

ATTIVITA' DI AFFITTACAMERE

Sono esercizi di affittacamere ai sensi della Legge regionale (l.r. 16/2004), le strutture gestite in forma imprenditoriale composte da non più di 6 camere destinate ai clienti, ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati nello stesso stabile.

Viene fornito un alloggio ed eventualmente altri servizi complementari (ad esempio la somministrazione di colazione ed in questo caso si definisce **“room&breakfast”**; è possibile fornire anche la somministrazione di pasti ulteriori, ma in questo caso si delinea anche un'attività di ristorazione e si configura una **“Locanda”**).

Le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie dei locali adibiti ad attività di affittacamere sono quelle previste per i locali di civile abitazione dai regolamenti comunali.

Per poter aprire una struttura di questo tipo bisogna rivolgersi al Comune ove è ubicata la struttura e inviare una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) in modalità telematica attraverso la piattaforma on line di ACCESSO UNITARIO. Alla Regione devono essere comunicati i dati sulla consistenza ricettiva e sul movimento dei clienti.

Non è più prevista la comunicazione dei prezzi massimi ma deve essere esposta nella struttura la tabella prezzi massimi applicati, scaricabile dal sito della Regione.

La Regione ha anche approvato i marchi (loghi) per connotare le attività di “Affittacamere”, “Camera e Colazione - Room & Breakfast” e “Locanda” in Emilia-Romagna.

Un affittacamere può offrire ai suoi ospiti anche un pasto agli alloggiati, sempre che rispetti i requisiti igienico sanitari.

Requisiti

- Essere proprietario o avere ad altro titolo la disponibilità dell'immobile oggetto dell'intervento
- Essere iscritto al Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio
- Essere in possesso dei requisiti morali da autocertificare al momento della presentazione della segnalazione, e in particolare non sussistenza di cause ostative ai sensi dell'art. 67 del d.lgs 159/2011 e degli artt. 11, 12, 92 del T.U.L.P.S
- non avere in corso procedure concorsuali e/o fallimentari;
- non essere stato interdetto o inabilitato;
- Avere proceduto alla notifica sanitaria richiesta dalla normativa a tutela della salute, se è prevista la somministrazione di ulteriori pasti oltre la prima colazione agli alloggiati e loro ospiti o se trattasi di Locanda
- I locali cucina in caso di somministrazione della sola prima colazione dovranno essere della dimensione minima prevista dei Regolamenti edilizi e di igiene e potranno anche essere sottoforma di cucinotto o angolo cottura. In questo caso le dimensioni del locale cucina e somministrazione sono quelle definite dai Regolamenti edilizi e di igiene. In caso di somministrazione di altri pasti la cucina dovrà obbligatoriamente trovarsi in un locale separato
- I locali devono essere in possesso del Certificato di conformità edilizia ed agibilità e devono essere conformi a tutte le normative, prescrizioni, autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di pubblica sicurezza e di prevenzione incendi, nonché a quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici previste per gli immobili a uso abitativo.

In caso di Room and Breakfast:

- la struttura deve essere dotata di una o più sale destinate alla somministrazione di alimenti e bevande che sia una superficie complessiva di almeno mq. 14, per i primi sei alloggiati; per gli ulteriori ospiti che utilizzino congiuntamente le sale, andrà calcolato un ulteriore metro quadro a testa.

In caso di somministrazione dei pasti principali, occorre la notifica sanitaria previo possesso dei seguenti parametri minimi relativi alla cucina:

- 1) Superficie totale utile di almeno 9 mq., con l'aggiunta di 0,3 mq. per ogni posto letto oltre il terzo;
- 2) Pavimento e pareti come richiesto per cucina di civile abitazione dal Regolamento edilizio comunale;
- 3) Finestra apribile all'esterno con le caratteristiche richieste dal Regolamento edilizio comunale per ambienti con destinazione d'uso per attività principale;
- 4) Impianto idrico per acqua calda e fredda, impianto elettrico, impianto di scarico, come richiesto per cucina di civile abitazione dal Regolamento edilizio comunale;
- 5) Cappa e canna di esalazione sopra i fuochi con le caratteristiche delle norme UNI 7129;
- 6) Un acquaio a due lavelli;
- 7) Apparecchio di cottura ad almeno quattro fuochi;
- 8) Un frigorifero;
- 9) Superficie di lavorazione pari ad almeno il 15% della superficie del pavimento della cucina;
- 10) Un armadio o simile per riporre le stoviglie;
- 11) Un armadio o simile per dispensa.

Cucina autogestita - La cucina può essere messa a disposizione dei clienti nella modalità di "autogestione". In questo caso non è necessaria la notifica sanitaria purché tale cucina rispetti i parametri minimi sopraelencati previsti per le cucine degli affittacamere che effettuano somministrazione dei pasti agli alloggiati, ad eccezione del requisito riguardante il frigorifero. In questo caso dovrà essere garantita la presenza di un frigorifero di capacità di almeno 230 litri lordi ogni 12 ospiti che usufruiscono della cucina autogestita e in caso di utilizzo promiscuo dovranno essere forniti contenitori dotati di coperchio adatti all'uso alimentare, per il deposito dei cibi nel frigorifero.

Per quanto riguarda gli obblighi verso il cliente gli affittacamere devono assicurare i servizi minimi di:

- a) Servizio di ricevimento assicurato 8 ore su 24
 - b) Pulizia giornaliera della camera dei bagni e delle stanze e dei locali ad uso comune
 - c) Cambio della biancheria da camera e da bagno almeno 2 volte alla settimana e ad ogni cambio del cliente
 - d) Cambio della biancheria da cucina ad ogni cambio del cliente
 - e) esporre i prezzi con le modalità sopra descritte La Ricevuta del pagamento deve essere rilasciata utilizzando gli appositi blocchetti reperibili presso i rivenditori autorizzati.
- Adempimenti successivi all'apertura

COMUNICAZIONI ALL'AUTORITA' DI PUBBLICA SICUREZZA:

Occorre presentare comunicazione alla Questura relativamente alle persone che vengono ospitate: entro 24 ore si deve procedere alla comunicazione dei dati relativi all'ospite (nome, cognome, numero documento d'identità) mediante procedura telematica (esiste un sito ufficiale <https://alloggiatiweb.poliziadistato.it/PortaleAlloggiati/> al quale accedere per richiedere le credenziali di accesso).

COMUNICAZIONI A FINI STATISTICI:

Occorre altresì effettuare comunicazioni alla Regione (a fini statistici) circa la movimentazione degli ospiti. Può avvenire utilizzando l'applicazione della Regione "Ross 1000" (ecco il link alla pagina di riferimento che spiega come fare:

<https://statistica.regione.emilia-romagna.it/documentazione/rilevazioni/turismo/faq-rilevazioni-turismo>).

È possibile accedere al portale tramite SPID del titolare della struttura, una volta ricevuta la notifica di avvenuta abilitazione da parte della Regione.

OBBLIGATORIETA' DEL C.I.N.

Le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, e le altre tipologie ricettive devono essere identificate da “CODICE IDENTIFICATIVO NAZIONALE” (CIN), che è obbligatorio (ai sensi della normativa vigente che è costituita dal D.L. 145/2023).

Lo stesso rappresenta un codice univoco che identifica la struttura e deve essere richiesto dai titolari delle strutture ricettive (<https://bdsr.ministeroturismo.gov.it/>) accedendo alla piattaforma nazionale della Banca Dati delle Strutture Ricettive istituita dal Ministero del Turismo la quale è alimentata dai dati già presenti nella banca dati regionale ROSS 1000.

I titolari di strutture o tipologie ricettive devono indicare il CIN associato alla struttura quando con qualsiasi mezzo (scritti, stampati, siti web) effettuano attività di pubblicità, promozione e commercializzazione della propria struttura.

Sono previste dalla normativa sanzioni per il mancato o scorretto utilizzo del CIN.