nei complessi turistico ricettivi i servizi e le dotazioni gestite in forma congiunta devono garantire il rispetto dei requisiti obbligati previsti per le diverse strutture costituenti il complesso, in relazione agli specifici livelli di classificazione.
3. Tra i gestori delle diverse strutture costituenti i complessi turistico ricettivi, deve essere stipulata apposita convenzione che regoli i rapporti tra gli stessi con particolare riguardo ai servizi e dotazioni gestiti in forma congiunta per le finalità di cui al comma 2. In particolare per i servizi di ricevimento, qualora gestiti in forma congiunta, devono essere garantiti gli specifici orari e gli standard di prestazioni richiesti.
4. Nel caso in cui i servizi, le attrezzature, gli impianti e le dotazioni gestite in forma congiunta siano localizzati ad una distanza superiore a 250 metri di percorrenza pedonale dalle unità abitative, deve essere garantito un servizio di trasporto a richiesta e gratuito.
5. Nei complessi turistico ricettivi, al fine di garantire il rispetto della normativa di pubblica sicurezza, sono organizzati percorsi, anche mediante l'uso di adeguati sistemi tecnologici, utili a garantire una separazione dei flussi dei clienti rispetto a quelli degli altri eventuali fruitori della struttura o dell'impianto. E' garantita la possibilità di operare il controllo degli accessi agli immobili costituenti il complesso dalla zona ricevimento, indipendentemente dalla localizzazione della stessa, anche mediante sistemi tecnologici.

TITOLO VI

CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE

Articolo 32 **(Classificazione)**

1. Le strutture ricettive alberghiere ai sensi dell'articolo 48 della Legge sono classificate nei seguenti livelli:
 - a) cinque per gli alberghi (da una a cinque stelle);
 - b) tre per le residenze turistico-alberghiere e per le locande (da due a quattro stelle);
 - c) tre per le residenze d'epoca e per gli alberghi diffusi (da tre a cinque stelle).
2. Le stelle sono assegnate in base al possesso:
 - a) dei requisiti minimi per ciascun livello di classificazione così come definiti nelle tabelle "A", "B" e "C" allegate al presente Regolamento contenenti, altresì, eventuali deroghe riferibili a specifiche tipologie o caratteristiche delle strutture ricettive alberghiere;
 - b) delle caratteristiche qualitative contenute nell'elenco di cui all'articolo 53 della Legge e all'articolo 39 del presente Regolamento.
3. Gli alberghi che non possiedono ingresso esclusivo dal piano stradale o percorsi esclusivi di collegamento dal piano stradale ai locali della struttura, sono classificati ad un livello inferiore a quello attribuibile sulla base del possesso dei requisiti minimi e delle caratteristiche qualitative di cui al comma 2, lettere a) e b).
4. Gli alberghi classificati cinque stelle che siano riconosciuti in possesso di adeguati standard indicati nell'allegato "L" tipici degli esercizi di alta classe internazionale,

sono autorizzati dalla Provincia competente ad abbinare alla classificazione a stelle il segno distintivo "lusso" simboleggiato con la lettera "L".

5. L'attribuzione della classificazione, l'aggiornamento, la voltura, la sospensione o revoca è comunicata dalla Provincia al Comune in cui è ubicata la struttura entro 15 giorni.

Articolo 33 (Classificazione provvisoria)

1. La classificazione provvisoria di cui all'articolo 50 della Legge viene attribuita sulla base del progetto tecnico e degli elaborati predisposti per l'ottenimento del permesso di costruire, integrati da una dichiarazione del titolare o del gestore sulla qualità e quantità delle attrezzature e dei servizi di cui si intende dotare l'esercizio.
2. La Provincia rilascia il provvedimento di classificazione provvisoria entro trenta giorni dalla data di ricevimento della domanda.
3. La Provincia può richiedere chiarimenti e documentazione integrativa assegnando un termine per la produzione degli stessi. In tale caso i termini di cui al comma precedente sono sospesi e riprendono a decorrere dal ricevimento delle integrazioni richieste.
4. La classificazione provvisoria ha validità per cinque anni. Entro tale termine il titolare è tenuto a presentare alla Provincia la dichiarazione per l'attribuzione della classificazione ai sensi dell'articolo 34, o per la variazione della stessa ai sensi dell'articolo 36.

Articolo 34 (Procedure di classificazione)

1. Per ottenere la classificazione, il titolare della struttura ricettiva è tenuto a presentare alla Provincia competente per territorio una dichiarazione dei requisiti recante l'indicazione delle caratteristiche e delle attrezzature della struttura ricettiva alberghiera utilizzando gli specifici modelli approvati con decreto del Dirigente della struttura regionale competente.
2. La dichiarazione di cui al comma 1 è resa nella forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 445/2000.
3. La dichiarazione di cui al comma 1, è corredata da un rilievo planimetrico quotato della struttura ricettiva, comprensivo delle altezze, in scala 1:100 nel quale siano indicate le specifiche utilizzazioni e destinazioni di superfici, vani, locali e servizi, delle dotazioni igienico-sanitarie e delle attrezzature, nonché da documentazione fotografica debitamente localizzata nel citato rilievo planimetrico.
4. La dichiarazione di cui al comma 1 è altresì corredata dalla documentazione attestante il valido titolo di possesso dell'immobile o degli immobili costituenti la struttura ricettiva in capo al titolare.

5. Le Province possono effettuare sopralluoghi al fine di verificare quanto dichiarato dal richiedente nonché richiedere chiarimenti e documentazione integrativa assegnando un termine per la produzione degli stessi. In tale caso i termini di cui al comma 6 sono sospesi e riprendono a decorrere dal ricevimento delle integrazioni richieste.
6. Le Province entro sessanta giorni dal ricevimento della dichiarazione di cui al comma 1 provvedono, mediante atto amministrativo, all'attribuzione della classificazione ed al successivo invio di copia vidimata della stessa al titolare della struttura ricettiva alberghiera. Le Province, a classificazione avvenuta, provvedono all'inserimento dei dati relativi alla classificazione nel sistema informativo turistico regionale.

Articolo 35 **(Variazione del titolare della struttura)**

1. Nel caso di variazione del titolare dell'attività ricettiva, il subentrante è tenuto a presentare domanda di classificazione ai sensi dell'articolo 34 entro trenta giorni dal verificarsi dell'evento che vi dà origine.

Articolo 36 **(Variazione della classificazione e aggiornamento dati)**

1. I titolari delle strutture ricettive classificate ai sensi degli articoli 34, 43 e 44 comunicano, ai sensi dell'articolo 49, comma 4 della Legge, ogni variazione dei dati contenuti nel modello di classificazione entro trenta giorni dall'avvenuta variazione.
2. Ai fini della verifica della corretta implementazione del sistema informativo turistico regionale le Province, entro il 30 agosto di ogni anno, inviano ai titolari delle strutture ricettive alberghiere copia precompilata della dichiarazione dei requisiti recante l'indicazione delle caratteristiche e delle attrezzature, riportante altresì l'indicazione dei prezzi minimi e massimi applicati.
3. I titolari delle strutture ricettive alberghiere entro il 1° ottobre provvedono a restituire la dichiarazione dei requisiti di cui al comma 2 indicando le eventuali difformità o variazioni dei dati contenuti.
4. Le Province nel caso di modifiche che comportano la variazione del livello di classificazione o del numero delle unità abitative e relativi posti letto, provvedono mediante atto amministrativo, a seguito di eventuale sopralluogo, all'attribuzione della nuova classificazione e all'aggiornamento del sistema informativo turistico regionale.
5. Nel caso di modifiche diverse da quelle di cui al comma 4, le Province provvedono ad effettuare gli aggiornamenti nel sistema informativo turistico regionale.
6. Le Province, a seguito delle modifiche apportate, inviano ai titolari copia vidimata della classificazione attribuita.

Articolo 37 (Sopralluoghi)

1. Le Province a seguito delle classificazioni attribuite ai sensi degli articoli 34, 43 e 44, procedono, entro ventiquattro mesi, tramite sopralluoghi alla verifica degli standard dei servizi, delle dotazioni e delle attrezzature previsti nelle classificazioni attribuite.
2. A seguito dei sopralluoghi di cui al comma 1 le Province procedono alla conferma della classificazione o, se del caso, alla riclassificazione. Per le strutture classificate ai sensi dell'articolo 44 sono fatti salvi i requisiti oggetto di adeguamento i cui termini non siano ancora scaduti.
3. Fatto salvo quanto disposto al comma 1, le Province mediante sopralluogo, da effettuarsi ogni trentasei mesi a decorrere dal precedente, provvedono alla verifica dei requisiti posseduti dalle strutture ricettive.
4. Le Province ed i Comuni, per quanto di rispettiva competenza effettuano, in aggiunta a quanto disposto dai commi precedenti, sopralluoghi volti alla verifica del possesso dei requisiti previsti dal presente Regolamento.

Articolo 38 (Monitoraggio della qualità)

1. Al fine di assicurare, attraverso il coinvolgimento dei clienti, il monitoraggio della qualità delle strutture ricettive alberghiere, in vista di una progressiva elevazione degli standard dei servizi, delle dotazioni e delle attrezzature offerte, i titolari espongono nelle camere e negli appartamenti un'apposita nota informativa redatta sulla base di un modello concordato in seno ai Comitati Tecnici ed approvato con atto del Dirigente della struttura regionale competente.
2. Attraverso la nota informativa di cui al comma 1 i clienti sono invitati ad esprimere suggerimenti, consigli, valutazioni e preferenze in ordine al miglioramento del livello qualitativo dei servizi ricettivi nonché di quelli turistici offerti nella località. La modulistica consentirà, altresì, di informare i clienti circa i principali standard che le strutture devono fornire in relazione ai diversi livelli di classificazione invitandoli, nel contempo, a rappresentare alle Province eventuali gravi carenze riscontrate.
3. Le Province provvedono, a tale fine, alla predisposizione di un numero telefonico dotato di segreteria telefonica e di uno specifico indirizzo e-mail.

Articolo 39 (Elenco delle caratteristiche qualitative)

1. La Giunta regionale, sentito lo specifico Comitato tecnico di cui all'articolo 54 della Legge, approva l'elenco delle caratteristiche qualitative delle strutture ricettive alberghiere di cui all'articolo 53 della Legge.

Articolo 40

(Informazioni per il pubblico)

1. Nella zona di ricevimento degli ospiti devono essere esposti in modo ben visibile:
 - a) licenza di esercizio;
 - b) la dichiarazione dei requisiti per la classificazione debitamente vidimata dalla Provincia;
 - c) la tabella dei prezzi vidimata dalla Provincia;
 - d) i costi dei servizi straordinari di cui all'articolo 46, comma 12.

2. Nelle unità abitative è fatto obbligo di esporre:
 - a) la denominazione della struttura ricettiva e la sua classificazione;
 - b) il numero dell'unità abitativa;
 - c) il numero dei letti autorizzati;
 - d) i prezzi giornalieri dell'unità abitativa, della prima colazione, della mezza pensione e della pensione completa.

Articolo 41

(Caratteristiche della denominazione e del segno distintivo delle strutture ricettive alberghiere)

1. La denominazione della struttura ricettiva alberghiera non deve essere tale da ingenerare confusione circa la tipologia di appartenenza e la sua classificazione; in ogni caso non deve essere uguale o simile a quella adottata da strutture ricettive alberghiere appartenenti alla medesima tipologia nell'ambito dello stesso Comune.

2. Al fine di consentire le dovute verifiche, in ordine a quanto previsto al comma 1, i titolari delle strutture ricettive alberghiere allegano alla domanda di rilascio o revisione della classificazione copia del bozzetto dell'insegna da esporre all'esterno dell'esercizio soggetta all'assenso della Provincia. In caso di diniego i titolari sono tenuti a modificare la denominazione sulla base delle indicazioni della Provincia.

3. Le strutture ricettive alberghiere classificate a quattro o cinque stelle possono comprendere nella propria denominazione quella di "Grand Hotel" o "Palace", sono fatte salve le denominazioni delle strutture esistenti.

4. Il segno distintivo deve essere esposto all'esterno della struttura ricettiva alberghiera in modo da risultare ben visibile ed è realizzato conformemente ai modelli approvati con decreto del Dirigente della struttura regionale competente.

5. Le strutture ricettive alberghiere possono integrare le denominazioni con quelle delle catene, marchi o gruppi di appartenenza.

Articolo 42

(Autorizzazione all'esercizio delle strutture ricettive alberghiere)

1. Il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio delle attività delle strutture ricettive alberghiere è subordinato al preventivo rilascio della classificazione di cui all'articolo

32, fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'articolo 56, comma 2, lettera a), della Legge.

2. L'aggiornamento o la voltura dell'autorizzazione all'esercizio delle attività delle strutture ricettive alberghiere, qualora riguardi le caratteristiche, le attrezzature e qualunque dato rilevante ai fini della classificazione, è subordinato al preventivo aggiornamento o alla voltura della classificazione di cui all'articolo 32.
3. L'autorizzazione deve riportare la capacità ricettiva della struttura attribuita dalla Provincia all'atto della classificazione.
4. Il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio di nuove strutture, le modificazioni e le eventuali sospensioni o revoche, devono essere comunicati dal Comune alla Provincia competente per territorio entro quindici giorni.
5. I Comuni provvedono, a seguito del rilascio della classificazione ai sensi dell'articolo 43 e 44, all'aggiornamento dell'autorizzazione, entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione da parte delle Province.

Articolo 43

(Norma transitoria per la classificazione delle strutture esistenti)

1. Entro 60 giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento le Province inviano ai titolari delle strutture ricettive alberghiere, classificate ai sensi della legge regionale 4 marzo 1982, n. 11 (norme per la classificazione delle aziende ricettive) nonché certificate ai sensi della legge regionale 15 novembre 1996, n. 49 (istituzione e disciplina delle locande), una dichiarazione dei requisiti recante l'indicazione delle caratteristiche e delle attrezzature possedute sulla base della classificazione o della certificazione attribuita ai sensi della previgente normativa.
2. I titolari delle strutture ricettive alberghiere provvedono a restituire, entro sessanta giorni dal ricevimento, la dichiarazione inviata dalla Provincia ai sensi del comma 1, debitamente compilata, integrata o corretta, nella forma della dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 445/2000 e corredata da un rilievo planimetrico quotato della struttura ricettiva in scala 1:100, comprensivo delle altezze, nel quale sono indicate le specifiche utilizzazioni e destinazioni di superfici, vani, locali e servizi, nonché di documentazione fotografica debitamente localizzata nel citato rilievo.
3. La dichiarazione è altresì corredata dalla documentazione attestante il valido titolo di possesso in capo al titolare dell'immobile o degli immobili costituenti la struttura ricettiva.
4. Le Province possono effettuare sopralluoghi al fine di verificare quanto dichiarato dal richiedente, nonché richiedere chiarimenti e documentazione integrativa assegnando un termine per la produzione degli stessi. In tale caso i termini di cui al comma 5 sono sospesi e riprendono a decorrere dal ricevimento delle integrazioni richieste.
5. Le Province entro centoventi giorni dal ricevimento della dichiarazione di cui al comma 1 provvedono, mediante atto amministrativo, all'attribuzione della

classificazione ed al successivo invio di copia vidimata della stessa al titolare della struttura ricettiva alberghiera. Le Province, a classificazione avvenuta, provvedono all'inserimento dei dati relativi alla classificazione nel sistema informativo turistico regionale.

Articolo 44

(Norma transitoria per la classificazione delle strutture esistenti ai sensi dell'articolo 70 della Legge)

1. Fermo restando quanto previsto all'articolo 43, commi 1, 2, 3 e 4, i titolari delle strutture ricettive alberghiere ricadenti nelle fattispecie di cui all'articolo 70 della Legge compilano lo specifico modello relativo ai requisiti per i quali, con le tempistiche di cui alle allegate tabelle "A", "B" e "C", si impegnano ad adeguarsi.
2. Le Province entro centoventi giorni dal ricevimento della dichiarazione di cui al comma 1 dell'articolo 43 e dal modello di cui al comma 1 del presente articolo, provvedono, mediante atto amministrativo, all'attribuzione della classificazione ed al successivo invio di copia vidimata della stessa al titolare della struttura ricettiva alberghiera. Le Province, a classificazione avvenuta, provvedono all'inserimento dei dati relativi alla classificazione nel sistema informativo turistico regionale.
3. La classificazione attribuita ai sensi del presente articolo sostituisce quella attribuita ai sensi della l.r. 11/1982 o la certificazione di cui alla l.r. 49/1996.
4. I titolari delle strutture ricettive alberghiere di cui al comma 1 comunicano l'avvenuto adeguamento dei servizi, dotazioni e accessori entro 30 giorni dalla scadenza dei termini di cui alle allegate tabelle "A", "B" e "C".
5. Le Province a seguito degli adeguamenti procedono ad effettuare gli aggiornamenti utilizzando il sistema informativo turistico regionale, ovvero, in caso di mancato adeguamento, provvedono mediante atto amministrativo alla declassificazione della struttura o alla revoca della classificazione per le strutture classificate al livello più basso.

Articolo 45

(Norma transitoria per la classificazione provvisoria)

1. La classificazione provvisoria o quella definitiva di strutture ricettive alberghiere per le quali siano stati avviati i procedimenti per l'attribuzione della classificazione provvisoria o per il rilascio del titolo edilizio entro il termine di entrata in vigore del presente Regolamento, è attribuita sulla base dei requisiti previsti dalla previgente normativa in materia concernenti: superfici e volumi delle unità abitative, superfici delle aree/sale comuni, dotazioni impiantistiche e dotazioni di parcheggi. Per gli altri requisiti si applicano le disposizioni di cui al presente Regolamento
2. Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano anche per le strutture alberghiere già in possesso di classificazione provvisoria o di titolo edilizio rilasciato a fronte di procedimenti avviati prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento.
3. Entro un anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento senza che si sia

pervenuti all'attribuzione della classificazione provvisoria o al rilascio del titolo edilizio, sono da avviare nuovi procedimenti da valutare sulla base dei requisiti di cui al presente Regolamento.

TITOLO VII

DISCIPLINA DEI PREZZI DELLE STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE

Articolo 46

(Disciplina dei prezzi delle strutture ricettive alberghiere)

1. Ai sensi dell'articolo 60 della Legge i titolari delle strutture ricettive alberghiere comunicano alle Province, utilizzando lo specifico modello, nell'ambito delle procedure di cui all'articolo 36, commi 2 e 3, i prezzi minimi e massimi che intendono applicare. I prezzi comunicati entro il 1° ottobre di ogni anno hanno validità dal 1° gennaio dell'anno successivo.
2. Le Province, nei sessanta giorni successivi alla scadenza dei termini di cui al comma 1 provvedono, utilizzando il sistema informativo regionale, alla verifica e all'eventuale aggiornamento della sezione tariffe della banca dati regionale. Le Province provvedono successivamente ad inviare alle strutture ricettive alberghiere la tabella delle tariffe validata.
3. Nel caso in cui vengano comunicati solo prezzi minimi o solo prezzi massimi, gli stessi sono considerati come prezzi unici.
4. La mancata o incompleta comunicazione entro i termini previsti, comporta l'impossibilità di applicare prezzi superiori a quelli indicati nell'ultima regolare comunicazione.
5. I titolari delle strutture ricettive alberghiere che intendono variare i prezzi dal 1° giugno al 31 dicembre dell'anno successivo sono tenuti a presentare alla Provincia territorialmente competente, entro il 1° marzo, la tabella dei prezzi con l'indicazione delle variazioni.
6. Il prezzo di "pensione completa", tutto incluso, si intende praticato per giorno e per persona ed è comprensivo di pernottamento, prima colazione, seconda colazione e pasto serale (nei limiti del menù del giorno previsto per i pensionanti).
Le bevande sono sempre escluse. Per l'occupazione di una camera singola potrà essere richiesto un supplemento sul prezzo di pensione e mezza pensione.
7. Il prezzo di pensione di regola decorre dalla seconda colazione del giorno di arrivo e termina con la prima colazione del mattino del giorno di partenza. La camera dovrà essere lasciata libera entro le ore antimeridiane del giorno di partenza del cliente. Per gli eventuali pasti eccedenti un giorno intero di "pensione completa" si applicano le relative tariffe contenute nella tabella dei prezzi.
8. Nel trattamento di pensione per i pasti consumati fuori dall'esercizio alberghiero gli albergatori, a richiesta, forniscono, in sostituzione del pasto, il cestino da viaggio senza supplemento di prezzo. I pasti fuori dai locali a tale uso destinati e fuori dagli orari fissati danno luogo ad un supplemento di prezzo. La direzione dell'albergo si riserva la facoltà di non fornire i pasti fuori dagli orari stabiliti.

9. I titolari delle strutture ricettive alberghiere non possono applicare prezzi superiori ai massimi regolarmente comunicati. Possono essere applicati prezzi inferiori ai minimi solo nei seguenti casi:
 - a) gruppi organizzati composti da almeno dieci persone;
 - b) ospiti per periodi di soggiorno continuativo pari o superiori a quindici giorni;
 - c) bambini al di sotto dei dodici anni;
 - d) guide, accompagnatori e interpreti al seguito dei gruppi organizzati;
 - e) convenzioni con soggetti pubblici, società, enti o associazioni;
 - f) utilizzo di sistemi di intermediazione telematica GDS o similari.
10. Per le strutture ricettive alberghiere è facoltà del titolare determinare l'ora entro cui il cliente deve lasciare disponibile la camera, comunque non prima delle ore dieci.
11. I prezzi sono comprensivi di riscaldamento, di condizionamento, ove presente, e IVA nonché dell'uso di servizi comuni – salvo quanto dichiarato ai sensi del comma 12 – e degli accessori delle camere e dei bagni.
12. Il gestore della struttura ricettiva deve altresì definire e comunicare i costi dei servizi straordinari o comunque non ricompresi nelle tariffe di cui ai commi precedenti.

TITOLO VIII

MODALITA' DI COSTITUZIONE E FUNZIONAMENTO DEI COMITATI TECNICI

Articolo 47

(Costituzione dei Comitati Tecnici)

1. I componenti dei Comitati tecnici di cui all'articolo 54 della Legge sono designati, entro trenta giorni dalla richiesta da parte della Provincia competente, dagli Enti e congiuntamente dalle associazioni di categoria degli operatori alberghieri maggiormente rappresentative a livello provinciale.
2. Trascorso tale termine la Provincia nomina il Comitato qualora le designazioni pervenute consentano la nomina di almeno la metà più uno dei componenti, salvo successive integrazioni.
3. Il Comitato resta in carica cinque anni e i suoi membri possono essere sostituiti su proposta degli Enti e delle rispettive associazioni di categoria.
4. Il Presidente del Comitato è nominato dalla Provincia tra i suoi rappresentanti.
5. Le funzioni di segreteria sono svolte da personale della Provincia. Il segretario assiste il Presidente per tutte le incombenze relative al funzionamento del Comitato e redige il verbale delle sedute.

Articolo 48
(Funzionamento dei Comitati Tecnici)

1. I Comitati tecnici istituiti ai sensi dell'articolo 54 della Legge si riuniscono almeno una volta all'anno su convocazione del Presidente o su richiesta di almeno un terzo dei componenti. La convocazione deve pervenire a mezzo fax o e-mail, almeno cinque giorni prima della riunione.
2. Le Province convocano i Comitati tecnici integrati dai rappresentanti delle diverse associazioni di categoria del comparto alberghiero sulla base degli argomenti previsti nell'ordine del giorno.
3. Le sedute dei Comitati sono valide con la presenza di metà più uno dei suoi componenti.
4. Il Comitato è integrato dai Sindaci dei Comuni territorialmente interessati, nel caso l'ordine del giorno della singola seduta riguardi questioni o argomenti di carattere generale riferibili ad uno specifico ambito territoriale.
5. Il comitato, qualora lo ritenga necessario, può convocare ulteriori rappresentanti di categoria riferibili a specifiche tipologie ricettive con funzioni di consulenza.
6. Le determinazioni del Comitato sono approvate con il voto favorevole della maggioranza dei presenti. In caso di parità prevale il voto del Presidente.

Articolo 49
(Funzioni dei Comitati Tecnici)

1. I Comitati Tecnici provinciali svolgono funzione di consulenza alla Regione in merito alla predisposizione e all'evoluzione dell'elenco delle caratteristiche qualitative.
2. I Comitati tecnici provinciali contribuiscono alla definizione del percorso evolutivo degli standard per la classificazione delle strutture alberghiere e dell'elenco delle caratteristiche qualitative.
3. I Comitati tecnici svolgono, a fronte di specifica richiesta, funzioni di supporto alle Province nell'applicazione dell'elenco delle caratteristiche qualitative.

TITOLO IX
ABROGAZIONI

Articolo 50
(Abrogazioni)

1. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento è abrogato il Regolamento regionale 25 ottobre 2007, n. 5 (regolamento per la definizione dei requisiti e delle caratteristiche delle forme di ricettività diffusa previste

all'articolo 2, comma 4, lettera b) della legge regionale 21 marzo 2007 n. 13 (disciplina degli itinerari dei gusti e dei profumi di Liguria, delle Enotecche regionali, nonché interventi a favore della ricettività diffusa)).

ALLEGATI

ALLEGATO "A"	TABELLA DEI REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI "ALBERGHI" - "LOCANDE" E "RESIDENZE D'EPOCA"					
		Livelli di Classifica (Stelle)				
	Descrizione dei requisiti	* (1)	** (2)	*** (3)	**** (4)	***** (5)
1	PRESTAZIONE DI SERVIZI					
1.01	Servizi di ricevimento e di portineria					
1.01.1	assicurati 24/24 ore, di cui 16 ore con almeno un addetto in via esclusiva per ciascun servizio (6)					X
1.01.2	assicurati 24/24 ore, di cui 16 ore con un addetto in via esclusiva (6)				X	
1.01.3	assicurati 24/24 ore, di cui 16 ore con almeno un addetto (7)			X		
1.01.4	assicurati 16/24 ore con almeno un addetto (7)	X	X			
1.02	Servizio di notte					
1.02.1	portiere di notte				X	X
1.02.2	addetto (7)			X		
1.02.3	addetto disponibile a chiamata nelle ore in cui non sono attivi i servizi di ricevimento e portineria (7)	X	X			
1.03	Servizio informazioni turistiche (8)					
1.03.1	Assicurato nell'orario e con personale del ricevimento,			X	X	X
1.04	Servizio custodia valori (11)					
1.04.1	in cassette di sicurezza nelle camere				X	X
1.04.2	in cassette di sicurezza nel 50 % nelle camere			X		
1.04.3	In cassaforte dell'albergo	X	X	X	X	X
1.06	Trasporto interno dei bagagli					
1.06.1	assicurato 24/24 ore a cura del personale di cui 16 ore a cura del personale addetto (7)					X
1.06.2	assicurato 16/24 ore a cura del personale, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)				X	
1.06.3	assicurato 8/24 ore a cura del personale, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)			X		
1.06.4	A mezzo carrello a disposizione della clientela	X	X			
1.08	Servizio di prima colazione					
1.08.1	servizio in camera a chiamata (negli orari di erogazione del servizio)				X	X
1.08.2	in sala apposita					X
1.08.3	in sala apposita o ristorante				X	
1.08.4	in sale/aree comuni destinate anche ad altri usi		X	X		
	Descrizione dei requisiti	* (1)	** (2)	*** (3)	**** (4)	***** (5)
1.09	Servizio di bar nel locale/area ove è ubicato					

	l'impianto					
1.09.1	assicurato 16/24 ore con addetto in via esclusiva, nelle restanti ore con addetto (6) (7)					X
1.09.2	assicurato 16/24 ore di cui 8 ore con addetto in via esclusiva (6) e 8 ore con addetto (7)				X	
1.09.3	assicurato 12/24 ore con addetto (7)		X	X		
1.09.4	assicurato con distributore automatico (11)	X				
1.10	Servizio di bar nelle aree comuni					
1.10.1	assicurato 16/24 ore con addetto esclusivo (6) (12)				X	X
1.10.2	assicurato 12/24 (10)			X		
1.11	Servizio di bar nelle camere					
1.11.1	100% delle camere con frigobar e con servizio 24/24 ore a cura di addetto (11)					X
1.11.2	100% delle camere con frigobar (11) e con servizio 16/24 ore con addetto (7)				X	
1.11.3	servizio assicurato 12/24 (10)			X		
1.12	Servizio ristorante (13)					
1.12.1	servizio ristorante					X
1.13	Servizio di ristorante in camera (13)					
1.13.1	negli orari in cui viene effettuato il servizio ristorazione					X
1.14	Divise per il personale (9)					
1.14.1	divise per il personale con targhette			X	X	X
1.15	Lingue estere correntemente parlate (14)					
1.15.1	dal gestore o direttore 3 lingue tra cui l'inglese (9)					X
1.15.2	dal gestore o addetto 2 lingue tra cui l'inglese				X	
1.15.3	dal gestore o addetto l'inglese			X		
1.15.4	dai capi servizio sala e ricevimento 2 lingue tra cui l'inglese				X	X
1.15.5	dai capi servizio sala e ricevimento l'inglese			X		
1.16	Servizio di centralino telefonico					
1.16.1	assicurato dal personale 24/24 ore			X	X	X
1.17	Servizio sveglia			X	X	X
1.18	Cambio biancheria nelle camere o nei locali bagno annessi (salvo diversa richiesta cliente per la salvaguardia ambientale)					
	lenzuola e federe					
1.18.1	tutti i giorni				X	X
1.18.2	ad ogni cambio di cliente e almeno 3 volte alla settimana			X		
1.18.3	ad ogni cambio di cliente e almeno 2 volte alla settimana		X			
1.18.4	ad ogni cambio di cliente e almeno 1 volta alla settimana	X				
	Descrizione dei requisiti	* (1)	** (2)	*** (3)	**** (4)	***** (5)
	asciugamani e asciugatoi da bagno					
1.18.5	tutti i giorni			X	X	X
1.18.6	ad ogni cambio di cliente e almeno 3 volte alla settimana		X			
1.18.7	ad ogni cambio di cliente e almeno 2 volte alla settimana	X				
1.19	Lavatura e stiratura biancheria degli ospiti					
1.19.1	resa entro 12 ore escluso festivi e prefestivi, se					X

	consegnata prima delle ore 9					
1.19.2	resa entro 24 ore escluso festivi se consegnata prima delle ore 9				X	
1.20	Pulizia nelle camere					
1.20.1	una volta al giorno con riassetto pomeridiano				X	X
1.20.2	una volta al giorno	X	X	X		
2	DOTAZIONI IMPIANTI E ATTREZZATURE					
2.01	Acqua corrente calda e fredda in tutte le camere	X	X	X	X	X
2.02	Numero dei locali bagno privati (completi), espresso in percentuale delle camere dell'albergo (15) (16) (17)					
2.02.1	Il 100%			X	X	X
2.02.2	almeno il 80%		X			
2.02.3	almeno il 40%	X				
2.02.4	per gli alberghi esistenti almeno il 60%		X			
2.02.5	per gli alberghi esistenti almeno il 20%	X				
2.03	Locali bagno comuni					
2.03.1	un locale bagno completo in ogni piano (17) (18)					X
2.03.2	un locale bagno completo (17)			X	X	
2.03.3	uno ogni 6 posti letto non serviti da locale bagno privato, con il minimo di un locale bagno completo per piano (19)		X			
2.03.4	uno ogni 8 posti letto non serviti da locale bagno privato, con il minimo di un locale bagno completo per piano (19)	X				
2.04	Chiamata di allarme in tutti i servizi privati e comuni					
2.04.1	In tutto l'esercizio	X	X	X	X	X
2.05	Riscaldamento in caso di apertura nel periodo dal 1/10 al 30/4 obbligatorio (19)					
2.05.1	in tutto l'esercizio	X	X	X	X	X
2.06	Aria condizionata (l'obbligo non sussiste per gli esercizi posti ad un'altezza s.l.m. > 500 mt.) (20) (21)					
2.06.1	in tutto l'esercizio e regolabile dal cliente nelle camere (19)				X	X
2.06.2	per le strutture esistenti localizzate in comuni costieri, nei locali comuni e nel 50% delle camere regolabile dal cliente (19)			X		
	Descrizione dei requisiti	* (1)	** (2)	*** (3)	**** (4)	***** (5)
2.06.3	per le nuove strutture localizzate in comuni costieri, in tutto l'esercizio e regolabile dal cliente nelle camere			X		
2.07	Ascensore di servizio e montacarichi (20) (21)					
2.07.1	ascensore di servizio e montacarichi					X
2.08	Ascensore per i clienti (20) (21)					
2.08.1	qualunque sia il numero dei piani				X	X
2.08.2	per gli alberghi esistenti con locali oltre i primi due piani (escluso il pianterreno)		X	X		
2.08.3	per i nuovi alberghi con locali oltre i primi due piani (compreso i piani interrati qualora forniti, anche in parte, di locali a servizio degli ospiti)		X	X		
2.09	Dotazioni delle camere (9)					
2.09.1	arredamento di base costituito da: letto con comodino o piano di appoggio per ogni posto letto,	X	X	X	X	X

	sedia per letto, tavolino, armadio, cestino, sgabello per bagagli (il tavolino e/o i comodini possono essere sostituiti da soluzioni equivalenti)					
2.09.2	Specchio	X	X	X	X	X
2.09.3	lampada da comodino	X	X	X	X	X
2.09.4	ulteriore punto luce per leggere o scrivere		X	X	X	X
2.09.5	scrivitoio (in alternativa al tavolino di cui al punto 2.09.1)			X	X	X
2.09.6	lavabo dotato specchio con presa corrente in camere non dotate di bagno	X	X			
2.10	Accessori nelle camere (9)					
2.10.1	necessario per cucito				X	X
2.10.2	documentazione sull'albergo e sulla località e necessario per scrivere			X	X	X
2.10.3	asciugamano e telo da bagno in camere non dotate di bagno	X	X			
2.11	Accessori nei bagni privati					
2.11.1	oggettistica e materiale d'uso per l'igiene della persona				X	X
2.11.2	bagno schiuma – shampoo – riserva sapone	X	X	X	X	X
2.11.3	accappatoio da bagno				X	X
2.11.4	telo da bagno (per persona)	X	X	X	X	X
2.11.5	Asciugamano e salvietta (per persona)	X	X	X	X	X
2.11.6	specchio a lente (9)					X
2.11.7	cestino rifiuti – sacchetti igienici – sgabello	X	X	X	X	X
2.11.8	carta igienica e riserva	X	X	X	X	X
2.11.9	asciugacapelli (9)			X	X	X
2.11.10	kit per la pulizia delle calzature			X	X	X
2.11.11	Tappetino	X	X	X	X	X
2.12	Accessori nei bagni comuni					
2.12.1	Carta igienica e riserva	X	X	X	X	X
2.12.2	Sapone	X	X	X	X	X
	Descrizione dei requisiti	* (1)	** (2)	*** (3)	**** (4)	***** (5)
2.12.3	Salviette o altro sistema alternativo	X	X	X	X	X
2.12.4	Cestino per rifiuti	X	X	X	X	X
2.13	Poltrone nelle camere					
2.13.1	Per le nuove strutture, una per posto letto					X
2.13.2	Per le strutture esistenti, una per camera					X
2.13.3	Una per camera				X	
2.14	Televisione					
2.14.1	Ricezione canali satellitari TV o equivalente in tutte le camere (11)				X	X
2.14.2	TV color in tutte le camere (22)			X	X	X
2.14.3	In sala/area comune	X	X	X	X	X
2.15	Chiamata del personale					
2.15.1	telefonica diretta (11)			X	X	X
2.15.2	Con citofono o campanello	X	X			
2.16	Telefono nelle camere (11) (23)					
2.16.1	abilitato alla chiamata esterna			X	X	X
2.17	Connessioni informatiche					
2.17.1	connessione internet nelle camere (11) (24)				X	X
2.17.2	internet point (11)			X	X	X
2.17.3	indirizzo di posta elettronica (9)	X	X	X	X	X
2.18	Linee telefoniche esterne (23)					

2.18.1	una linea telefonica con apparecchio per uso comune	X	X	X	X	X
2.19	Servizio fax disposizione clientela (9)	X	X	X	X	X
2.20	Locali di servizio (offices) ai piani					X
2.21	Aree/sale di uso comune					
2.21.1	un'area/sala per uso comune, che può coincidere con la sala ristorante.	X				
2.21.2	di superficie complessiva, esclusa l'eventuale sala ristorante, non inferiore a metri quadrati 2 per ognuno dei primi venti posti letto effettivi, metri quadrati 0,5 per ognuno degli ulteriori posti letto effettivi fino al quarantesimo, metri quadrati 0.25 per ogni posto letto effettivo oltre il quarantesimo		X			
2.21.3	per nuove strutture come 2.21.2, maggiorata del 30%			X		
2.21.4	per nuove strutture come 2.21.2, maggiorata del 50%				X	
2.21.5	per nuove strutture come 2.21.2, maggiorata del 60%					X
2.21.6	per strutture esistenti come 2.21.2, maggiorata del 10%			X		
2.21.7	per strutture esistenti come 2.21.2, maggiorata del 20%				X	
2.21.8	per strutture esistenti come 2.21.2, maggiorata del 30%					X

	Descrizione dei requisiti	* (1)	** (2)	*** (3)	**** (4)	***** (5)
	Sala Ristorante (13)					
2.21.9	in locale apposito					X
2.21.10	In apposita sala/area separata (25)				X	
	Sala/Area bar					
2.21.11	banco bar posto in sala/area separata (26) (27)				X	X
2.21.12	banco bar posto in area comune (11) (26)			X		
2.21.13	mobile bar posto in area comune		X			
	Sala riunioni (19)					
2.21.14	sala riunioni				X	X
2.22	Servizi igienici locali comuni					
2.22.1	per le nuove strutture servizi igienici di pertinenza dei locali comuni e di somministrazione di alimenti e bevande, divisi per sesso			X	X	X
2.22.2	per le nuove strutture servizio igienico di pertinenza dei locali comuni e di somministrazione di alimenti e bevande con gabinetto distinto per sesso	X	X			
2.22.3	per le strutture esistenti servizio igienico di pertinenza dei locali comuni e di somministrazione di alimenti e bevande con gabinetto distinto per sesso (19)			X	X	X
2.22.4	per le strutture esistenti un servizio igienico di pertinenza dei locali comuni e di somministrazione di alimenti e bevande (19)	X	X			
2.23	Dotazione di contenitori per la raccolta differenziata	X	X	X	X	X
3	CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA					
3.01	Ingresso separato per i bagagli					X
3.02	Accessibilità per diversamente abili: si applicano le norme contenute nella legge 9	X	X	X	X	X

	gennaio 1989 n. 13 e nel Decreto Ministeriale 14 giugno 1989 n. 236					
3.03	Posti di parcheggio destinati alla clientela, ubicati nella struttura o nelle adiacenze, senza limitazioni di tempo e in percentuale del numero delle camere					
3.03.1	per le nuove strutture realizzate in nuovi volumi pari al 100% delle camere (28)	X	X	X	X	X
	per le nuove strutture realizzate in volumi esistenti (29)					
3.03.2	pari al 80% delle camere					X
3.03.3	pari al 50% delle camere				X	
3.03.4	pari al 10% delle camere			X		
	per le strutture esistenti (29)					
3.03.5	pari al 40% delle camere					X
3.03.6	pari al 20% delle camere				X	
3.03.7	pari al 10% delle camere			X		

4	DOTAZIONI E SERVIZI COMPLEMENTARI (19)		
Le strutture classificate a 4 stelle devono totalizzare un punteggio pari ad almeno :		50	
Le strutture classificate a 5 stelle devono totalizzare un punteggio pari ad almeno:		80	
PUNTI			
4.01	☐ 20 % di camere con superficie superiore a 19 metri quadrati per 4 e 5 stelle;	10	
4.02	☐ 10 % di suite sul complesso delle unità abitative;	8	
4.03	☐ 50% di camere insonorizzate (certificazione tecnica);	10	
4.04	☐ 50 % di camere per non fumatori;	8	
4.05	☐ 30% di camere con angolo the/caffè;	8	
4.06	☐ 30% di camere dotate di balconi e terrazzi;	10	
4.07	☐ terrazze elioterapiche;	10	
4.08	☐ affaccio diretto sul mare;	8	
4.09	☐ giardino/aree verdi in misura pari a 3,5 metri quadrati a camera e comunque non inferiore a 75 metri quadrati;	12	
4.10	☐ spiaggia privata;	15	
4.11	☐ roof garden/terrazza panoramica;	12	
4.12	☐ piscina (coperta – scoperta);	15	
4.13	☐ sauna:	8	
4.14	☐ vasca idromassaggio in locale ad uso comune;	8	
4.15	☐ sala con attrezzi da palestra di almeno 15 metri quadrati ;	10	
4.16	☐ sala/area gioco per bambini di almeno 15 metri quadrati;	8	
4.17	☐ impianto sportivo (tennis, calcio, calcetto, pallavolo, beach volley, pallacanestro, minigolf, impianto polivalente);	15	
4.18	☐ sala riunioni almeno 20 posti;	10	

4.19	☐ centro benessere;	20
4.20	☐ sala congressi;	20
4.21	☐ rivendita interna (giornali, riviste, pellicole per uso fotografico e di registrazione audiovisiva, cartoline e francobolli);	5
4.22	☐ punto espositivo e promozionale di prodotti artigianali, agricoli, floreali ed enogastronomici;	5
4.23	☐ utilizzo di sistemi booking on line;	8
4.24	☐ asciugamani spiaggia/piscina.	5

NOTE

- (1) obbligatorio per il livello una stella.
- (2) obbligatorio per il livello due stelle.
- (3) obbligatorio per il livello tre stelle.
- (4) obbligatorio per il livello quattro stelle.
- (5) obbligatorio per il livello cinque stelle.
- (6) Per personale addetto in via esclusiva si intende la persona o le persone addette esclusivamente ad un determinato servizio.
- (7) Per addetto si intende la persona addetta prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un determinato servizio.
- (8) Il personale del ricevimento deve potere fornire le informazioni relative all'ambito territoriale di riferimento anche con l'ausilio di documentazione da rendere disponibile, o mediante supporti informatici. Le informazioni base che la reception deve avere sono le seguenti:
 - a) possedere una mappa della città, per indicare al cliente o visitatore l'ubicazione della struttura alberghiera e la destinazione richiesta;
 - b) conoscere i punti di interesse turistico più importanti delle zone limitrofe alla struttura alberghiera, essere in possesso del relativo materiale informativo;
 - c) conoscere in profondità il sistema di trasporto pubblico, le sue connessioni e gli orari aggiornati del servizio.
- (9) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 8 mesi da tale data.
- (10) Nel caso di servizio assicurato senza specifiche, il servizio si intende garantito mediante una o più persone impiegate contemporaneamente in più servizi.
- (11) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 12 mesi da tale data.
- (12) Nel caso di strutture del tipo "Residenze d'epoca" classificate quattro stelle, non dotate di apposita area separata dedicata al bar (vedi requisito 2.21.11) il servizio è garantito dalla presenza di un addetto in luogo dell'addetto esclusivo.
- (13) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento a tale requisito entro 18 mesi da tale data. Sono ammesse deroghe nei casi di comprovata impossibilità a reperire aree da destinare a tale scopo.
- (14) E' richiesta una conoscenza professionale della lingua, non necessariamente documentata con titolo di studio. La conoscenza delle lingue può essere garantita da più addetti che svolgono contemporaneamente il servizio. Qualora il servizio sia svolto da un unico addetto lo stesso dovrà conoscere le lingue richieste.
- (15) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento a tale requisito per il 50% delle camere entro 18 mesi e per il 100% delle camere entro 36 mesi.
- (16) Sono ammesse deroghe a tale requisito nel caso di Residenze d'epoca classificate tre stelle qualora l'adeguamento comporti interventi specificatamente non ammessi dalla Sovrintendenza dei Beni Culturali a tutela delle caratteristiche dell'immobile vincolato. Il requisito è assolto in presenza di locale bagno dedicato esclusivamente ad una camera e posizionato all'esterno della stessa ma ad essa adiacente.
- (17) Per le strutture classificate 4 e 5 stelle i bagni dovranno essere dotati di box doccia entro il termine di 12 mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento.
- (18) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento è richiesto il requisito di cui al punto 2.03.2.
- (19) Per le strutture esistenti alla data in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento a tale requisito entro 24 mesi da tale data.

- (20) Sono ammesse deroghe a tale requisito nel caso di Residenze d'epoca qualora l'adeguamento comporti interventi specificatamente non ammessi dalla Sovrintendenza dei Beni Culturali a tutela delle caratteristiche dell'immobile vincolato.
- (21) Sono ammesse deroghe a tale requisito in caso di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali ed impiantistici ovvero impedimenti di natura urbanistico edilizia o condominiale. Tali situazioni devono essere comprovate da perizia tecnica asseverata.
- (22) Per le strutture quattro e cinque stelle TV a schermo piatto dimensione minima di 19". L'adeguamento per tale requisito è da effettuare entro 24 mesi dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento.
- (23) Nelle strutture ricettive non fornite da rete telefonica fissa, tale requisito è garantito mediante utenza telefonica mobile e da dotazione di telefoni cellulari nelle diverse camere/locali della struttura.
- (24) Sono ammesse deroghe a tale requisito nel caso di immobili con caratteristiche strutturali tali da impedire l'installazione dell'impianto. Tali situazioni devono essere comprovate da perizia tecnica asseverata. In tali casi le strutture dovranno essere dotate di un numero adeguato di Internet Key da rendere disponibili per i clienti. Sono ammesse inoltre deroghe per le strutture localizzate in aree servite da connessioni aventi caratteristiche inferiori a quelle ADSL..
- (25) Nelle strutture classificate 4 stelle è consentito effettuare il servizio di prima colazione nella sala destinata al servizio ristorante.
- (26) Il banco bar si caratterizza per la presenza di dotazioni quali: macchina da caffè, lavello, frigo, acqua corrente, lavastoviglie, ecc.
- (27) Nelle strutture di tipo "Residenze d'epoca" classificate quattro stelle esistenti nel caso di impossibilità di reperire aree da destinare a bar è consentito, in deroga, la presenza di banco bar posto in area comune.
- (28) Con riferimento al comma 8, dell'articolo 19, della l.r. 6 giugno 2008, n. 16 (Disciplina dell'attività edilizia).
- (29) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 24 mesi da tale data, attraverso: posti auto di proprietà della struttura, convenzioni con autorimesse esterne. I posti auto devono essere comunque localizzati ad una distanza massima di metri 300. Nel caso di distanza superiore, deve essere garantito, gratuitamente, un servizio di trasporto clienti. Sono ammesse deroghe per le strutture localizzate nei centri storici per carenze di spazi destinati o da destinare a tale scopo a fronte di dichiarazione del Comune.

ALLEGATO "B"	TABELLA DEI REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE "RESIDENZE TURISTICHE ALBERGHIERE"			
	Descrizione dei requisiti	Livelli di Classifica (Stelle)		
		** (2)	*** (3)	**** (4)
1	PRESTAZIONE DI SERVIZI			
1.01	Servizi di ricevimento e di portineria			
1.01.1	assicurati 24/24 ore di cui 16 ore con un addetto in via esclusiva (6)			X
1.01.2	assicurati 24/24 ore di cui 16 ore con almeno un addetto (7)		X	
1.01.3	assicurati 12/24 ore con almeno un addetto, nelle restanti ore con addetto disponibile a chiamata (7)	X		
1.02	Servizio di notte			
1.02.1	addetto disponibile (7)		X	X
1.02.2	addetto disponibile a chiamata nelle ore in cui non sono attivi i servizi di ricevimento e portineria (7)	X		
1.03	Servizio informazioni turistiche (8)			
1.03.1	assicurato nell'orario e con personale del ricevimento (7)		X	X
1.04	Servizio custodia valori (9)			
1.04.1	In cassette di sicurezza nei singoli appartamenti			X
1.04.2	In cassaforte della R.T.A.		X	X
1.06	Trasporto interno dei bagagli			

1.06.1	assicurato 8/24 ore a cura del personale, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)			X
	Descrizione dei requisiti	** (2)	*** (3)	**** (4)
1.06.2	assicurato 4/24 ore a cura del personale, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)		X	
1.06.3	a mezzo carrello a disposizione della clientela	X		
1.07	Servizio di bar nel locale/area ove è ubicato l'impianto			
1.07.1	assicurato 12/24 ore a cura del personale addetto (7)			X
1.09	Servizio di bar nei locali/aree comuni			
1.09.1	assicurato 8/24 ore a cura del personale addetto (7)			X
1.10	Divise per il personale (9)			
1.10.1	divise per il personale con targhette		X	X
1.11	Lingue estere correntemente parlate (11) (12)			
1.11.1	dal gestore o addetto 2 lingue tra cui l'inglese			X
1.11.2	dal gestore o addetto 1 lingue tra cui l'inglese		X	
1.11.3	dal gestore o addetto l'inglese	X		
1.11.4	dai capi servizio di ricevimento 2 lingue tra cui l'inglese			X
1.11.5	dai capi servizio di ricevimento la lingua inglese		X	
1.12	Servizio di centralino telefonico			
1.12.1	assicurato da addetto 24/24 ore		X	X
1.13	Cambio biancheria nelle unità abitative (salvo diversa richiesta cliente per la salvaguardia ambientale)			
	lenzuola e federe			
1.13.1	ad ogni cambio di cliente e almeno 2 volte alla settimana			X
1.13.2	ad ogni cambio cliente e almeno 1 volta alla settimana		X	
1.13.3	ad ogni cambio di cliente e ogni settimana.	X		
	biancheria da bagno			
1.13.4	tutti i giorni			X
1.13.5	ad ogni cambio di cliente e almeno 3 volte alla settimana		X	
1.13.6	ad ogni cambio di cliente e almeno 2 volte alla settimana	X		
1.14	Lavatura e stiratura biancheria degli ospiti			
1.14.1	resa entro 24 ore escluso i festivi se consegnata prima delle ore 9			X
1.15	Pulizia negli appartamenti			
1.15.1	ad ogni cambio di cliente	X	X	X
1.15.2	giornaliera a richiesta del cliente	X	X	X
1.16	Riassetto negli appartamenti (13)			
1.16.1	almeno 3 volte alla settimana			X
1.16.2	almeno 2 volte alla settimana		X	
1.16.3	almeno 1 volta alla settimana	X		
2	DOTAZIONI, IMPIANTI E ATTREZZATURE			
2.01	Acqua corrente calda e fredda in tutti gli appartamenti	X	X	X
2.02	Locali bagno privati completi			
2.02.1	In tutti gli appartamenti	X	X	X
2.03	Locali bagno comuni completi			
2.03.1	almeno uno	X	X	X
	Descrizione dei requisiti	** (2)	*** (3)	**** (4)
2.04	Chiamata di allarme in tutti i servizi privati e comuni	X	X	X
2.05	Riscaldamento in caso di apertura dal 1/10 al 30/4 obbligatorio in tutto l'esercizio			
2.05.1	in tutto l'esercizio	X	X	X

2.06	Aria condizionata (l'obbligo non sussiste per gli esercizi posti ad una altezza s.l.m. > 500 metri) (14)			
2.06.1	in tutto l'esercizio e regolabile dal cliente negli appartamenti (15)			X
2.06.2	per le strutture esistenti localizzate in comuni costieri, nei locali comuni e nel 50 % degli appartamenti regolabile dal cliente (15)		X	
2.06.3	per le nuove strutture localizzate in comuni costieri, in tutto l'esercizio e regolabile dal cliente negli appartamenti		X	
2.07	Ascensore per i clienti (14)			
2.07.1	qualunque sia il numero dei piani			X
2.07.2	per le R.T.A. con locali oltre i primi due piani (escluso il pianterreno)	X	X	
2.08	Composizione degli appartamenti oltre al servizio di cucina ed al locale bagno.			
2.08.1	bilocali e trilocali in almeno il 60 % degli appartamenti			X
2.08.2	bilocali e trilocali in almeno il 30 % degli appartamenti		X	
2.08.3	bilocali e trilocali in meno del 30 % degli appartamenti	X		
2.08.4	per le strutture esistenti bilocali, trilocali e monolocali di cui all'articolo 9, comma 1, lettera a), in almeno il 70 % degli appartamenti		X	
2.08.5	per le strutture esistenti bilocali, trilocali e monolocali di cui all'articolo 9, comma 1, lettera a), in meno del 70 % degli appartamenti	X		
2.09	Dotazioni degli appartamenti (9)			
2.09.1	arredamento di base costituito da: letto con comodino o piano di appoggio per ogni posto letto, sedia per letto, tavolino, armadio, cestino, sgabello per bagagli (il tavolino e/o i comodini possono essere sostituiti da soluzioni equivalenti)	X	X	X
2.09.2	Specchio	X	X	X
2.09.3	lampada da comodino	X	X	X
2.09.4	ulteriore punto luce per leggere o scrivere		X	X
2.09.5	tavolo, sedie o panche	X	X	X
2.09.6	poltrone o divano per la zona soggiorno	X	X	X
2.10	Dotazioni per la cucina			
2.10.1	lavello e scolapiatti, fornelli con aspirazione, accendigas, cestino porta rifiuti, frigorifero	X	X	X
2.10.2	tovaglia, tovaglioli e canovacci da cucina – con cambio bisettimanale	X	X	X
2.10.3	lavastoviglie, forno elettrico o a microonde, asse e ferro da stiro (16)		Almeno 1	Almeno 2
2.10.4	attrezzatura idonea alla preparazione ad alla consumazione dei pasti (17) (9)	X	X	X
2.10.5	dotazioni per la pulizia – scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio	X	X	X
	Descrizione dei requisiti	** (2)	*** (3)	**** (4)
2.10.6	confezione di detergente per la casa e per le stoviglie sia a mano che per lavastoviglie		X	X
2.11	Accessori nei bagni privati			
2.11.1	oggettistica e materiale d'uso per l'igiene della persona		X	X
2.11.2	bagno schiuma – shampoo – riserva sapone	X	X	X
2.11.3	telo da bagno (per persona)	X	X	X
2.11.4	Asciugamano e salvietta (per persona)	X	X	X
2.11.5	specchio a lente (9)			X
2.11.6	cestino rifiuti – sacchetti igienici – sgabello	X	X	X
2.11.7	carta igienica e riserva	X	X	X
2.11.8	asciugacapelli		X	X

2.11.9	salvietta pulisciscarpe	X	X	X
2.12	Accessori bagni comuni			
2.12.1	carta igienica e riserva	X	X	X
2.12.2	Sapone	X	X	X
2.12.3	salviette o altro sistema alternativo	X	X	X
2.12.4	cestino per rifiuti	X	X	X
2.13	Televisione			
2.13.1	ricezione canali satellitari TV o equivalente in tutte le camere (16)			X
2.13.2	TV color in tutte le camere (19)	X	X	X
2.13.3	ad uso comune	X	X	X
2.14	Chiamata del personale			
2.14.1	chiamata telefonica diretta		X	X
2.15	Telefono nelle unità abitative, abilitato alla chiamata esterna diretta (16)(20)			
2.15.1	nel 100% degli appartamenti		X	X
2.16	Connessioni informatiche			
2.16.1	connessione internet negli appartamenti (16) (18)			X
2.16.2	internet point (16)		X	X
2.16.3	indirizzo di posta elettronica	X	X	X
2.17	Linee telefoniche esterne (20)			
2.17.1	una linea telefonica con apparecchio per uso comune	X	X	
2.18	Servizio fax a disposizione della clientela (9)	X	X	X
2.19	Aree/sale di uso comune			
2.19.1	area/sala per uso comune	X		
2.19.2	aree/sala di uso comune con superficie complessiva, esclusa l'eventuale sala ristorante, non inferiore a metri quadrati 2 per ognuno dei primi venti posti letto effettivi, metri quadrati 0,5 per ognuno degli ulteriori posti letto effettivi fino al quarantesimo, metri quadrati 0.25 per ogni posto letto effettivo oltre il quarantesimo		X	
2.19.3	come 2.19.2, maggiorata del 10%			X
2.20	Bar			
2.20.1	banco bar posto in sala/area comune (21) (22)			X
	Descrizione dei requisiti	** (2)	*** (3)	**** (4)
2.21	Servizi igienici locali comuni			
2.21.1	servizio igienico destinato ai locali di somministrazione almeno uno per sesso (15)			X
2.21.2	servizio igienico destinato ai locali di somministrazione almeno uno	X	X	
2.22	Sale riunioni		X	X
2.23	Dotazioni di contenitori per la raccolta differenziata	X	X	X
3	CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA			
3.01	Accessibilità per diversamente abili, si applicano le norme contenute nella legge 9 gennaio 1989 n. 13 e nel Decreto Ministeriale 14 giugno 1989 n. 236	X	X	X
3.02	Posti di parcheggio, nell'esercizio o nelle adiacenze, senza limitazioni di tempo e in percentuale del numero delle appartamenti			
3.02.1	per le nuove strutture realizzate in nuovi volumi pari al 100% degli appartamenti (23)	X	X	X
	per le nuove strutture realizzate in volumi esistenti (24)			
3.02.2	pari al 50% degli appartamenti			X
3.02.3	pari al 10% degli appartamenti		X	
	per le strutture esistenti (24)			

3.02.4	pari al 20% degli appartamenti			X
3.02.5	pari al 10% degli appartamenti		X	

4	Dotazioni e servizi complementari (15)		
Le strutture classificate a 4 stelle devono totalizzare un punteggio pari ad almeno:		40	
PUNTI			
4.01	☐ 50% degli appartamenti insonorizzati (certificazione tecnica);	10	
4.02	☐ 50 % degli appartamenti per non fumatori;	8	
4.03	☐ 30% degli appartamenti dotate di balconi e terrazzi;	10	
4.04	☐ terrazze elioterapiche;	10	
4.05	☐ affaccio diretto sul mare;	8	
4.06	☐ giardino/aree verdi in misura pari a 3,5 metri quadrati ad appartamento e comunque non inferiore a 75 metri quadrati;	12	
4.07	☐ spiaggia privata;	15	
4.08	☐ roof garden/terrazza panoramica;	12	
4.09	☐ piscina (coperta – scoperta);	15	
4.10	☐ sauna;	8	
PUNTI			
4.11	☐ vasca idromassaggio in locale ad uso comune;	8	
4.12	☐ sala con attrezzi da palestra di almeno 15 metri quadrati;	10	
4.13	☐ sala/area gioco per bambini di almeno 15 metri quadrati;	8	
4.14	☐ impianto sportivo (tennis, calcio, calcetto, pallavolo, beach volley, pallacanestro, minigolf, impianto polivalente);	15	
4.15	☐ sala riunioni almeno 20 posti;	10	
4.16	☐ centro benessere;	20	
4.17	☐ sala congressi;	20	
4.18	☐ rivendita interna (giornali, riviste, pellicole per uso fotografico e di registrazione audiovisiva, cartoline e francobolli);	5	
4.19	☐ punto espositivo e promozionale di prodotti artigianali, agricoli, floreali ed enogastronomici;	5	
4.20	☐ utilizzo di sistemi booking on line;	8	
4.21	☐ asciugamani spiaggia/piscina;	5	

NOTE:

- (2) obbligatorio per il livello due stelle.
- (3) obbligatorio per il livello tre stelle.

- (4) obbligatorio per il livello quattro stelle.
- (6) Per personale addetto in via esclusiva si intende la persona o le persone addette esclusivamente ad un determinato servizio.
- (7) Per addetto si intende la persona addetta prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un determinato servizio.
- (8) Il personale della reception deve potere fornire le informazioni relative all'ambito territoriale di riferimento, anche con l'ausilio di documentazione da rendere disponibile o mediante supporti informatici. Le informazioni base che la reception deve avere sono le seguenti:
 - a) possedere una mappa della città, per indicare al cliente o visitatore l'ubicazione della struttura alberghiera e la destinazione richiesta;
 - b) conoscere i punti di interesse turistico più importanti delle zone limitrofe alla struttura alberghiera, essere in possesso del relativo materiale informativo;
 - c) conoscere in profondità il sistema di trasporto pubblico, le sue connessioni e gli orari aggiornati del servizio.
- (9) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, è previsto l'adeguamento a tale requisito entro 8 mesi da tale data.
- (10) Nel caso di servizio assicurato senza specifiche, il servizio si intende garantito mediante una o più persone impiegate contemporaneamente in più servizi.
- (11) E' richiesta una conoscenza professionale della lingua, non necessariamente documentata con titolo di studio.
- (12) La conoscenza delle lingue può essere garantita da più addetti che svolgono contemporaneamente il servizio. Qualora il servizio sia svolto da un unico addetto lo stesso dovrà conoscere le lingue richieste.
- (13) Per riassetto si intende la pulizia superficiale dell'appartamento con esclusione della zona cottura e dei relativi accessori, reso nell'orario stabilito dal gestore.
- (14) Sono ammesse deroghe in caso di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali ed impiantistici ovvero impedimenti di natura urbanistico edilizia o condominiale. Tali situazioni devono essere comprovate da perizia tecnica asseverata.
- (15) Per le strutture esistenti alla data in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento a tale requisito entro 24 mesi da tale data.
- (16) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 12 mesi da tale data.
- (17) Per persona: 2 coltelli, 2 forchette, 1 cucchiaino, 1 cucchiaio, 2 piatti piani ed 1 piatto fondo, 1 bicchiere (+ almeno 1 di riserva), 1 tazza, 1 tazzina e piattino.
Per appartamento: 1 batteria da cucina (comprensiva di padella antiaderente e pentolino per il latte), 2 coltelli da cucina, 1 zuccheriera, 1 caffettiera, 1 scolapasta, 1 mestolo, 1 insalatiera, 1 piatto da portata, 1 grattugia, 1 apribottiglie/cavatappi, 1 tagliere.
- (18) Sono ammesse deroghe a tale requisito nel caso di immobili con caratteristiche strutturali tali da impedire l'installazione dell'impianto. Tali situazioni devono essere comprovate da perizia tecnica asseverata. In tali casi le strutture dovranno essere dotate di un numero adeguato di Internet Key da rendere disponibili per i clienti. Sono ammesse inoltre deroghe per le strutture localizzate in aree servite da connessioni aventi caratteristiche inferiori a quelle ADSL..
- (19) Per le strutture 4 e 5 stelle TV a schermo piatto dimensione minima di 19". Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, l'adeguamento per tali dotazioni è da effettuare entro 24 mesi da tale data.
- (20) Nelle strutture ricettive non fornite da rete telefonica fissa, tale requisito è garantito mediante utenza telefonica mobile e da dotazione di telefoni cellulari nei diversi appartamenti/locali della struttura.
- (21) Il banco bar si caratterizza per la presenza di dotazioni quali: macchina da caffè, lavello, frigo, acqua corrente, lavastoviglie, ecc.
- (22) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento a tale requisito entro 18 mesi da tale data. Sono ammesse deroghe nei casi di comprovata impossibilità a reperire aree da destinare a tale scopo.
- (23) Con riferimento al comma 8, dell'articolo 19, della l.r. 16/08.
- (24) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 24 mesi da tale data, attraverso: posti auto di proprietà della struttura, convenzioni con autorimesse esterne. I posti auto devono essere comunque localizzati ad una distanza massima di metri 300. Nel caso di distanza superiore, deve essere garantito, gratuitamente, un servizio di trasporto clienti. Sono ammesse deroghe per le strutture localizzate nei centri storici per carenze di spazi destinati o da destinare a tale scopo a fronte di dichiarazione del Comune.

ALLEGATO "C"	TABELLA DEI REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI <u>"ALBERGHI DIFFUSI"</u>			
	Livelli di Classifica (Stelle)			
	Descrizione dei requisiti	*** (3)	**** (4)	***** (5)
1	PRESTAZIONE DI SERVIZI			
1.01	Servizi di ricevimento e di portineria			
1.01.1	assicurati 24/24 ore, di cui 12 ore con almeno un addetto in via esclusiva per ciascun servizio. (6)			X
1.01.2	assicurati 24/24 ore, di cui 12 ore con un addetto in via esclusiva. (6)		X	
1.01.3	assicurati 24/24 ore, di cui 12 ore con almeno un addetto. (7)	X		
1.02	Servizio di notte			
1.02.1	portiere di notte		X	X
1.02.2	addetto disponibile (7)	X		
1.03	Servizio informazioni turistiche (8)			
1.03.1	assicurato nell'orario e con personale del ricevimento	X	X	X
1.04	Servizio custodia valori (9)			
1.04.1	in cassette di sicurezza nelle camere		X	X
1.04.2	in cassette di sicurezza nel 50 % nelle camere	X		
1.04.3	In cassaforte dell'albergo	X	X	X
1.06	Trasporto dei bagagli nel caso di unità abitative raggiungibili con autovettura			
1.06.1	assicurato 24/24 ore a cura del personale di cui 16 ore a cura del personale addetto (7)			X
1.06.2	assicurato 16/24 ore a cura del personale, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)		X	
1.06.3	assicurato 8/24 ore a cura del personale, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)	X		
1.07	Trasporto dei bagagli dall'area di parcheggio alle unità abitative qualora non raggiungibili da autovettura (10)			
1.07.1	assicurato 24/24 ore, su richiesta della clientela			X
1.07.2	assicurato 16/24 ore, su richiesta della clientela, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)		X	
1.07.3	assicurato 8/24 ore, su richiesta della clientela, nelle altre ore a mezzo carrello a disposizione della clientela (10)	X		
1.09	Servizio di prima colazione (11) (12)			
1.09.1	servizio in camera a chiamata (negli orari di erogazione del servizio)		X	X
1.09.2	In sala apposita			X
1.09.3	In locale/area destinata ad altri usi	X	X	
1.10	Servizio di bar nella sala/area ove è ubicato l'impianto (11) (12)			
1.10.1	assicurato 12/24 ore con addetto in via esclusiva (6) nelle restanti ore con addetto (7)			X
1.10.2	assicurato 12/24 ore con addetto in via esclusiva (6) e 8 ore con addetto (7)		X	
1.10.3	assicurato 8/24 ore con addetto (7)	X		
1.11	Servizio di bar nei locali/aree comuni (11) (12)			
1.11.1	assicurato 16/24 ore con addetto (7)		X	X
1.11.2	assicurato 12/24 (10)	X		

1.12	Servizio di bar nelle camere (11)			
1.12.1	100% delle camere con frigobar e con servizio assicurato 12/24 ore a cura di addetto (7)			X
1.12.2	100% delle camere con frigobar e con servizio assicurato 8/24 ore con addetto (7)		X	
1.12.3	assicurato 6/24 ore (10)	X		
1.13	Servizio ristorante (13)			
1.13.1	servizio ristorante in locale apposito		X	X
1.13.2	servizio ristorante in sale/aree destinate anche ad altri usi	X		
1.14	Servizio di ristorante in camera (13)			
1.14.1	negli orari in cui viene effettuato il servizio ristorazione			X
1.15	Divise per il personale (9)			
1.15.1	divise per il personale con targhette	X	X	X
1.16	Lingue estere correntemente parlate (9) (14) (15)			
1.16.1	dal gestore o direttore 3 lingue tra cui l'inglese			X
1.16.2	dal gestore o addetto 2 lingue tra cui l'inglese		X	
1.16.3	dal gestore o addetto la lingua inglese	X		
1.16.4	dai capi servizio sala e ricevimento 2 lingue tra cui l'inglese		X	X
1.16.5	dai capi servizio sala e ricevimento l'inglese	X		
1.17	Servizio di centralino telefonico			
1.17.1	assicurato dal personale 24/24 ore	X	X	X
1.18	Servizio sveglia	X	X	X
1.19	Cambio biancheria nelle camere o nei locali bagno annessi (salvo diversa richiesta cliente per la salvaguardia ambientale)			
	lenzuola e federe			
1.19.1	tutti i giorni		X	X
1.19.2	ad ogni cambio del cliente e almeno 3 volte alla settimana	X		
	asciugamani e asciugatoi da bagno			
1.19.3	tutti i giorni	X	X	X
1.20	Lavatura e stiratura biancheria degli ospiti			
1.20.1	resa entro 24 ore escluso festivi se consegnata prima delle ore 9		X	X
1.21	Pulizia nelle camere			
1.21.1	una volta al giorno con riassetto pomeridiano		X	X
1.21.2	una volta al giorno	X		
1.22	Esposizione prodotti tipici			
1.22.1	Garantita mediante convenzione con esercizio pubblico preesistente caratterizzato da cucina tipica, ovvero fornita dal gestore dell'albergo diffuso in locale apposito.	X	X	X
1.23	Servizio degustazione prodotti tipici			
1.23.1	disponibile a richiesta della clientela anche mediante convenzione con esercizio commerciale di vicinato, esercizio pubblico o unità locale agricola e/o artigianale localizzata nello stesso centro storico oppure nelle sue immediate vicinanze	X	X	X
1.24	Organizzazione del tempo libero			
1.24.1	Garantita, a richiesta della clientela, mediante ricorso a soggetti professionalmente riconosciuti operanti anche nella località, l'organizzazione di escursioni alla scoperta sia delle bellezze naturali sia del patrimonio storico culturale del centro storico e della zona	X	X	X
2	DOTAZIONI IMPIANTI E ATTREZZATURE			

2.01	Acqua corrente calda e fredda in tutte le camere	X	X	X
2.02	Numero dei locali bagno privati (completi), espresso in percentuale delle camere dell'albergo (16)			
2.02.1	il 100%		X	X
2.02.2	il 100% delle camere fino alla capacità ricettiva minima di cui all'art. 17, comma 1; il 50% delle camere oltre la capacità ricettiva minima	X		
2.03	Locali bagni comuni (17)			
2.03.1	Uno ogni 6 posti letto non serviti da locale bagno privato e comunque almeno uno ogni organismo edilizio con camere non dotate di bagno privato.	X		
2.04	Chiamata di allarme in tutti i servizi privati e comuni			
2.04.1	In tutto l'esercizio	X	X	X
2.05	Riscaldamento in caso di apertura nel periodo dal 1/10 al 30/4 obbligatorio			
2.05.1	in tutto l'esercizio	X	X	X
2.06	Aria condizionata (l'obbligo non sussiste per gli esercizi posti ad un'altezza s.l.m > 500 mt.) (18)			
2.06.1	in tutto l'esercizio e regolabile dal cliente nelle camere (28)		X	X
2.07	Ascensore per i clienti (18)			
2.07.1	qualunque sia il numero dei piani			X
2.07.2	per gli alberghi diffusi con progetti già avviati - o derivanti da conversione di alberghi tradizionali esistenti - con locali oltre i primi due piani (escluso il pianterreno)		X	
2.07.3	per i nuovi alberghi diffusi con locali oltre i primi due piani (compreso i piani interrati qualora forniti, anche in parte, di locali a servizio degli ospiti)	X	X	
2.08	Dotazioni delle camere (19) (9)			
2.08.1	arredamento di base costituito da: letto con comodino o piano di appoggio per ogni posto letto, sedia per letto, tavolino, armadio, cestino, sgabello per bagagli (l'armadio, il tavolino e/o i comodini possono essere sostituiti da soluzioni equivalenti) dell'artigianato locale.	X	X	X
2.08.2	Specchio	X	X	X
2.08.3	Lampada da comodino	X	X	X
2.08.4	ulteriore punto luce per leggere o scrivere	X	X	X
2.08.5	scrivitoio (in alternativa al tavolino di cui al punto 2.08.1)	X	X	X
2.08.6	Specchio con presa corrente in camere non dotate di bagno	X		
2.09	Accessori nelle camere (9)			
2.09.1	necessario per cucito		X	X
2.09.2	documentazione sull'albergo e sulla località e necessario per scrivere	X	X	X
2.10	Accessori nei bagni privati			
2.10.1	oggettistica e materiale d'uso per l'igiene della persona		X	X
2.10.2	bagno schiuma – shampoo – riserva sapone	X	X	X
2.10.3	telo da bagno (per persona)	X	X	X
2.10.4	asciugamano e salvietta (per persona)	X	X	X
2.10.5	specchio a lente (9)			X
2.10.6	cestino rifiuti – sacchetti igienici – sgabello	X	X	X
2.10.7	carta igienica e riserva	X	X	X
2.10.8	asciugacapelli (9)	X	X	X
2.10.9	accappatoio da bagno		X	X
2.10.10	salvietta pulisciscarpe	X	X	X
2.11	Accessori nei bagni comuni			
2.11.1	Carta igienica con riserva	X	X	X
2.11.2	Sapone	X	X	X

2.11.3	Salviette o altro sistema alternativo	X	X	X
2.11.4	Cestino per rifiuti	X	X	X
2.12	Poltrone nelle camere			
2.12.1	Una per posto letto (9)			X
2.12.2	una per camera		X	
2.13	Televisione			
2.13.1	Ricezione canali satellitari TV o equivalente in tutte le camere (9)		X	X
2.13.2	TV color in tutte le camere (20)	X	X	X
2.13.3	In sala/area comune	X	X	X
2.14	Chiamata del personale			
2.14.1	chiamata telefonica diretta	X	X	X
2.15	Telefono nelle camere			
2.15.1	abilitato alla chiamata esterna	X	X	X
2.16	Connessioni informatiche			
2.16.1	connessione internet nelle camere (21) (22)		X	X
2.16.2	internet point (21)	X	X	X
2.16.3	indirizzo di posta elettronica	X	X	X
2.17	Linee telefoniche esterne (29)			
2.17.1	una linea telefonica con apparecchio per uso comune	X	X	X
2.18	Servizio fax disposizione clientela (9)	X	X	X
2.19	Locali di servizio (offices) ai piani			X
2.20	Aree/sale di uso comune (23)			
2.20.1	di superficie complessiva, esclusa l'eventuale sala ristorante, non inferiore a metri quadrati 2 per ognuno dei primi venti posti letto, metri quadrati 0,5 per ognuno degli ulteriori posti letto fino al quarantesimo, metri quadrati 0.25 per ogni posto letto oltre il quarantesimo maggiorata del 10%	X		
2.20.2	come 2.20.01, maggiorata del 30%		X	
2.20.3	come 2.20.01, maggiorata del 50%			X
	Sala Ristorante			
2.20.4	In sale/aree comuni anche ad altri usi	X	X	X
	Bar			
2.20.5	banco bar posto in sala/area separato (24)		X	X
2.20.6	banco bar posto in sala/area comune (24)	X		
2.21	Servizi igienici locali comuni			
2.21.1	Per le nuove strutture servizi igienici di pertinenza dei locali comuni e di somministrazione di alimenti e bevande, divisi per sesso		X	X
2.21.2	Per le strutture i cui progetti siano già stati avviata alla data di entrata in vigore del presente Regolamento servizio igienico di pertinenza dei locali comuni e di somministrazione di alimenti e bevande con gabinetto distinto per sesso. (25)		X	X
2.22	Attrezzature per il tempo libero: incentivare la pratica di sport e comportamenti "sostenibili" di fruizione del territorio, mettendo a disposizione – direttamente o indirettamente – degli ospiti biciclette, attrezzatura sportiva ed escursionistica, guide e materiale informativo	X	X	X
2.23	Locale di deposito a servizio della clientela: almeno n.1 deposito all'interno del centro storico o nelle sue immediate vicinanze e idoneo al ricovero di biciclette o altre attrezzature sportive	X	X	X
2.24	Segnaletica nello spazio urbano: ogni unità abitativa dispone di idonea segnaletica funzionale a raggiungerla a partire dall'ufficio ricevimento (26)	X	X	X

2.25	Dotazioni di contenitori per la raccolta differenziata	X	X	X
3	CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA			
3.01	Accessibilità per diversamente abili: si applicano le norme contenute nella legge 9 gennaio 1989 n. 13 e nel Decreto Ministeriale 14 giugno 1989 n. 236	X	X	X
3.02	Posti di parcheggio destinati alla clientela, ubicati nella struttura o nelle adiacenze, senza limitazioni di tempo e in percentuale del numero delle camere (27)			
3.02.1	pari al 60 % delle camere			X
3.02.2	pari al 40 % delle camere		X	
3.02.3	pari al 10 % delle camere	X		

4	Dotazioni e servizi complementari (28)	
	Le strutture classificate a 4 stelle devono totalizzare un punteggio pari ad almeno:	40
	Le strutture classificate a 5 stelle devono totalizzare un punteggio pari ad almeno:	70
PUNTI		
4.01	☐ 20 % di camere con superficie superiore a 19 metri quadrati per 4 e 5 stelle;	10
4.02	☐ 10 % di suite sul complesso delle unità abitative;	8
4.03	☐ 50% di camere insonorizzate (certificazione tecnica);	10
4.04	☐ 50 % di camere per non fumatori;	8
PUNTI		
4.05	☐ 30% di camere con angolo the/caffè;	8
4.06	☐ 30% di camere dotate di balconi e terrazzi;	10
4.07	☐ terrazze elioterapiche;	10
4.08	☐ affaccio diretto sul mare;	8
4.09	☐ giardino/aree verdi in misura pari a 3,5 metri quadrati a camera comunque non inferiore a 75 metri quadrati;	12
4.10	☐ spiaggia privata;	15
4.11	☐ roof garden/terrazza panoramica;	12
4.12	☐ piscina (coperta – scoperta);	15
4.13	☐ sauna;	8
4.14	☐ vasca idromassaggio in locale ad uso comune;	8
4.15	☐ sala con attrezzi da palestra di almeno 15 metri quadrati ;	10
4.16	☐ sala/area gioco per bambini di almeno 15 metri quadrati;	8
4.17	☐ impianto sportivo (tennis, calcio, calcetto, pallavolo, beach volley, pallacanestro, minigolf, impianto polivalente);	15
4.18	☐ sala riunioni almeno 20 posti;	10
4.19	☐ centro benessere;	20
4.20	☐ sala congressi;	20

4.21	☐ rivendita interna (giornali, riviste, pellicole per uso fotografico e di registrazione audiovisiva, cartoline e francobolli);	5
4.22	☐ punto espositivo e promozionale di prodotti artigianali, agricoli, floreali ed enogastronomici;	5
4.23	☐ utilizzo di sistemi booking on line;	8
4.24	☐ asciugamani spiaggia/piscina;	5

NOTE:

- (3) Obbligatorio per il livello tre stelle.
- (4) Obbligatorio per il livello quattro stelle.
- (5) Obbligatorio per il livello cinque stelle.
- (6) Per personale addetto in via esclusiva si intende la persona o le persone addette esclusivamente ad un determinato servizio.
- (7) Per addetto si intende la persona addetta prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un determinato servizio.
- (8) Il personale della reception deve potere fornire le informazioni relative all'ambito territoriale di riferimento, anche con l'ausilio di documentazione da rendere disponibile o mediante supporti informatici. Le informazioni base che la reception deve avere sono le seguenti:
 - a) possedere una mappa della città, per indicare al cliente o visitatore l'ubicazione della struttura alberghiera e la destinazione richiesta;
 - b) conoscere i punti di interesse turistico più importanti delle zone limitrofe alla struttura alberghiera, essere in possesso del relativo materiale informativo;
 - c) conoscere in profondità il sistema di trasporto pubblico, le sue connessioni e gli orari aggiornati del servizio.
- (9) Per le strutture i cui progetti siano già stati avviati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 8 mesi da tale data.
- (10) Nel caso di servizio assicurato senza specifiche, il servizio si intende garantito mediante una o più persone impiegate contemporaneamente in più servizi.
- (11) Per le strutture classificate 3 e 4 stelle tale servizio può essere fornito mediante convenzione con esercizio pubblico localizzato nello stesso centro storico oppure nelle sue immediate vicinanze - comunque entro la distanza di 250 metri pedonali dal locale ricevimento - ovvero fornito nei locali della struttura a cura del personale addetto. In ogni caso, il servizio deve essere caratterizzato dalla fornitura di prodotti regionali, dando priorità a quelli specifici della zona.
- (12) Nel caso in cui si ricorra a convenzione con esercizio pubblico esterno il servizio dovrà essere garantito per un numero di ore non inferiori a 16 per le strutture classificate 5 stelle, 12 e 8 per le strutture classificate rispettivamente 4 e 3 stelle.
- (13) Per le strutture classificate 3 e 4 stelle tale servizio può essere fornito mediante convenzione con esercizio pubblico preesistente, localizzato nello stesso centro storico oppure nelle sue immediate vicinanze -comunque entro la distanza di 250 metri pedonali dal locale ricevimento - caratterizzato da cucina tipica, ovvero fornito dal gestore dell'albergo diffuso in locale apposito.
- (14) E' richiesta una conoscenza professionale della lingua, non necessariamente documentata con titolo di studio.
- (15) La conoscenza delle lingue può essere garantita da più addetti che svolgono contemporaneamente il servizio. Qualora il servizio sia svolto da un unico addetto lo stesso dovrà conoscere le lingue richieste.
- (16) Per le strutture i cui progetti siano già stati avviati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento da tale data per il 50% delle camere entro 18 mesi e per il 100% delle camere entro 36 mesi.
- (17) Per le strutture i cui progetti siano già stati avviati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento a tale requisito entro 18 mesi da tale data.
- (18) Sono ammesse deroghe a tale requisito in caso di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali ed impiantistici ovvero impedimenti di natura urbanistico edilizia. Tali situazioni devono essere comprovate da perizia tecnica asseverata.
- (19) Arredamento di ogni singola unità abitativa su misura o con elementi di design. Connotazione in sintonia con l'ambiente in cui l'unità abitativa trova collocazione. Ambientazione diversa oppure con specifiche connotazioni per ciascuna unità abitativa. Utilizzo di alcuni elementi di arredo della

- tradizione o di produzione artigianale locale. Presenza di elementi, suppellettili e/o altri oggetti dell'artigianato locale.
- (20) Per le strutture classificate quattro e cinque stelle TV a schermo piatto dimensione minima di 15". L'adeguamento per tali dotazioni è da effettuare entro 24 mesi dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento.
- (21) Per le strutture i cui progetti siano già stati avviati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 12 mesi da tale data.
- (22) Sono ammesse deroghe a tale requisito nel caso di immobili con caratteristiche strutturali tali da impedire l'installazione dell'impianto. Tali situazioni devono essere comprovate da perizia tecnica asseverata. In tali casi le strutture dovranno essere dotate di un numero adeguato di Internet Key da rendere disponibili per i clienti, sono ammesse inoltre deroghe per le strutture localizzate in aree servite da connessioni aventi caratteristiche inferiori a quelle ADSL.
- (23) Per le strutture classificate 3 e 4 stelle tale requisito può essere assolto, previa convenzione, mediante l'utilizzo di locali pubblici e privati esistenti localizzati nello stesso centro storico oppure nelle sue immediate vicinanze - comunque entro la distanza di 250 metri pedonali dal locale ricevimento. Tali locali devono risultare esclusivamente destinati agli ospiti dell'albergo diffuso. In tale caso la struttura ricettiva deve comunque essere dotata di un locale/area, di superficie non inferiori a metri quadrati 0,3 per ogni posto letto anche coincidente con il locale ricevimento.
- (24) Il banco bar si caratterizza per la presenza di dotazioni quali: macchina da caffè, lavello, frigo, acqua corrente, lavastoviglie, ecc.
- (25) Tale requisito deve essere adeguato entro 36 mesi da tale data.
- (26) Nel caso in cui i regolamenti comunali impediscano l'installazione della segnaletica, il requisito può essere assolto fornendo una cartina illustrante la localizzazione delle unità abitative e degli altri locali nei quali vengono erogati i servizi ed i percorsi per il loro raggiungimento.
- (27) Per le strutture i cui progetti siano già stati avviati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, tale requisito deve essere adeguato entro 24 mesi da tale data, attraverso: posti auto di proprietà della struttura, convenzioni con autorimesse esterne. I posti auto devono essere comunque localizzati ad una distanza massima di metri 300. Nel caso di distanza superiore, deve essere garantito, gratuitamente, un servizio di trasporto clienti. Sono ammesse deroghe per le strutture localizzate nei centri storici per carenze di spazi destinati o da destinare a tale scopo a fronte di dichiarazione del Comune.
- (28) Per le strutture i cui progetti siano già stati avviati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento è previsto l'adeguamento a tale requisito entro 24 mesi da tale data.
- (29) Nelle strutture ricettive non fornite da rete telefonica fissa, tale requisito è garantito mediante utenza telefonica mobile e da dotazione di telefoni cellulari nelle diverse camere/locali della struttura.

Allegato "OD"

<i>TABELLA OD: Requisiti di servizi, dotazioni, impianti e attrezzature dell'Ospitalità diffusa</i>
1 - PRESTAZIONE DI SERVIZI
1.01 Servizi di ricevimento e di portineria – informazioni: assicurati nell'ambito del centro di ricevimento 12/ 24 ore con almeno un addetto. Il personale che fornisce il servizio deve essere in grado di fornire informazioni sulle iniziative e sull'offerta del territorio. Presso il centro di ricevimento deve essere messo a disposizione dei clienti materiale informativo turistico sul territorio, in particolare sull'ambiente, sulla storia, sui prodotti tipici, sulla cultura e folklore locale
1.02 Servizio di prima colazione: obbligatorio per le strutture costituite da camere e garantito presso esercizi pubblici preesistenti convenzionati con l'ospitalità diffusa, posti ad una distanza massima di 500 ml di percorrenza pedonale dalle stesse, ovvero fornito direttamente dal gestore in locali di uso comune.

In ogni caso, il servizio deve essere caratterizzato dalla fornitura di prodotti regionali, dando priorità a quelli specifici della zona.
1.03 Servizio di bar nei locali comuni: assicurato 8/24 ore presso esercizi pubblici convenzionati con l'ospitalità diffusa posti ad una distanza massima di 500 ml di percorrenza pedonale dai locali comuni, ovvero fornito in sale comuni destinate anche ad altri usi a cura del personale addetto
1.03 Lingue estere correntemente parlate: il servizio di cui al punto 1.01 garantisce 2 lingue tra cui l'inglese
1.04 Servizio di ristorazione: obbligatorio nelle strutture di tipo albergo, locanda e affittacamere per le unità abitative costituite da camere e fornito presso preesistenti esercizi di ristorazione caratterizzati da cucina tipica ed aderenti all'ospitalità diffusa, ovvero fornito direttamente dal/dai gestori delle singole strutture ricettive. Il servizio deve essere situato entro una distanza dalle strutture percorribile in auto in massimo 20 minuti.
1.05 Organizzazione del tempo libero: garantire, a richiesta della clientela, mediante ricorso a soggetti professionalmente riconosciuti operanti anche nella località, l'organizzazione di escursioni alla scoperta sia delle bellezze naturali sia del patrimonio storico culturale del centro storico e della zona;
1.06 Punto esposizione prodotti tipici: requisito obbligatorio all'interno del centro di ricevimento oppure all'esterno mediante convenzione con esercizio commerciale di vicinato, esercizio pubblico o unità locale agricola e/o artigianale localizzata nello stesso centro abitato oppure nelle sue immediate vicinanze
1.07 Servizio degustazioni prodotti tipici: disponibile a richiesta della clientela anche mediante convenzione con esercizio commerciale di vicinato, esercizio pubblico o unità locale agricola e/o artigianale localizzata nello stesso centro abitato o nelle sue immediate vicinanze
<i>2 – DOTAZIONI, IMPIANTI E ATTREZZATURE</i>
2.01 Televisione: 2.11.1 TV a colori in ogni unità abitativa.
2.02 Linee telefoniche esterne: una linea telefonica con apparecchio per uso comune presso ogni struttura ricettiva.
2.03 Fax a disposizione della clientela: uno presso ogni struttura ricettiva
2.04 Internet point a disposizione della clientela: uno presso ogni struttura partecipante.
2.05 Sale di uso comune: presso il centro di ricevimento o altra struttura: di superficie complessiva non inferiore a metri quadrati 4 per ognuno dei primi dieci posti letto, metri quadrati 0,6 per ognuno degli ulteriori posti letto fino al quarantesimo, metri quadrati 0,25 per ogni posto letto oltre il quarantesimo La fornitura delle sale comuni, previo convenzionamento con l'albergo diffuso, può avvenire mediante utilizzo di locali pubblici o privati esistenti
2.06 Servizi igienici nei locali comuni: in ogni locale comune, accessibili a portatori di handicap

Allegato “CO”

Parte A

Gli alberghi “centro congressi” devono possedere i seguenti requisiti:

A 1	I locali utilizzati devono essere indipendenti dai luoghi riservati ad altre attività ed offrire un ambiente idoneo al congresso
A 2	l'accesso ai locali non deve essere soggetto ad alcuna costrizione da altre attività della struttura ;
A 3	l'accesso ai locali deve essere consentito ai portatori di handicap rispetto delle norme di sicurezza vigenti in materia di prevenzione incendi, uscite di sicurezza, sicurezza dell'ambiente di lavoro, ecc.;
A 4	disponibilità di più sale di differente grandezza, delle quali una con capacità di minimo 200/250 posti, almeno 3 sale sussidiarie per riunioni più ristrette, spazi per la ristorazione per 200/250 persone, uffici per servizi;
A 5	disponibilità di documentazione chiara e completa sulla struttura e sulle dotazioni d'arredo e tecnologiche; in particolare piante in scala con gli elementi architettonici (quali colonne, scalini, o altro) che possano condizionare l'utilizzo delle sale, nonché informazioni di tipo tecnico relative a allacci e potenze elettriche disponibili ;

Parte B

Le sale congressi dovranno essere dotate delle seguenti installazioni tecniche fisse:

B 1	impianto di climatizzazione
B 2	potenza elettrica adeguata al funzionamento dell'illuminazione, delle proiezioni e dell'amplificazione, opportunamente distribuita nella sala stessa
B 3	presa di corrente in prossimità del palco
B 4	collegamenti telefonici ed Internet
B 5	sistemi di oscuramento e insonorizzazione
B 6	poltrone o sedie in numero equivalente alla capienza dichiarata
B 7	palco o pedana (per sale con capienza superiore a 100 posti)
B 8	tavolo di presidenza e podio
B 9	schermo adeguato alle dimensioni della sala secondo le tabelle tecniche (rapporto distanza/fondo e altezza sala/schermo)
B 10	segnaletica interna
B 11	attrezzature di supporto (videoproiettori e similari)
B 12	impianto di amplificazione e microfoni (per sale con capienza superiore a 50 posti)
B 13	spazio adeguato per l'installazione di attrezzatura per la traduzione simultanea e la registrazione delle relazioni, garantendo al tempo stesso la buona ricezione dell'interpretariato
B 14	condizioni di lavoro confortevoli per gli interpreti, i tecnici ed i servizi di accoglienza
B 15	disponibilità di bagni, parcheggi, guardaroba, magazzino

Allegato “L”

Per l'autorizzazione all'abbinamento alla classificazione a stelle della denominazione “lusso” simboleggiata con lettera “L” - da inserire nel segno distintivo dell'esercizio di cui

al comma 4 dell'articolo 32 del presente Regolamento, si prendono in considerazione i seguenti "standard":

- Eccezionali elementi qualitativi dell'immobile derivanti da: vista panoramica; rilevanti pregi architettonici, artistici e decorativi della costruzione; particolare interesse storico e di tradizione dell'albergo in relazione anche alla sua abituale clientela; costruzione armonicamente inserita in contesto ambientale di particolare interesse storico, artistico, monumentale o naturale; tipo di costruzione che per gusto estetico, ubicazione, protezione da rumori, presenza di parco o di altri ampi spazi riservati si distingue particolarmente dagli edifici circostanti e da quelli della località adibiti ad albergo; rilevante ampiezza e fasto dell'entrata e della hall, con statue, fontane, scalone monumentale, sculture, tappeti, arazzi, quadri di autore, camino, poltrone, mobili antichi, ecc.; particolare favorevole rapporto, in termini di superficie e di numero, fra spazi e locali di uso comune e camere; particolare ampiezza delle sale di uso comune; particolare ampiezza delle camere; esistenza di appartamenti; rilevante ampiezza e numero degli ascensori; eccellente funzionalità di impianti, dotazioni ed arredi impianti ed attrezzature sportive, piscina o spiaggia privata; grande ristorante; terrazza e solarium; eleganza e funzionalità dei bagni.
- Eccezionale qualità e numero di dotazioni, mobili ed arredi quali: tappeti o moquette in tutti gli ambienti; mobili di pregio estetico o antichi; arredi e tendaggi di particolare tono; radio, televisore, filodiffusore o filodiffusore di musica a circuito chiuso in tutte le camere; lampadari artistici e comunque impianti di illuminazione ampiamente dimensionati ed adeguati ai singoli ambienti; attrezzature, posaterie, stoviglie di particolare tono.
- Particolarità e qualità del servizio: direzione particolarmente qualificata; servizio di portineria e servizio di ricevimento particolarmente curati da personale qualificato e numericamente sufficiente ad assicurare un servizio personalizzato ad ogni cliente; rapporto particolarmente favorevole tra numero del personale addetto ai vari servizi e numero dei clienti; qualificazione professionale degli addetti ai vari servizi, con particolare riguardo alla conoscenza di lingue estere; dotazione di uniformi che identifichino gli addetti ai vari servizi; ampia scelta, qualità e specialità internazionali del servizio di ristorante; servizio di bar efficiente e possibilmente assicurato in più locali.