

**LA RIFORMA DEL COMPARTO
TURISTICO-RICETTIVO
ALBERGHIERO
NELLA REGIONE
PIEMONTE**





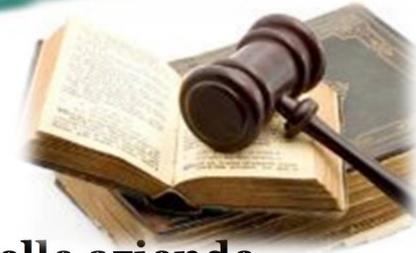
La Regione Piemonte ha riformato il comparto turistico-ricettivo alberghiero adottando la **legge 11 marzo 2015, n. 3** - pubblicata sul B.U. n. 10/S2 del 12 marzo 2015, **entrata in vigore il 27 marzo 2015.**

Essa ha costituito una prima tappa di semplificazione e di razionalizzazione che ha interessato un più vasto ordinamento legislativo regionale all'interno del quale è stata disciplinata la materia alberghiera attraverso un processo di riassetto normativo finalizzato a raccogliere organicamente le norme regolanti tale settore, adeguando la legislazione ai nuovi e mutevoli scenari competitivi.

Tale disciplina ha avuto la conseguente attuazione sul territorio piemontese con il relativo regolamento regionale di cui al **decreto del Presidente della Giunta regionale 15 maggio 2017, n. 9/R** ed entrato in vigore il 18 maggio 2017

Disciplina legislativa

Legislazione previgente



legge regionale 24 gennaio 1995, n. 14 “Nuova classificazione delle aziende alberghiere”

- La precedente legislazione era nata come legge di mera classificazione alberghiera; pertanto presentava numerose carenze dal punto di vista normativo ed operativo dal momento che non venivano previste specifiche disposizioni volte all'avvio e alla gestione dell'attività.
- Totalmente mancante era, inoltre, l'istituto della sospensione e della cessazione volontaria dell'attività alberghiera, per il quale si è cercato di configurare giuridicamente un analogo trattamento, a favore dei soggetti gestori, che ripercorre i medesimi principi delle fattispecie contemplate e regolamentate nel comparto turistico-ricettivo extralberghiero.
- Altre norme non consentivano un'immediata e chiara applicazione in quanto controverse e di dubbia interpretazione, come ad esempio la previsione di alcuni divieti senza la correlata fattispecie sanzionatoria.

legge regionale 30 dicembre 2009, n. 38 "Disposizioni di attuazione della direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai servizi del mercato interno«

- Al fine di superare alcune anomalie giuridiche del comparto ricettivo alberghiero, si è proceduto con la l.r. 38/2009 inserendo, tra le altre, norme puntuali atte a consentirne l'apertura e la gestione mediante istituti di semplificazione amministrativa, in ottemperanza ai principi imposti dalle normative comunitarie (cd. "Direttiva Bolkestein"), configurando, nell'impianto normativo, la "dichiarazione di inizio attività" (DIA), oggi modificata in segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) e fornendo al soggetto gestore le specifiche modalità di trasmissione agli uffici comunali

Legislazione attuale

Legge regionale 11 marzo 2015, n. 3 “Disposizioni regionali in materia di semplificazione”

Aspetti generali

- La parte relativa al turismo alberghiero è quella del Capo II della legge e comprende gli articoli che vanno dal 4 al 21.
- La legge si propone di armonizzare il contesto legislativo piemontese del comparto alberghiero, razionalizzando norme e istituti che nel corso del tempo hanno subito modifiche in relazione ai vari aspetti tecnico-funzionali ed amministrativi.
- Gli aspetti maggiormente significativi riguardano le disposizioni volte a:
 - **riqualificare e potenziare le strutture alberghiere**, cogliendo le attese di un mercato turistico nazionale e internazionale in continua evoluzione composto da variegata e mutevole tipologie di consumatori;
 - **fornire** agli operatori turistici presenti sul territorio regionale un **appropriato strumento normativo** mirato a migliorare l'accoglienza e l'offerta anche in un'ottica di ricettività diffusa;
 - **valorizzare il patrimonio edilizio** nonché la **cultura e le tradizioni locali**, nel pieno rispetto del contesto ambientale ed urbano di riferimento senza alcun impatto economico né oneri finanziari aggiuntivi per il bilancio regionale.

- 
- creare un percorso finalizzato ad una logica di **delegificazione** e di **semplificazione normativa**, con il rimando degli aspetti di carattere tecnico, igienico-sanitario, di classificazione e di funzionamento delle strutture alberghiere, allo **strumento regolamentare** quale fonte più appropriata per garantire una maggiore adesione al contesto normativo in evoluzione, qualora la disciplina regionale necessiti di modifiche ed adattamenti.
 - disciplinare in maniera più coerente ed organica il "corpus" dedicato alle **funzioni di vigilanza e di controllo sulle attività alberghiere** da parte degli organi competenti in corrispondenza di precisi obblighi ed adempimenti in capo ai soggetti gestori con la previsione di specifiche **sanzioni** applicabili per le eventuali condotte illecite.
 - adeguare la normativa in relazione al nuovo istituto **dell'albergo diffuso**, nato per lo più dall'esigenza di incrementare un'offerta ricettiva in luoghi e contesti particolarmente appetibili quali borghi, nuclei e centri storici dell'intero territorio piemontese a rischio di abbandono che, se recuperati e valorizzati, possono rappresentare un'attraente e vincente offerta turistica con notevoli potenzialità per incrementare il reddito e l'occupazione dei territori interessati.
- La nuova disciplina ha demandato allo strumento regolamentare la definizione delle caratteristiche tecniche, dei requisiti igienico-sanitari, delle modalità di funzionamento e di gestione degli alberghi diffusi, nonché i criteri di localizzazione ed eleggibilità delle stesse in **tutto il territorio regionale**, oltre alle tipologie di servizi non compresi nella precedente normativa, in sostituzione della precedente deliberazione di Giunta regionale, applicabile ai soli contesti montani.
- inserire la tipologia alberghiera denominata "**condhotel**", attualmente ancora in attesa di precise determinazioni nazionali ai fini di un'opportuna organizzazione e funzionalità operativa sul territorio piemontese.

Aspetti particolari

Denominazione opportuna

Nella versione attuale della legislazione regionale è proposta una migliore distinzione delle aziende alberghiere in funzione delle caratteristiche, dei servizi resi e di ospitalità prevalente in camere o appartamenti, qualificandone la relativa tipologia in **alberghi** e **residenze turistiche alberghiere (RTA)**. Vengono così perfezionate le definizioni delle singole tipologie alberghiere in funzione dei servizi che ognuna di queste propone di offrire, determinando un maggior impatto qualitativo con indicazioni più consone alla terminologia di una clientela turistica sempre più esigente e orientata verso standards di qualità internazionale.

Particolarmente significativa è la prevista **denominazione di "resort"** a favore di strutture collocate per lo più in contesti paesaggistico-ambientali di particolare suggestione e rilevanza geografica o in particolari contesti che offrono servizi di pregio ludico-sportivi alla clientela.

Viene aggiunta rispetto alla precedente legislazione anche la denominazione di “posto tappa” applicabile alle strutture alberghiere situate lungo itinerari escursionistici appositamente riconosciuti dalla Regione.



Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)

In materia di Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) tutto l' articolato è stato riordinato e aggiornato in funzione degli istituti novellati dalle recenti disposizioni legislative, sia a livello comunitario che a livello nazionale, in un'ottica di maggior snellezza e semplificazione per la necessaria trasmissione dell'istanza allo sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune territorialmente competente.

Sospensione e cessazione dell'attività

Si è rimediato alla mancanza di un adeguato impianto normativo capace di definire meccanismi certi di sospensione e di cessazione, quali fattispecie configurabili durante il corso dell'esercizio alberghiero nonché di un coerente sistema volto a definire le casistiche occorrenti all'interruzione volontaria dell'esercizio

Obblighi e divieti

Si sono organizzati in un unico articolo gli adempimenti ritenuti necessari nonché i divieti in capo al gestore dell'esercizio alberghiero, per poter garantire un efficace funzionamento dell'impianto legislativo sul territorio piemontese ed una certezza della norma ai fini dell'applicazione delle relative sanzioni da parte dei soggetti localmente competenti.

Vigilanza e sanzioni

L'attuale legislazione regionale consente di superare il vuoto normativo in materia di controlli e di vigilanza da esercitarsi sulle attività alberghiere da parte degli organi preposti, al fine di ottemperare pienamente alle disposizioni della presente legge e del regolamento di attuazione.

L'articolato vigente descrive in modo organico e completo l'impianto normativo sanzionatorio fornendo all'operatore un più efficace strumento operativo ai fini dell'applicazione delle previste sanzioni a fronte delle singole condotte illecite.



Applicazione delle sanzioni

Si introduce la fattispecie relativa alle funzioni di accertamento, irrogazione, riscossione e introito delle sanzioni amministrative pecuniarie prevedendone l'applicazione, in relazione alla rispettive competenze, in capo al comune e alla provincia sul cui territorio insiste la struttura ricettiva alberghiera.

Norme transitorie e finali

L'articolo è volto a disciplinare l'istituto della classificazione alberghiera in un'ottica di adeguamento temporale, sia per le strutture già classificate ai sensi della l.r. 14/1995 sia per le strutture ricettive diffuse, per le quali varranno le disposizioni di dettaglio definite nel regolamento regionale di attuazione.

Il nuovo istituto denominato “albergo diffuso”

L'istituto dell'albergo diffuso rappresenta una rilevante novità del comparto ricettivo alberghiero; di fatto, esso viene collocato in un'ottica che mira a preservarne la caratteristica tipologica alberghiera e come tale, onde consentirne una adeguata comprensione, lo stesso trova nella presente illustrazione una più ottimale collocazione argomentativa a se' stante.

Disciplina regolamentare

D.P.G.R. 15 maggio 2017, n. 9/R - Regolamento regionale recante: “Caratteristiche e modalità di gestione delle aziende alberghiere nonché requisiti tecnico-edilizi ed igienico-sanitari occorrenti al loro funzionamento. (Articolo 8 della l.r. 3/2015)”.

Il regolamento di attuazione si compone:

- di una parte normativa, formata dagli articoli che vanno dal numero 1 al numero 14;
- di una parte tecnica, formata da cinque allegati che vanno dall'allegato A) all'allegato E).



Parte normativa

Outsourcing

Si è inserito l'innovativo e attualissimo concetto di “outsourcing” relativo alla possibilità, per il titolare dell'azienda alberghiera, di delegare ad altri soggetti esterni, secondo le modalità contrattuali in uso nel settore privatistico, la gestione di alcune attività (somministrazione, pulizie camere, facchinaggio, ecc...) considerando “unitaria” la gestione dell'azienda alberghiera medesima. Permane, comunque, in capo al gestore principale la responsabilità e la qualità dei servizi offerti dalla struttura alberghiera.

Dipendenze

Si sono definite più opportunamente le “dipendenze” alberghiere, richiamate dalla precedente normativa soltanto per ragioni di classificazione. Al riguardo, si è dettato il criterio della distanza degli stabili che non deve essere superiore a 200 metri dalla casa madre, o ad una distanza superiore qualora ubicati all’interno di un’area recintata. E’ tuttavia prevista una tolleranza sulla distanza degli stabili nel limite massimo del 10%.

Suite

L’aggiunta di tale denominazione, mai contemplata in precedenza, rileva per la definizione di particolari unità abitative composte da uno o più vani con due o più posti letto, nonché da una parte allestita a soggiorno e/o salotto e da almeno un bagno privato.

Periodi di apertura

Si sono definiti i periodi di apertura distinguendoli in “annuale” o “stagionale” per dettare criteri inequivocabili assecondando le richieste di un mercato particolarmente sensibile a dinamiche correlate ad esigenze di gestione imprenditoriale.

Destinazione urbanistica: la destinazione d'uso prevista per le aziende alberghiere è quella **turistico-ricettiva**, ivi comprese le eventuali dipendenze, ovunque siano insediate le strutture.

Accessibilità delle strutture alberghiere

Sono previste norme precise in tema di accessibilità e di abbattimento delle barriere architettoniche, tema che necessitava senz'altro di un approfondimento, visto il precedente vuoto normativo. E' da notare, tuttavia, che al fine di rendere più agevole e meno onerosa l'applicabilità delle norme in materia di accessibilità, è data la possibilità di rendere accessibile un bagno e una camera fino a 20 camere o appartamenti, anziché nel rapporto di 2 fino a 40 come richiesto dal D.M. 236/1989. Tale meccanismo di calcolo consente di evitare l'obbligo di avere 2 camere accessibili anche solo in presenza di strutture alberghiere con poche camere (usufruibile per le strutture alberghiere collocate in zone e contesti disagiati – borgate di montagna - in cui è particolarmente difficoltoso ed oneroso il recupero dei fabbricati).

Servizi accessori e complementari

Onde soddisfare la crescente domanda di una clientela particolarmente esigente, alle aziende alberghiere è consentito, nel rispetto della vigente normativa di settore:

- > offrire servizi e **attività dedicate al benessere** e alla salute del corpo finalizzate a garantire un più elevato livello di comfort e di relax agli ospiti alloggiati, quali fitness, terapie e trattamenti per il benessere psico-fisico, nonché l'utilizzo di piscine o specifici impianti d'acqua per le cure termali;
- > fornire prodotti e **servizi accessori**, quali vendita di titoli di trasporto pubblico locale, di ingresso in stabilimenti termali e balneari, di prodotti commerciali e artigianali, nonché biglietti per manifestazioni ed eventi.



Classificazione

Si sono dettati nuovi e più innovativi standards di classificazione introducendo specifici requisiti atti a rendere maggiormente competitivo il comparto ricettivo alberghiero, in considerazione della prestazione e della qualità dei servizi offerti, nonché delle dotazioni e attrezzature della struttura alberghiera.

Di rilievo è la categoria “**5 stelle lusso**”, valida solo per la tipologia “alberghi”, per la quale occorrono un determinato numero di **requisiti minimi di specificità** totalmente mancanti dalla precedente normativa.

Si è inoltre fatta maggiore chiarezza sulla **classificazione delle dipendenze** alle quali è consentito, in concomitanza di attrezzature, caratteristiche, arredamento e servizi di pari livello della casa madre, ottenere, **al limite, la stessa classifica** di quest’ultima.

Denominazioni aggiuntive

Di particolare rilievo è l’inserimento di nuove denominazioni che le aziende alberghiere possono aggiungere alla propria tipologia, rispettivamente di:

- > **ecoalbergo**: se possesso dei requisiti previsti per l’assegnazione del marchio Ecolabel;
- > **albergo storico**: se trattasi di un esercizio attivo da almeno 50 anni con la stessa denominazione e collocato nello stesso immobile ovvero in esercizio da almeno 80 anni nello stesso immobile, se è stata modificata la denominazione;
- > posto tappa: **è un elemento di novità assoluta ed è utilizzabile dalle strutture alberghiere che si trovano ubicati lungo un tracciato escursionistico riconosciuto come tale dalla Regione Piemonte ai sensi della legge regionale 18 febbraio 2010, n. 12 (Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte) e dal relativo regolamento di attuazione.**

Preparazione e somministrazione alimenti e bevande

Il servizio di somministrazione può essere offerto con le seguenti modalità:

- a) alle **persone alloggiate**, ai loro **ospiti**, e a coloro che utilizzano la struttura in occasione di **manifestazioni e convegni** anche in **mancanza**, in capo al titolare, dei **requisiti professionali**;
- b) al **pubblico indistinto** e, in tal caso, al titolare è richiesto il **possesso dei requisiti** previsti dalla normativa vigente in materia di pubblici esercizi.

In ogni caso, è richiesto l'obbligo di notifica alimentare di cui all'articolo 6 del regolamento CE 852/2004 nonché dei provvedimenti della struttura regionale competente in materia (Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità).

Si è stabilito anche che le aziende alberghiere possono utilizzare spazi o aree esterne dedicate per l'attività di somministrazione in modalità “**catering**” e “**banqueting**”, con le modalità previste dalla normativa vigente, quali attività particolarmente richieste dagli operatori del mercato turistico.

Loghi e segni distintivi

In aggiunta ai loghi distintivi tradizionali delle aziende denominate “albergo” e “residenza turistico-alberghiera”, già adottati con il decreto del Presidente della Giunta regionale del Piemonte n. 4195 del 20 maggio 1983, sono stati predisposti anche i loghi del “posto tappa” e dell’ “albergo diffuso” in concessione alle aziende alberghiere che offrono le prestazioni e i servizi richiesti per la relativa ospitalità turistico-ricettiva.

LA TIPOLOGIA DELL'ALBERGO DIFFUSO IN REGIONE PIEMONTE

Premesse generali

COS'È UN ALBERGO DIFFUSO (DI SEGUITO AD)

- Innanzitutto un albergo (tutela dell'affidamento dell'utente)
- un albergo orizzontale
- un albergo sostenibile
- un albergo "autentico"
- una proposta turistica che offre uno stile di vita

COSA NON È

- una rete di case sparse
- una rete di B&B
- un villaggio turistico



REQUISITI DI UN AD

- servizi alberghieri garantiti
- distanza massima tra unità diffuse ed edificio principale (1.000 metri)
- ambienti comuni per gli ospiti collocati nella sede principale
- comunità viva



ASPETTI GESTIONALI

- gestione unitaria e imprenditoriale
- la gestione deve contemplare un modello non standardizzato ma che rispetti le tipicità dei luoghi in cui l'ad è insediato
- gli enti locali territoriali possono avere una funzione di sensibilizzazione

UN AD PERÒ NON È SOLO UN ALBERGO

- è un progetto di sviluppo del territorio
- un progetto sostenibile
- è un contributo per evitare anche lo spopolamento dei borghi

Caratteristiche tipologiche

L'albergo diffuso rappresenta una nuova formula turistico-ricettiva, adatta a comuni e contesti per lo più di borgata che ospitano centri storici dotati di interesse culturale a cui il turismo può fornire lo stimolo per la nascita e lo sviluppo di nuovi servizi oltre che l'opportunità di crescita attraverso la valorizzazione dei prodotti e della cultura locali.

Gli edifici utilizzati sono generalmente stabili antichi e di pregio ristrutturati e ammobiliati con tutti i comfort.

L'impatto sull'ambiente è bassissimo, perché non si costruisce nulla di nuovo, ma si recupera e si restaura ciò che già esiste.

Numero delle unità abitative

Analogamente alle altre aziende alberghiere il numero minimo delle unità abitative, intese come camere o appartamenti, è di **sette**. Tuttavia, per gli alberghi diffusi collocati in ambienti classificati **montani e collinari**, è prevista una deroga al limite minimo pari a **cinque** unità.

Ubicazione

L'AD è localizzato in **borghi, nuclei e centri storici** del territorio piemontese, all'interno di un medesimo comune, espressione di tradizione e autenticità dei luoghi.

Contestualmente si è resa praticabile la possibilità di estendere la tipologia di AD in **aggregati urbani** ove sono insediate attività commerciali, artigianali, enogastronomiche e servizi di pubblica utilità su tutto il territorio piemontese superando la limitazione imposta alle sole borgate montane della precedente deliberazione di Giunta regionale 21/5/2014 n. 74-7665.

Occorre una sede principale ove sono collocati i servizi cosiddetti comuni, quali locali di accoglienza e ricevimento, sala colazione, sala ristorante, ecc...

Le ulteriori unità diffuse sul territorio non possono distare oltre **1.000 metri** rispetto all'edificio principale.

Destinazione urbanistica

la destinazione d'uso prevista per l'AD rileva in funzione della diffusione e della localizzazione delle strutture ubicate sul territorio regionale nel seguente modo:

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

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

Classificazione

Il sistema di classificazione contempla una innovativa nomenclatura in quanto gli AD non possedevano in precedenza una classificazione propria. Essa si applica all'edificio principale, sede dei servizi centralizzati e comuni, mentre le unità immobiliari diffuse concorrono, in funzione delle proprie caratteristiche e dotazioni, alla classificazione della struttura principale.

Particolarmente significativa in termini di classificazione è, tra gli altri, il requisito della **distanza delle unità diffuse** rispetto all'edificio principale laddove una maggiore vicinanza concorre prevalentemente ad categoria superiore nella classificazione, fatta salva la distanza massima di 1.000 metri.

Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

In considerazione della **peculiarità tipologica** dell'AD, connessa a caratteristiche di localizzazione in contesti che esprimono **autenticità dei luoghi**, è richiesto in capo al titolare, nella preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, l'utilizzo prevalente di prodotti tipici della cultura e tradizione enogastronomia regionale.

E' data, inoltre, la possibilità di esporre e di vendere prodotti tipici agroalimentari e artigianali nel rispetto della normativa in materia vigente.

PARTE TECNICA

Allegato A)

REQUISITI TECNICI ED IGIENICO-SANITARI DELLE AZIENDE ALBERGHIERE

Sono disciplinati i seguenti requisiti:

→ le superfici delle camere, degli appartamenti, dei soppalchi e dei bagni privati

→ le altezze e i volumi, ivi compresi quelli dei locali aventi soffitti non uniformi e dei locali sottotetto

→ le caratteristiche dei posti cottura e dei servizi igienici

→ caratteristiche degli spazi e dei locali destinati ai servizi accessori e complementari quali piscine e attrezzature per il benessere e la salute degli ospiti alloggiati suddivise per:

AREA FITNESS

AREA RELAX

AREA PER TRATTAMENTI ESTETICI

→ le prescrizioni anti-legionellosi



Allegato B)

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

La griglia di classificazione è strutturata secondo un'impostazione che tiene conto dei requisiti appartenenti alle strutture alberghiere suddivisi in due metodologie di applicazione:

→ **REQUISITI FUNZIONALI (RF)**: si applicano indistintamente a **tutte le strutture alberghiere**, esistenti e di nuova costruzione, e riguardano le seguenti voci:

- INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE
- RECEPTION
- SERVIZIO DI BAR
- SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE
- SERVIZIO DI RISTORANTE
- SERVIZI ALLE CAMERE/APPARTAMENTI
- SERVIZI CONNESSI AL PERSONALE
- SERVIZI GENERALI
- ALTRI SERVIZI



→ **REQUISITI STRUTTURALI (RS)**: si applicano alle **strutture alberghiere di nuova costruzione o in fase di ristrutturazione** e riguardano le seguenti voci:

- SPAZI E LOCALI A SERVIZIO DEGLI OSPITI
- SALE O AREE COMUNI E LORO DOTAZIONI
- CAMERE E APPARTAMENTI E LORO DOTAZIONI
- SERVIZI IGIENICI E BAGNI PRIVATI E COMUNI E LORO DOTAZIONI
- DOTAZIONI GENERALI DELL'ESERCIZIO ALBERGHIERO

Per gli alberghi diffusi rilevano, inoltre, tra i soli requisiti funzionali le seguenti voci:

- PUNTO ESPOSIZIONE E DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI
- LOCALIZZAZIONE E DISTANZE DI CAMERE E APPARTAMENTI RISPETTO ALLA CASA MADRE



Nel presente allegato è stata inserita una nuova Sezione:

SEZIONE IV - ABBINAMENTO DELLA CLASSIFICAZIONE ALBERGHIERA ALLA DENOMINAZIONE 5 STELLE LUSO (5L) VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER LE STRUTTURE DENOMINATE ALBERGHI

Essa consente agli alberghi classificati a 5 stelle, di assumere la denominazione aggiuntiva “LUSO” quando, oltre a possedere i requisiti della rispettiva categoria, possiedono **almeno otto** degli standard qualitativi tipici degli esercizi di classe internazionale, di cui **almeno quattro per ciascuna sotto categoria:**

- ECCEZIONALI ELEMENTI QUALITATIVI DELL’IMMOBILE E DOTAZIONI DEI LOCALI
- PARTICOLARITÀ ED ECCEZIONALE QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO

Allegato C)

INFORMAZIONI SULL'ACCESSIBILITÀ DELLE STRUTTURE ALBERGHIERE

L'allegato rappresenta una forte novità in quanto le informazioni rese dal titolare della struttura contribuiscono a rendere conoscibile all'esterno la tipologia in funzione delle esigenze di persone con ridotta capacità motoria. Il modulo ha valenza **A TITOLO MERAMENTE INFORMATIVO** e viene trasmesso dal titolare dell'esercizio in allegato alla SCIA per l'avvio dell'attività e per le eventuali variazioni.



Allegato D)

**SIMBOLOGIA GRAFICA PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE ALBERGHIERE
NELLA REGIONE PIEMONTE - LOGHI E SEGNI DISTINTIVI**

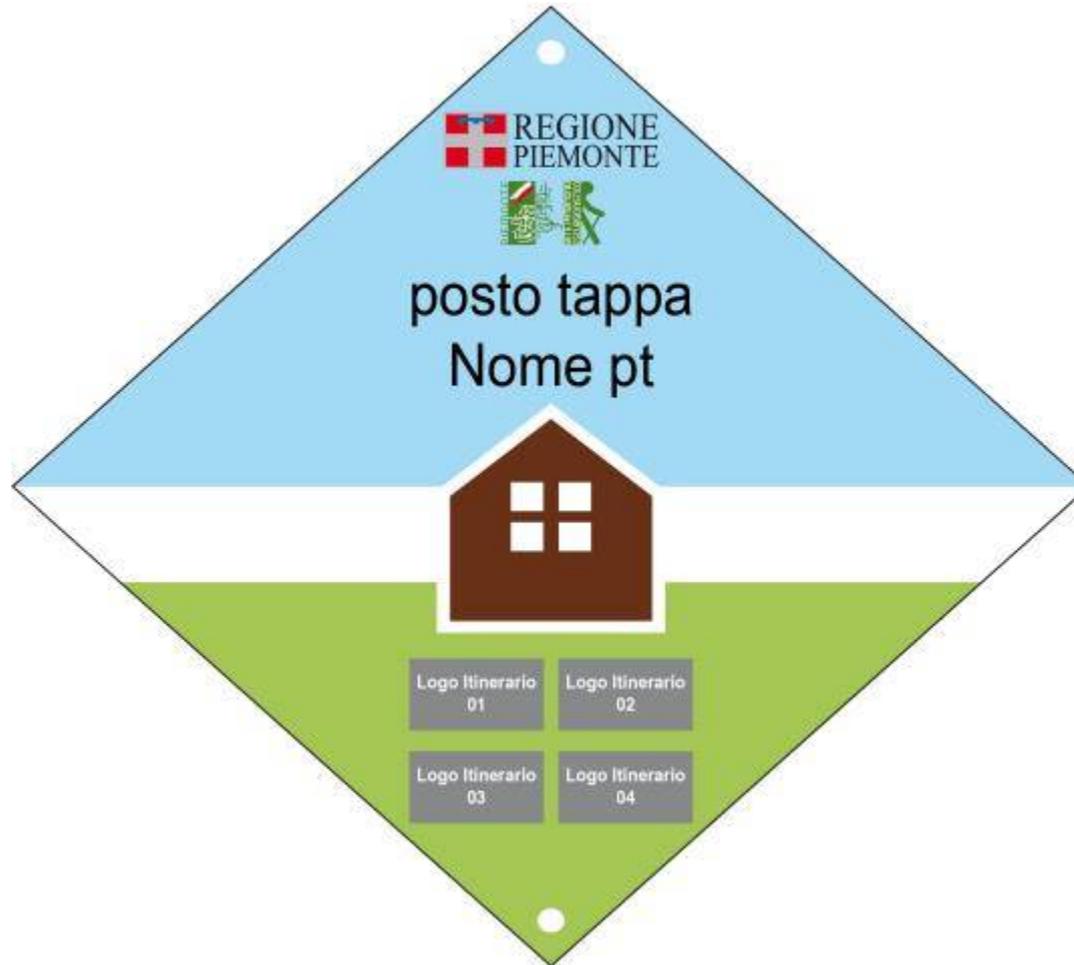


Relativamente all'albergo diffuso si è definita l'apposita procedura per la CONCESSIONE D'USO DEL LOGO O SEGNO DISTINTIVO in quanto lo stereotipo è stato creato dalla Regione Piemonte. Pertanto, sono stati stabiliti:

- A) REQUISITI DI CONCESSIONE
- B) PUBBLICITA' ED ESPOSIZIONE DEL LOGO DISTINTIVO
- C) SANZIONI IN CASO DI VIOLAZIONE DELLE PRESCRIZIONI

Allegato E)

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



Per il logo identificativo del posto tappa valgono le considerazioni fatte per l’allegato D)

CARATTERISTICHE OBBLIGATORIE PER LA DENOMINAZIONE DI “POSTO TAPPA”

- ubicazione in località costituenti tappa di un itinerario, e comunque lungo il tracciato percorribile in non oltre trenta minuti di cammino dall'itinerario stesso;
- inserimento in una rete di strutture ricettive alberghiere costituite in forma associativa per la gestione del servizio di “posto tappa “ o di altri servizi connessi;
- presenza di personale addetto al ricevimento, portineria-informazioni che parla e comprende a livello scolastico almeno una lingua ufficiale dell'Unione europea, oltre alla lingua italiana, e detiene una conoscenza adeguata degli aspetti geografici locali, con particolare riguardo allo sviluppo, alle caratteristiche dell'itinerario e, per quanto possibile, alle condizioni di percorribilità;
- disponibilità ricettiva di un numero minimo di posti letto tale da garantire, anche attraverso la costituzione in rete, ospitalità per non più di due notti agli escursionisti.
- offerta del trattamento minimo di ristoro anche fuori dagli orari previsti per la somministrazione dei pasti; all'interno della struttura è altresì consentito il consumo di pasti freddi preparati autonomamente dall'escursionista;
- offerta del servizio, anche non assistito, di prima colazione;
- offerta del servizio di ricovero ed eventuale manutenzione di biciclette in caso di fruizione cicloturistica dell'itinerario;
- disponibilità di materiale informativo in varie lingue relativo all'itinerario in generale e alle attrattive della località.

