

OSTELLI

Cosa sono gli ostelli

Sono strutture ricettive attrezzate per il soggiorno e il pernottamento temporaneo e prevalente dei giovani e dei loro accompagnatori, gestite a fini di turismo sociale e giovanile da soggetti pubblici, da enti o associazioni riconosciute senza scopo di lucro, nonché da operatori privati con finalità di carattere economico.

Negli ostelli è consentita la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande per le persone alloggiate e per i loro accompagnatori, nonché per coloro che utilizzano la struttura in conformità delle finalità cui la stessa è destinata.

Destinazione urbanistica

La destinazione urbanistica degli immobili da destinare a ostello è turistico-ricettiva.

Periodi di apertura

- annuale, per un periodo non inferiore a duecentosettantuno giorni complessivi nel corso dell'anno solare;
- stagionale, per un periodo non inferiore a novanta giorni, anche non consecutivi, e non superiore complessivamente a duecentosettanta giorni nell'arco dell'anno solare.

Servizi di ospitalità turistica

Negli ostelli sono assicurati i seguenti servizi di base:

- pulizia delle camere o degli appartamenti;
- fornitura e cambio della biancheria da letto e da bagno;
- fornitura senza limiti di consumo di energia elettrica, acqua, gas e riscaldamento, nei periodi di accensione dipendenti dalla classificazione climatica dei singoli comuni;
- assistenza, manutenzione e riparazioni nelle camere o negli appartamenti;
- ricevimento degli ospiti con o senza accesso informatizzato.

Servizi aggiuntivi e complementari

Sono offerti:

- prodotti e servizi accessori quali la vendita di titoli di trasporto pubblico locale e di ingresso in stabilimenti termali e balneari, biglietti per attrazioni, manifestazioni ed eventi, prodotti enogastronomici, commerciali e artigianali, nonché servizi di accompagnamento.
- Servizi e attività dedicate alla cura, al benessere e alla salute del corpo, finalizzate in via esclusiva a garantire un più elevato livello di comfort e di relax agli ospiti alloggianti.

L'offerta dei locali pertinenziali e degli spazi accessori comporta la gestione imprenditoriale dell'attività di ostello.

Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

Il servizio di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande è fornito alle persone alloggiate, ai loro accompagnatori, nonché per coloro che utilizzano la struttura in conformità delle finalità cui la stessa è destinata, nel rispetto dei criteri previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia.

Consultare il Regolamento regionale n.4/2018 e Allegato A

Caratteristiche e requisiti tecnici ed igienico-sanitari

Per quanto riguarda le caratteristiche degli ostelli, le superfici delle camere da letto, le superfici dei bagni privati nelle camere/camerate, l'altezza e il volume dei locali, le disposizioni per la preparazione e somministrazione alimenti e bevande, l'idoneità e l'accessibilità dei locali, i soppalchi, i posti di cottura, i servizi igienico-sanitari, gli spazi e i locali destinati alle cure e al benessere psico-fisico degli ospiti, le piscine, le prescrizioni anti-legionellosi, consultare l'Allegato A del Regolamento regionale n.4 dell'8 giugno 2018.

Obblighi amministrativi per lo svolgimento dell'attività

Avvio

Trasmettere la Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per via telematica con posta certificata allo Sportello unico attività produttive (S.U.A.P.) del territorio in cui si vuole aprire l'attività corredato dalla denuncia di classificazione, dalla denuncia attrezzature caratteristiche e prezzi - modelli predisposti dalla struttura regionale competente -

(Art. 19 Legge 241/1990). Il SUAP ricevuta l'istanza ne trasmette copia agli Enti facenti parte del procedimento amministrativo: Comune, ASL, Provincia o Città Metropolitana e ATL

Variazione

Ogni variazione relativa a stati, fatti, condizioni e titolarità, deve essere comunicata al SUAP competente con una SCIA per variazioni entro e non oltre i dieci giorni successivi al suo verificarsi.

Sospensione e cessazione

La sospensione temporanea o la cessazione volontaria dell'attività sono soggette a comunicazione attraverso la compilazione dei modelli predisposti dalla struttura regionale competente:

- comunicazione di sospensione/riavvio
- comunicazione di cessazione

Il periodo di sospensione temporanea dell'attività non può essere superiore a 6 mesi, prorogabili da parte del comune di ulteriori 6 mesi. Decorso tale termine l'attività, qualora non riavviata, si intende definitivamente cessata. Il periodo di sospensione comprensivo della proroga, può essere usufruito nell'arco temporale di un quinquennio, ciclicamente rinnovabile.

Classificazione

Per gli ostelli è stata stabilita una categoria unica senza attribuzione di stelle nel rispetto degli standard qualitativi minimi di cui all'Allegato B del Regolamento regionale n.4/2018.

Logo distintivo

Gli ostelli devono dotarsi di apposita targa contenente il simbolo o logo che identifica l'attività svolta. Lo stesso deve essere esposto nell'insegna provvista di illuminazione notturna e recante l'esatta denominazione della struttura ricettiva extralberghiera da collocare sulla facciata principale, in modo ben visibile all'esterno. In caso di mancata indicazione nell'insegna, su una targa recante la denominazione della struttura e la tipologia di appartenenza.

Consultare l'Allegato D del Regolamento di attuazione 8 giugno 2018, n.4/R e l'Allegato E per i requisiti del logo per il posto tappa e i servizi turistici dedicati.

Riserva di denominazione

E' vietato utilizzare, nella ragione o denominazione sociale, nell'insegna e in qualsiasi forma di comunicazione al pubblico, anche telematica, denominazioni e loghi identificativi differenti da quelli previsti dal regolamento di attuazione n.4/2018 o idonei a indurre confusione sulla legittimazione allo svolgimento dell'attività ricettiva.

Altri obblighi amministrativi

Il titolare deve obbligatoriamente:

- comunicare giornalmente all'Autorità di pubblica sicurezza l'arrivo delle persone alloggiate e le relative generalità accreditandosi sul portale della Polizia di Stato: www.alloggiatiweb.it;
- comunicare alla Provincia o alla Città metropolitana o ad altro soggetto delegato i dati relativi alla rilevazione del movimento dei clienti e la raccolta dei dati statistici nel settore del turismo, accedendo alla piattaforma informatica TUAP (Turismo arrivi e presenze) - articolo 5bis l.r. 12/87.
- comunicare entro il 1° ottobre di ogni anno all'ATL locale (Agenzia turistica locale) le caratteristiche e i prezzi che si intendono applicare dal 1° gennaio dell'anno seguente su apposita modulistica predisposta dalla struttura regionale competente: "Comunicazione caratteristiche e prezzi".
- esporre in modo ben visibile al pubblico, nel locale di ricevimento degli ospiti, una tabella, sulla quale sono indicati i prezzi conformemente all'ultima comunicazione trasmessa all'ATL.
- esporre dietro alla porta di ciascuna camera/unità abitativa, un cartellino contenente il prezzo dei servizi medesimi, conformemente a quelli comunicati all'ATL;
- consegnare agli ospiti, al momento dell'arrivo, un bollettino che indica il nome della struttura e il numero dell'unità abitativa. Si prescinde dalla consegna del bollettino nel caso in cui la prenotazione e il pagamento dei servizi ricettivi vengono effettuati per conto dei clienti da organismi di intermediazione di viaggi o da altri organismi che li rappresentano;
- esporre il segno distintivo della classe assegnata, sulla base dell'Allegato D del regolamento di attuazione, sulla facciata principale nell'insegna provvista di illuminazione notturna o su una targa;
- esporre all'interno di ogni struttura in modo ben visibile copia dell'autorizzazione o DIA ove ancora esistenti, ovvero della SCIA corredata da ricevuta dell'avvenuta trasmissione al SUAP.

Funzioni di vigilanza e controllo

Ferme restando le competenze dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, le funzioni di vigilanza e di controllo sull'osservanza delle disposizioni di legge sono esercitate dal Comune ai sensi dell'art.4, comma 1, lettera g) della l.r.5 marzo 1987, n.12.