

## AFFITTACAMERE, ROOM AND BREAKFAST, LOCANDE

Si definiscono "Affittacamere, room and breakfast e locanda" quelle strutture ricettive gestite in forma imprenditoriale e composte da non più di sei camere, destinate a clienti, che non siano ubicate in più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile, in cui è fornito alloggio ed eventualmente, servizi complementari.

I locali devono essere in possesso dei requisiti previsti per la civile abitazione in materia edilizia ed igienico-sanitaria. L'utilizzo delle abitazioni per questa attività non comporta modifica di destinazione d'uso degli edifici ai fini urbanistici.

L'attività può essere esercitata come semplice affittacamere, che prevede la sola fornitura dell'alloggio, oppure con le seguenti specificazioni tipologiche:

- "Camera e colazione - Room & Breakfast" - quando oltre all'alloggio è fornita almeno la prima colazione;
- "Locanda" - quando l'attività di affittacamere è svolta congiuntamente all'esercizio di attività di ristorazione aperta al pubblico. L'esercizio di locanda prevede la somministrazione della prima colazione e di almeno un pasto su richiesta;

In caso di locanda, il servizio di prima colazione può essere fornito nel pubblico servizio o in alternativa può essere predisposto un angolo thè-caffè, all'interno delle stanze o nel locale di soggiorno. Si intende per angolo thè-caffè, la dotazione di un bollitore elettrico posto all'interno della stanza sopra un apposito supporto. La dotazione deve essere completata da bustine per thè o caffè per la preparazione delle bevande e una fornitura di zucchero, brioches o biscotti confezionati per ogni ospite, nonché la presenza di tazza, piattino, cucchiaino e coltello per ogni ospite.

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 (pranzo e/o cena), 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 acquaiolo 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.

La Regione ha approvato i marchi (loghi) e le relative immagini coordinate per connotare l'attività di “Affittacamere”, “Camera e Colazione - Room and Breakfast” e “Locanda” in Emilia-Romagna. Una targa con il marchio deve essere apposta all'esterno dell'abitazione dove si svolge l'attività e deve essere conforme al modello approvato con determina dirigenziale n. 6008/2006, modificata con determina dirigenziale n. 7953/2006.

Non è più prevista la comunicazione dei prezzi massimi ma deve essere esposta in luogo ben visibile, nel luogo di ricevimento della struttura, la tabella prezzi, scaricabile dalla sezione [MODULI](#).

Non è più necessario neppure il parere preventivo di idoneità igienico-sanitaria della struttura. Tale parere è ora sostituito dalle dichiarazioni rese nella SCIA.

Il Comune potrà in ogni caso procedere ad effettuare i controlli sia documentali, con il supporto dell'Ufficio Tecnico comunale, sia, eventualmente, in loco, anche tramite l'AUSL, secondo le regole che si è dato il Comune stesso.

Per aprire una struttura di questo tipo, ci si deve rivolgere al Comune di ubicazione della struttura, presentando una Segnalazione certificata di inizio attività in modalità telematica, attraverso la piattaforma online.

Obblighi e vincoli del gestore:

Agli alloggiati deve essere garantito:

- a) Servizio di ricevimento assicurato almeno 8 ore su 24;
- b) Fornitura costante di energia elettrica, di acqua calda e fredda e impianto di riscaldamento dei locali se l'apertura comprende periodi dal 1° ottobre al 30 aprile;
- c) Cambio della biancheria da camera e da bagno almeno due volte alla settimana e ad ogni cambio del cliente;
- d) Cambio della biancheria da cucina ad ogni cambio di cliente;
- e) Pulizia giornaliera delle camere, bagni e spazi e locali ad uso comune;

Altri obblighi:

- Presentazione di comunicazione periodi apertura e chiusura della struttura, da effettuarsi entro il 1° ottobre per l'anno successivo, solo in caso di variazione della precedente comunicazione; (le eventuali variazioni possono essere comunicate al Comune durante tutto l'anno, con un preavviso di almeno 5 giorni prima del verificarsi dell'evento, attraverso la piattaforma “Accesso Unitario”);
- Comunicazione dati consistenza ricettiva e movimento dei clienti al Servizio statistica regionale attraverso il portale Ross 1000 - [Contatti per singolo capoluogo di provincia](#). L'iscrizione al portale attribuisce anche il CIR, che corrisponde al Codice Regione, necessario per effettuare tutti i tipi di promozione, commercializzazione e pubblicità della struttura.

- È obbligatoria la comunicazione presenze alla locale autorità di Pubblica Sicurezza, entro 24 ore dall'arrivo, delle generalità delle persone alloggiate tramite schedine di notifica, in adempimento dell'art.109 del T.U.L.P.S. tramite le apposite schedine alloggiati, previa procedura di autenticazione nel sito internet del progetto "Alloggiati web" (L'abilitazione al servizio va richiesta dai titolari delle strutture alla Questura).
- Consentire l'accesso agli incaricati del Comune, in ogni momento anche mediante sopralluoghi, per verificare che le strutture siano in possesso dei requisiti dichiarati e che l'attività sia svolta in modo conforme a quanto previsto dalla normativa vigente (L. R. 16/04 e ss.mm.ii., DGR 2186/2005 modificata dalla DGR 802/2007, Regolamenti comunali e strumenti urbanistici comunali);
- Comunicazione preventiva al Comune di ogni variazione degli elementi dichiarati in sede di segnalazione certificata d'inizio attività;
- Attuazione delle misure di controllo previste dalla DGR 1115/2008 "Approvazione linee-guida regionali per la sorveglianza e il controllo della legionellosi".

## REQUISITI

### REQUISITI SOGGETTIVI

- Essere iscritto al registro delle Imprese presso la Camera di Commercio e corrispondenti gestioni previdenziali;
- essere in possesso dei requisiti morali di cui al R.D. 773/1931 (TULPS);
- non sussistenza di cause di divieto, decadenza o sospensione;
- Avere la proprietà o la disponibilità dell'immobile oggetto dell'attività (uso, usufrutto, comodato o locazione);

### REQUISITI OGGETTIVI

- L'edificio deve essere in possesso dei requisiti strutturali, edilizi ed igienici previsti per le abitazioni civili dai regolamenti comunali edilizi e di igiene vigenti e deve essere rispettata la destinazione di ogni vano;
- La superficie minima dei bagni ad uso esclusivo di una camera dev'essere di almeno 3 mq. ciascuno e ogni bagno deve possedere una dotazione minima costituita da un lavandino, un bidet, una vasca o una doccia ed un wc; Occorre almeno un bagno ad uso comune per le camere senza bagno privati nella misura di un bagno ogni sei posti letto o frazione;
- Le stanze in cui si accolgono gli ospiti devono possedere le capacità ricettive previste dai regolamenti comunali di edilizia e sanità vigenti, con una superficie minima delle camere di almeno 9 e 14 mq. per le camere autorizzate rispettivamente per uno o due posti letto, aumentata di almeno 6 mq. per ogni ulteriore posto letto; devono essere dotate di un armadio, un tavolo e, per ogni posto letto, un letto, una sedia o una seduta poltrona/divano e un comodino o equivalente;
- Deve sempre essere garantita a favore degli ospiti la fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda e riscaldamento; quest'ultimo requisito è obbligatorio solo se l'apertura comprende i periodi dal 1° ottobre al 30 aprile;
- Deve essere sempre possibile l'aggiunta di un letto per minori di 12 anni al di fuori delle altre caratteristiche possedute per le camere;
- Avere richiesto la 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. Se si somministrano altri pasti la cucina dovrà essere posta obbligatoriamente in un locale separato;
- I locali devono possedere il Certificato di conformità edilizia ed agibilità, o idonea documentazione sostitutiva indicata dal Comune, ed 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;
- Gli esercizi di affittacamere sono esclusi dall'applicazione dell'articolo 5 punto 5.3 del D.M. 14-6-1989 n. 236 sull'eliminazione delle barriere architettoniche.
- È obbligatoria l'apposizione della targa, come da modello e indicazioni approvate con determina dirigenziale n. 6008/2006, rettificata con determina dirigenziale n. 7953/2006;

## PROCEDIMENTI

Per tutte le istanze relative all'attività di affittacamere, room and breakfast, locande, si deve utilizzare la piattaforma in uso presso il Comune in cui è ubicato l'immobile da adibire ad affittacamere: [Accesso Unitario](#), oppure [Impresa in un giorno](#), selezionando il Comune territorialmente competente.

## NORMATIVA

Si possono consultare i seguenti siti: "[Normattiva](#)" per le norme statali, per le leggi regionali <https://demetra.regione.emilia-romagna.it>, per gli altri atti regionali: <https://imprese.regione.emilia-romagna.it/turismo/doc/normativa/affittacamere>

- **D.M. 5/7/1975** - Modificazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali d'abitazione;
- **LR 28/07/2004 n. 16 e ss.mm.ii.**- Disciplina delle strutture ricettive dirette all'ospitalità;
- **DGR 19/12/2005 n. 2186** - Approvazione dei requisiti e standard strutturali per l'esercizio delle strutture ricettive extralberghiere e della tipologia ricettiva degli appartamenti ammobiliati per uso turistico, modificata dalla **Delibera della Giunta Regionale n. 802 del 4 giugno 2007**;
- **Determina dirigenziale n. 6008 del 2 maggio 2006** - L.R.16/04 - Approvazione dei marchi indentificativi delle strutture ricettive extralberghiere in esecuzione della delibera di giunta regionale n.2186 del 19/12/2005, rettificata dalla **Determina dirigenziale n. 7953 del 6 giugno 2006**;
- **Determina dirigenziale n. 15528 del 21 novembre 2007** - Approvazione del marchio relativo alla specificazione aggiuntiva di residenza d'epoca per le strutture ricettive extralberghiere;
- **Determina dirigenziale n. 14543 del 15 dicembre 2010** - Approvazione della modulistica relativa all'inizio attività di strutture ricettive extralberghiere ed alla classificazione delle case e appartamenti per vacanze e degli appartamenti ammobiliati per uso turistico;
- **DPR 01/08/2011, n. 151** - Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'articolo 49, comma 4 -quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122;
- **Determina dirigenziale n. 20997 del 29 dicembre 2016** - Approvazione modelli delle tabelle prezzi da esporre nelle strutture ricettive;
- **Delibera della Giunta Regionale n. 1753 del 31 ottobre 2016** - Disposizioni in materia di disciplina delle strutture ricettive dirette all'ospitalità in attuazione della Legge Regionale 28 luglio 2004, n. 16 e ss.mm.ii.;
- **Delibera di Giunta regionale n. 1156 del 23 luglio 2018** - L.R. N. 16/2004 e ss.mm.ii. - Art. 21 comma 3 lett. d) - Approvazione modalità e termini per la comunicazione dei periodi di apertura e chiusura delle strutture ricettive e dei bed and breakfast;