

REGIONE  
TOSCANA



Repubblica Italiana

# BOLLETTINO UFFICIALE della Regione Toscana

Parte Prima n. 36

venerdì, 10 agosto 2018

Firenze

Bollettino Ufficiale: piazza dell'Unità Italiana, 1 - 50123 Firenze

E-mail: [redazione@regione.toscana.it](mailto:redazione@regione.toscana.it)

Il Bollettino Ufficiale della Regione Toscana è pubblicato esclusivamente in forma digitale, la pubblicazione avviene di norma il mercoledì, o comunque ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, ed è diviso in tre parti separate.

**L'accesso alle edizioni del B.U.R.T., disponibili sul sito WEB della Regione Toscana, è libero, gratuito e senza limiti di tempo.**

Nella **Parte Prima** si pubblicano lo Statuto regionale, le leggi e i regolamenti della Regione, nonché gli eventuali testi coordinati, il P.R.S. e gli atti di programmazione degli Organi politici, atti degli Organi politici relativi all'interpretazione di norme giuridiche, atti relativi ai referendum, nonché atti della Corte Costituzionale e degli Organi giurisdizionali per gli atti normativi coinvolgenti la Regione Toscana, le ordinanze degli organi regionali.

Nella **Parte Seconda** si pubblicano gli atti della Regione, degli Enti Locali, di Enti pubblici o di altri Enti ed Organi la cui pubblicazione sia prevista in leggi e regolamenti dello Stato o della Regione, gli atti della Regione aventi carattere diffusivo generale, atti degli Organi di direzione amministrativa della Regione aventi carattere organizzativo generale.

Nella **Parte Terza** si pubblicano i bandi e gli avvisi di concorso, i bandi e gli avvisi per l'attribuzione di borse di studio, incarichi, contributi, sovvenzioni, benefici economici e finanziari e le relative graduatorie della Regione, degli Enti Locali e degli altri Enti pubblici, si pubblicano inoltre ai fini della loro massima conoscibilità, anche i bandi e gli avvisi disciplinati dalla legge regionale 13 luglio 2007, n. 38 (Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro).

Ciascuna parte, comprende la stampa di Supplementi, abbinata all'edizione ordinaria di riferimento, per la pubblicazione di atti di particolare voluminosità e complessità, o in presenza di specifiche esigenze connesse alla tipologia degli atti.

## SOMMARIO

---

**SEZIONE I**

---

**LEGGI E REGOLAMENTI REGIONALI**

LEGGI REGIONALI 6 agosto 2018, n. 46

**Disposizioni in materia di procedura di gara ed incentivi per funzioni tecniche. Modifiche alla l.r. 38/2007.** *pag. 3*

---

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 7 agosto 2018, n. 47/R

**Regolamento di attuazione della legge regionale 20 dicembre 2016 n. 86 (Testo unico del sistema turistico regionale).** *" 7*

---

LEGGI REGIONALI 7 agosto 2018, n. 48

**Norme in materia di economia circolare. Modifiche alla l.r. 1/2015.** *" 58*

---

LEGGI REGIONALI 7 agosto 2018, n. 49

**Disposizioni per lo svolgimento dell'apicoltura e per la tutela delle api. Modifiche alla l.r. 21/2009.** *" 60*

---

---

**REFERENDUM****PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE**  
**- Decreti**

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 8 agosto 2018, n. 130

**Indizione del referendum regionale consultivo****sull'istituzione del Comune di Montepulciano Torrita di Siena per i giorni 11-12 novembre 2018.** *" 64*

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 8 agosto 2018, n. 131

**Indizione del Referendum regionale consultivo sull'istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle per i giorni 11-12 novembre 2018.** *" 65*

---

---

**SEZIONE III**

---

**PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE**  
**- Ordinanze**

ORDINANZA DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 3 agosto 2018, n. 2

**Fanghi prodotti dal trattamento delle acque reflue urbane - Ordinanza contingibile ed urgente ai sensi dell'art. 191 del d.lgs. 152/2006.** *" 66*

---

---

**AVVISI DI RETTIFICA**

---

**CONSIGLIO REGIONALE**  
**- Deliberazioni**

DELIBERAZIONE 17 luglio 2018, n. 68

**(Proposta di legge n. 291 "Istituzione del Comune di Dicomano e San Godenzo, per fusione dei comuni di Dicomano e San Godenzo". Formulazione del quesito referendario ai sensi dell'articolo 60, comma 2, della l.r. 62/2007). Avviso tecnico di errore materiale. (Pubblicata sul B.U. n. 33 del 01/08/2018 Parte Prima).** *" 71*

---

---

**SEZIONE I****LEGGI E REGOLAMENTI REGIONALI**

LEGGE REGIONALE 6 agosto 2018, n. 46

**Disposizioni in materia di procedura di gara ed incentivi per funzioni tecniche. Modifiche alla l.r. 38/2007.**

Il Consiglio regionale ha approvato  
Il Presidente della Giunta  
promulga

la seguente legge:

**SOMMARIO****PREAMBOLO**

Art. 1 - Disposizioni per la semplificazione della gestione amministrativa delle procedure negoziate sotto soglia. Inserimento dell'articolo 35 ter nella l.r. 38/2007

Art. 2 - Incentivo al personale dipendente incaricato della progettazione e delle attività tecnico amministrative connesse. Abrogazione dell'articolo 52 della l.r. 38/2007

Art. 3 - Presidenza delle gare. Sostituzione dell'articolo 57 nella l.r. 38/2007

Art. 4 - Ufficiale Rogante. Modifiche all'articolo 58 della l.r. 38/2007

Art. 5 - Disposizioni in materia di compensi per la progettazione e per le altre attività tecniche di cui all'articolo 93 del d.lgs.163/2006. Inserimento dell'articolo 71 bis nella l.r. 38/2007

Art. 6 - Oneri finanziari per i compensi per la progettazione e per le altre attività tecniche di cui all'articolo 93 del d.lgs.163/2006. Inserimento dell'articolo 71 ter nella l.r. 38/2007

Art. 7 - Entrata in vigore

**PREAMBOLO**

Il Consiglio regionale

Visto l'articolo 117, quarto comma della Costituzione;

Visto l'articolo 4, comma 1, lettera n), dello Statuto;

Visto il decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) ed in particolare l'articolo 93;

Vista la legge 7 aprile 2014, n. 56 (Disposizioni sulle

città metropolitane, sulle province, sulle unioni e fusioni di comuni);

Visto il decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90 (Misure urgenti per la semplificazione e la trasparenza amministrativa e per l'efficienza degli uffici giudiziari) convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 114 che ha inserito i commi dal 7 bis al 7 quinquies nell'articolo 93 del d.lgs. 163/2006 sui fondi di incentivazione;

Vista la legge 28 gennaio 2016, n. 11 (Deleghe al Governo per l'attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture), ed in particolare l'articolo 1, comma 1, lettera g), concernente "la previsione di una disciplina applicabile ai contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria e di una disciplina per l'esecuzione di lavori, servizi e forniture in economia ispirate a criteri di massima semplificazione e rapidità dei procedimenti, salvaguardando i principi di trasparenza e imparzialità della gara";

Visto il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti pubblici);

Vista la legge regionale 13 luglio 2007, n. 38 (Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro);

Vista la legge regionale 3 marzo 2015, n. 22 (Riordino delle funzioni provinciali e attuazione della legge 7 aprile 2014 n. 56);

Considerato quanto segue:

1. Il principio di massima semplificazione e rapidità dei procedimenti per i contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria di cui alla l. 11/2016 sopra richiamata impone la necessità di contemperare i principi indicati nell'articolo 30 del Codice dei contratti pubblici, ed in particolare i principi di proporzionalità, economicità e tempestività, con il principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti di importo inferiore alla soglia comunitaria di cui all'articolo 36 dello stesso Codice, assicurando al contempo la più ampia partecipazione degli operatori economici nonché la trasparenza, la correttezza e la massima semplificazione delle procedure;

2. L'Autorità nazionale anticorruzione (ANAC), nelle Linee guida n. 4 recanti "Procedure per l'affidamento

dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici” aggiornate con delibera del Consiglio 1° marzo 2018, n. 206, ha espressamente indicato che il principio di rotazione non trova applicazione “laddove il nuovo affidamento avvenga tramite le procedure ordinarie o comunque aperte al mercato nelle quali la stazione appaltante non operi alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la selezione”;

3. Al fine di semplificare la gestione delle procedure negoziate quando il criterio di aggiudicazione è quello del minor prezzo, occorre prevedere per le stazioni appaltanti del territorio regionale, specialmente nel caso in cui pervenga un numero notevole di offerte, la facoltà di anticipare l’apertura delle offerte economiche prima di verificare la documentazione amministrativa attestante l’assenza dei motivi di esclusione ed il rispetto dei criteri di selezione, così come già previsto all’articolo 35 bis della l.r. 38/2007 nelle procedure aperte di importo inferiore alla soglia comunitaria quando il criterio di aggiudicazione è quello del minor prezzo;

4. Per le suddette finalità occorre pertanto inserire una disposizione nel capo V della l.r. 38/2007 (Disposizioni in materia di organizzazione amministrativa) in modo da consentire una riduzione notevole dei tempi e dei costi delle gare pubbliche non di interesse transfrontaliero, garantendo al contempo una più ampia partecipazione degli operatori economici non operando alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la selezione;

5. La Regione Toscana in attuazione della l. 56/2014 ha approvato la l.r. 22/2015, il cui articolo 2, tra le funzioni oggetto di trasferimento alla regione, prevede - tra le altre - le funzioni in materia di difesa del suolo e di strade regionali che hanno determinato un aumento considerevole dell’attività amministrativa inerente alla programmazione degli interventi e la predisposizione delle procedure di appalto, con particolare riferimento ai lavori pubblici;

6. Il notevole aumento del numero delle procedure di gara pone la necessità di rivedere le modalità organizzative delle funzioni del presidente di gara e degli ufficiali roganti, mediante alcune circoscritte modifiche alle disposizioni del capo VII (Disciplina dell’attività contrattuale della Regione e degli enti dipendenti) ed in particolare all’articolo 57 (Presidenza delle gare) e all’articolo 58 (Ufficiale rogante) della l.r. 38/2007, al fine di prevedere una disciplina più flessibile, adattabile in relazione alle esigenze che si potranno porre;

7. In ottemperanza alle disposizioni di cui al d.lgs. 163/2006 che hanno istituito il fondo per la progettazione e l’innovazione di cui all’articolo 93, comma 7 bis, per le attività di progettazione e le altre attività tecniche ivi previste, occorre procedere alla disciplina del fondo finalizzato alla corresponsione degli incentivi nei confronti dei dipendenti regionali designati nei gruppi tecnici incaricati di svolgere le attività di progettazione di

opere pubbliche, e costituito dalle risorse destinate, nella misura massima del 2 per cento per ciascuna opera, per le opere iniziate o in corso nel periodo 19 agosto 2014 - 18 aprile 2016;

8. Per le suddette finalità occorre procedere all’inserimento di due disposizioni specifiche nel capo X (Disposizioni transitorie e finali) della l.r. 38/2007 - articoli 71 bis e 71 ter - prevedendo al contempo, nel capo VII (Disciplina dell’attività contrattuale della Regione e degli enti dipendenti), l’abrogazione dell’articolo 52 (Incentivo al personale dipendente incaricato della progettazione e delle attività tecnico amministrative connesse) che risulta superato;

9. Relativamente ai suddetti fondi regionali di incentivazione, il 15 giugno 2018 è stato stipulato specifico accordo con le rappresentanze sindacali del personale delle categorie;

10. La presente legge comporta oneri a carico del bilancio regionale che trovano adeguata copertura come indicato nella presente legge e nella relazione tecnico finanziaria;

11. Al fine di consentire una rapida operatività delle modifiche normative previste dalla presente legge, è necessario disporre l’entrata in vigore il giorno successivo alla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana;

Approva la presente legge

Art. 1

Disposizioni per la semplificazione della gestione amministrativa delle procedure negoziate sotto soglia.

Inserimento dell’articolo 35 ter nella l.r. 38/2007

1. Dopo l’articolo 35 bis, della legge regionale 13 luglio 2007 n. 38 (Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro) è inserito il seguente:

“Art. 35 ter

Disposizioni per la semplificazione della gestione amministrativa delle procedure negoziate sotto soglia

1. Nelle procedure negoziate, quando il criterio di aggiudicazione è quello del minor prezzo, le stazioni appaltanti possono decidere di esaminare le offerte economiche prima di verificare la documentazione amministrativa attestante l’assenza dei motivi di esclusione ed il rispetto dei criteri di selezione ai sensi del d.lgs. 50/2016. Nell’avviso di manifestazione di interesse sono indicate l’intenzione di avvalersi di tale possibilità e le modalità di verifica, anche a campione, dell’assenza dei motivi di esclusione e del rispetto dei criteri di selezione.

2. La verifica di cui al comma 1 è effettuata nel rispetto dei principi di imparzialità e trasparenza, in modo che

nessun appalto sia aggiudicato ad un offerente che debba essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del d.lgs. 50/2016 o che non soddisfi i criteri di selezione stabiliti nel bando. Nel caso di applicazione dell'esclusione automatica delle offerte di cui all'articolo 97, comma 8, del d.lgs. 50/2016, la soglia di anomalia è ricalcolata sulla base dell'esito della verifica.”.

#### Art. 2

Incentivo al personale dipendente  
incaricato della progettazione  
e delle attività tecnico amministrative connesse.  
Abrogazione dell'articolo 52 della l.r. 38/2007

1. L'articolo 52 della l.r. 38/2007 è abrogato.

#### Art. 3

Presidenza delle gare.  
Sostituzione dell'articolo 57 nella l.r. 38/2007

1. L'articolo 57 della l.r. 38/2007 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 57

Presidenza delle gare

1. Nelle procedure aperte e ristrette le funzioni di presidente di gara sono svolte da dirigenti dell'ente appaltante designati:

- a) per la Giunta regionale, con decreto del direttore competente in materia di contratti;
- b) per i soggetti di cui all'articolo 50, comma 1, lettera b), secondo quanto previsto dai rispettivi regolamenti o atti interni di organizzazione.

2. Nelle ipotesi in cui è prevista la nomina della commissione giudicatrice, trovano applicazione gli articoli 77 e 78 del d.lgs. 50/2016 e le relative disposizioni transitorie.”.

#### Art. 4

Ufficiale rogante.  
Modifiche all'articolo 58 della l.r. 38/2007

1. Il comma 5 dell'articolo 58 della l.r. 38/2007 è sostituito dal seguente:

“5. L'ufficiale rogante può svolgere le funzioni segretario della commissione giudicatrice di cui all'articolo 77 del d.lgs. 50/2016. Nelle sedute riservate della commissione, l'ufficiale rogante svolge le funzioni di segretario nelle ipotesi individuate con deliberazione della Giunta regionale.”.

#### Art. 5

Disposizioni in materia di compensi per la progettazione e per le altre attività tecniche di cui all'articolo 93 del d.lgs. 163/2006.

Inserimento dell'articolo 71 bis nella l.r. 38/2007

1. Dopo l'articolo 71 della l.r. 38/2007 è inserito il seguente:

#### “Art. 71 bis

Disposizioni in materia di compensi per la progettazione e per le altre attività tecniche di cui all'articolo 93 del d.lgs. 163/2006

1. Il fondo per la progettazione e l'innovazione (di seguito denominato fondo), di cui all'articolo 93, comma 7 bis, del d.lgs. 163/2006 è costituito dal complesso delle risorse finanziarie finalizzate all'erogazione del compenso ai dipendenti regionali designati nei gruppi tecnici incaricati di svolgere le attività di progettazione di opere pubbliche. A tale fondo la Regione ha destinato, per le opere iniziate o in corso nel periodo 19 agosto 2014 -18 aprile 2016, risorse finanziarie in misura non superiore al 2 per cento degli importi posti a base di gara.

2. Ai sensi dell'articolo 93, commi 7 ter e 7 quater, del d.lgs. 163/2006, il fondo:

a) per l'80 per cento delle risorse finanziarie è ripartito, previo accantonamento delle somme necessarie per la copertura degli oneri che gravano sull'amministrazione compresa l'Imposta regionale attività produttive (IRAP), per ciascuna opera o lavoro, tra i dipendenti regionali designati nei gruppi tecnici incaricati di svolgere le attività di progettazione, con esclusione delle attività manutentive.

b) per il 20 per cento delle risorse finanziarie è destinato all'acquisto da parte dell'amministrazione regionale di beni, strumentazioni e tecnologie funzionali a progetti d'innovazione, d'implementazione delle banche dati per il controllo e il miglioramento della capacità di spesa per centri di costo, nonché all'ammodernamento e all'accrescimento dell'efficienza dell'ente e dei servizi ai cittadini, secondo modalità da definire con deliberazione della Giunta regionale.

3. Le risorse del fondo individuate al comma 2, lettera a), restano disciplinate dalle disposizioni di cui al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 16 marzo 2010, n. 31/R (Disciplina dei fondi regionali di incentivazione per le attività di pianificazione e progettazione svolte da personale regionale) per quanto non diversamente disposto dal presente articolo. In particolare continuano ad applicarsi:

- a) le percentuali degli importi posti a base di gara per la costituzione del fondo;
- b) i criteri e le modalità per l'individuazione del personale avente titolo;
- c) i criteri e le modalità per la ripartizione del fondo tra il personale che ha partecipato alle attività incentivate;
- d) le modalità di erogazione dei compensi, in coerenza con quanto disposto al comma 4.

4. All'erogazione dei compensi di cui al comma 2,

lettera a), si provvede annualmente previa verifica del rispetto dei limiti di cui al comma 7. Con deliberazione della Giunta regionale, da adottarsi nel termine di 90 giorni dalla entrata in vigore della presente legge, vengono definiti i criteri di priorità per la liquidazione degli incentivi di cui al comma 2, lettera a).

5. Nel caso di incrementi dei tempi e dei costi previsti dal quadro economico del progetto esecutivo, depurato dal ribasso d'asta offerto, le quote di cui all'articolo 12 del d.p.g.r. 31/R/2010 relative alle figure coinvolte nella fase esecutiva della realizzazione dell'opera, sono ridotte secondo le seguenti percentuali:

- a) 3 per cento per ogni mese di ritardo;
- b) 5 per cento per incrementi sul costo dell'opera fino al 5 per cento;
- c) 10 per cento per incrementi sul costo dell'opera fino al 10 per cento;
- d) 20 per cento per incrementi sul costo dell'opera fino al 20 per cento;
- e) 30 per cento per incrementi sul costo dell'opera fino al 30 per cento;
- f) 40 per cento per incrementi sul costo dell'opera fino al 40 per cento;
- g) 50 per cento per incrementi superiori al 40 per cento.

6. In caso sia di ritardo che di incremento dei costi di un'opera o un lavoro, le riduzioni per il ritardo nella realizzazione si sommano a quelle previste per l'incremento dei costi. Non sono computati nel termine per l'esecuzione dei lavori i tempi conseguenti a sospensione per varianti in corso d'opera di cui all'articolo 132, comma 1, lettere a), b), c) e d), del d.lgs. 163/2006, le proroghe concesse, nonché i ritardi connessi a cause di forza maggiore. Le medesime varianti non determinano le riduzioni previste al comma 5 per incremento dei costi. Le riduzioni si applicano anche alle figure coinvolte nella fase progettuale dell'opera o del lavoro nel caso in cui il responsabile del procedimento accerti che l'incremento dei tempi o dei costi è imputabile anche ad attività della fase progettuale. Nel caso in cui il responsabile unico del procedimento (RUP) accerti che la responsabilità degli incrementi dei tempi e dei costi è imputabile alla sola fase progettuale, le riduzioni si applicano esclusivamente alle figure coinvolte nelle attività relative alla fase di progettazione dell'opera o del lavoro.

7. Il personale dirigente non ha titolo al compenso. I compensi percepiti dai singoli dipendenti delle categorie non possono superare, per ciascun anno solare, il tetto del 50 per cento del trattamento economico complessivo annuo in godimento del dipendente, comprensivo della retribuzione di risultato o dei compensi di produttività percepiti l'anno precedente.

8. Le disposizioni del presente articolo si applicano alle attività di progettazione ed alle altre attività tecniche svolte nel periodo 19 agosto 2014 - 18 aprile 2016. Continuano inoltre ad applicarsi alle procedure avviate prima dell'entrata in vigore del d.lgs. 50/2016.”.

#### Art. 6

Oneri finanziari per i compensi per la progettazione e per le altre attività tecniche di cui all'articolo 93 del d.lgs. 163/2006.

Inserimento dell'articolo 71 ter nella l.r. 38/2007

1. Dopo l'articolo 71 bis della l.r. 38/2007 è inserito il seguente:

#### “Art. 71 ter

Oneri finanziari per i compensi per la progettazione e per le altre attività tecniche di cui all'articolo 93 del d.lgs. 163/2006.

1. Agli oneri per il fondo di cui all'articolo 71 bis, comma 1, relativi al periodo 19 agosto 2014-18 aprile 2016, si fa fronte, fino ad un massimo di euro 1.620.000,00 nel triennio 2018 - 2020, come segue:

- euro 432.000,00 per ciascuno degli anni 2018, 2019 e 2020 a valere sugli stanziamenti della Missione 1 “Servizi istituzionali, generali e di gestione”, Programma 10 “Risorse umane”, Titolo 1 “Spese correnti” del Bilancio di previsione 2018-2020;
- euro 108.000,00 per ciascuno degli anni 2018, 2019 e 2020 a valere sugli stanziamenti della Missione 1 “Servizi istituzionali, generali e di gestione”, Programma 08 “Statistica e sistemi informativi”, Titolo 2 “Spese in conto capitale” del Bilancio di previsione 2018-2020.

2. Ai fini della copertura della spesa di cui al comma 1 al bilancio di previsione 2018-2020 sono apportate le seguenti variazioni di uguale importo rispettivamente per competenza e cassa e di sola competenza:

- Anno 2018
  - in diminuzione, Missione 1 “Servizi istituzionali, generali e di gestione”, Programma 10 “Risorse umane”, Titolo 1 “Spese correnti” per euro 108.000,00;
  - in aumento, Missione 1 “Servizi istituzionali, generali e di gestione”, Programma 08 “Statistica e sistemi informativi”, Titolo 2 “Spese in conto capitale” per euro 108.000,00;
- Anno 2019
  - in diminuzione, Missione 1 “Servizi istituzionali, generali e di gestione”, Programma 10 “Risorse umane”, Titolo 1 “Spese correnti” per euro 108.000,00;
  - in aumento, Missione 1 “Servizi istituzionali, generali e di gestione”, Programma 08 “Statistica e sistemi informativi”, Titolo 2 “Spese in conto capitale”, per euro 108.000,00;
- Anno 2020
  - in diminuzione, Missione 1 “Servizi istituzionali,

generali e di gestione”, Programma 10 “Risorse umane”, Titolo 1 “Spese correnti” per euro 108.000,00;

- in aumento, Missione 1 “Servizi istituzionali, generali e di gestione”, Programma 08 “Statistica e sistemi informativi”, Titolo 2 “Spese in conto capitale”, per euro 108.000,00.”.

Art. 7

Entrata in vigore

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana.

La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. E’ fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Toscana.

*LA VICEPRESIDENTE*  
BARNI

Firenze, 6 agosto 2018

La presente legge è stata approvata dal Consiglio regionale nella seduta del 01.08.2018.

### **ESTREMI DEI LAVORI PREPARATORI**

**Proposta di legge della Giunta regionale** 11 giugno 2018, n. 46

**divenuta**

**Proposta di legge del Consiglio regionale** 20 giugno 2018, n. 289

**Proponenti:**

**Presidente** Enrico Rossi

**Assessore** Vittorio Bugli

**Assegnata** alla 1<sup>a</sup> Commissione consiliare

**Messaggio** della Commissione in data 26 luglio 2018

**Approvata** in data 1<sup>o</sup> agosto 2018

**Divenuta** legge regionale 34/2018 (atti del Consiglio)

### AVVERTENZA

Si pubblica di seguito, mediante collegamento informatico alla Raccolta normativa della Regione Toscana, il testo della legge regionale 13 luglio 2007, n. 38, così come risulta modificato dalla legge regionale sopra riportata.

Il testo coordinato è stato redatto a cura degli uffici del Consiglio regionale, ai sensi dell’articolo 10 della legge regionale 23 aprile 2007, n. 23 (Nuovo ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Toscana e norme per la pubblicazione degli atti. Modifiche alla legge

regionale 20 gennaio 1995, n. 9 “Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti”), al solo fine di facilitare la lettura. Il testo non è ufficiale. Solo la versione del Bollettino Ufficiale ha valore legale. Le modifiche sono stampate con caratteri corsivi e con le note ne sono specificate le fonti.

[Legge regionale 13 luglio 2007, n. 38](#)

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 7 agosto 2018, n. 47/R

**Regolamento di attuazione della legge regionale 20 dicembre 2016 n. 86 (Testo unico del sistema turistico regionale).**

La Giunta regionale ha approvato  
Il Presidente della Giunta  
emana

il seguente regolamento:

### SOMMARIO

Preambolo

### TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

#### Capo I Disposizioni generali

Art. 1 - Oggetto

Art. 2 - Informazioni sull’accessibilità delle strutture ricettive e degli stabilimenti balneari (art. 3, comma 1, lettera a) della l.r. 86/2016)

Art. 3 - Modalità di svolgimento delle attività di osservatorio turistico di destinazione (OTD) (art. 3, comma 1, lettera b) della l.r. 86/2016)

Art. 4 - Modalità di trasmissione delle informazioni di cui agli elenchi regionali delle imprese e delle professioni turistiche (art. 3, comma 1, lettera c) della l.r. 86/2016)

### TITOLO II INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA. ASSOCIAZIONI PRO-LOCO

#### Capo I Informazione e accoglienza turistica

Art. 5 - Caratteristiche degli uffici di informazione e accoglienza e standard dei servizi (art. 3, comma 1, lettera e) della l.r. 86/2016)

Art. 6 - Modalità di erogazione del servizio di prenotazione da parte degli uffici di informazione e accoglienza turistica (art. 3, comma 1, lettera d) della l.r. 86/2016)

Art. 7 - Modalità per la costruzione dei contenuti informativi e per la loro diffusione (art. 3, comma 1, lettera g) della l.r. 86/2016)

Art. 8 - Affidamento dei servizi di informazione e accoglienza turistica a soggetti terzi (art. 3, comma 1, lettera h) della l.r. 86/2016)

Art. 9 - Affidamento del servizio di informazione turistica alle agenzie di viaggio e turismo e alle associazioni pro-loco (art. 3 della l.r. 86/2016)

Art. 10 - Segni distintivi (art. 3, comma 1, lettera f) della l.r. 86/2016)

## Capo II Associazioni pro-loco

Art. 11 - Modalità e procedure per l'iscrizione all'albo delle associazioni pro-loco (art. 3, comma 1, lettera i) della l.r. 86/2016)

Art. 12 - Aggiornamento degli albi delle associazioni pro-loco (art. 3, comma 1, lettera i) della l.r. 86/2016)

## TITOLO III STRUTTURE RICETTIVE

### Capo I Disposizioni comuni

Art. 13 - Denominazione (art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

Art. 14 - Insegna (art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

Art. 15 - Definizioni (art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

Art. 16 - Assistenza sanitaria (art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

Art. 17 - Accesso di animali (art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

Art. 18 - Esercizio dell'attività (art. 32, comma 1, art. 50, art. 60, art.66 della l.r. 86/2016)

### Capo II Alberghi, residenze turistico alberghiere, alberghi diffusi e condhotel

Art. 19 - Disposizioni generali (art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

Art. 20 - Requisiti degli alberghi e delle residenze turistico alberghiere (art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3, lettera a) della l.r. 86/2016)

Art. 21 - Servizi di ricevimento, portineria e soggiorno (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 22 - Camere (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 23 - Unità abitative (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 24 - Dipendenze (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 25 - Requisiti minimi degli alberghi diffusi (art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3, lettera a) della l.r. 86/2016)

Art. 26 - Strutture ricettive facenti parte dell'albergo diffuso (art. 3, comma 1, lettera j) e art. 22, comma 2 della l.r. 86/2016)

Art. 27 - Requisiti dei condhotel (art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3, lettera a) della l.r. 86/2016)

Art. 28 - Classificazione (art. 3, comma 1, lettera k) della l.r. 86/2016)

### Capo III Campeggi, villaggi turistici, marina resort, aree di sosta e parchi di vacanza

Art. 29 - Disposizioni generali (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 30 - Requisiti minimi dei campeggi, villaggi turistici, marina resort, aree di sosta e parchi di vacanza (art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3, lettera a) della l.r. 86/2016)

Art. 31- Aree di pertinenza della struttura (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 32 - Accesso, viabilità e parcheggio (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 33 - Servizio di sorveglianza e di ricevimento (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 34 - Piazzole (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 35 - Accessori dei mezzi di pernottamento (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 36 - Strutture allestite nei campeggi e villaggi turistici (art. 3, comma 1, lettera l) e art.17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 37 - Impianto di approvvigionamento idrico e servizi idrosanitari (art. 3, comma 1, lettera l) e art.17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 38 - Impianto di illuminazione e distribuzione di energia elettrica (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r.86/2016)

Art. 39 - Gestione dei rifiuti e pulizia delle aree comuni (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 40 - Capacità ricettiva (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

Art. 41 - Classificazione (art. 3, comma 1, lettera k) della l.r. 86/2016)

### Capo IV Strutture ricettive extra-alberghiere

## Sezione I

Strutture ricettive extra-alberghiere  
per l'ospitalità collettiva

Art. 42 - Requisiti e servizi minimi delle case per ferie  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

Art. 43 - Requisiti e servizi minimi degli ostelli (art.  
3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

Art. 44 - Requisiti e servizi minimi dei rifugi escursionistici  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

Art. 45 - Requisiti e servizi minimi dei rifugi alpini  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

Art. 46 - Requisiti minimi dei bivacchi fissi (art. 3,  
comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

## Sezione II

Strutture ricettive extra-alberghiere con le caratteristiche  
della civile abitazione

Art. 47 - Requisiti e servizi minimi degli affittacamere  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

Art. 48 - Requisiti e servizi minimi dei bed and  
breakfast (art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

Art. 49 - Requisiti e servizi minimi delle case e appartamenti  
per vacanze (art. 3, comma 1, lettera n) della l.r.  
86/2016)

Art. 50 - Requisiti e servizi minimi delle residenze  
d'epoca (art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

Art. 51 - Requisiti e servizi minimi dei residence (art.  
3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

TITOLO IV  
STABILIMENTI BALNEARI

Capo I  
Stabilimenti balneari

Art. 52 - Requisiti e servizi minimi degli stabilimenti  
balneari (art. 75 della l.r. 86/2016)

Art. 53 - Caratteristiche delle opere da realizzare  
su aree demaniali marittime oggetto di concessione per  
finalità turistico ricreative (art. 3, comma 1, lettera o)  
della l.r. 86/2016)

Art. 54 - Indirizzi per lo svolgimento delle attività  
accessorie degli stabilimenti balneari (art. 3, comma 1,  
lettera p) della l.r. 86/2016)

Art. 55 - Accesso di animali (art. 75 della l.r.  
86/2016)

Art. 56 - Esercizio dell'attività (art. 76 della l.r.  
86/2016)

TITOLO V  
DIRETTORE TECNICO DELL'AGENZIA DI  
VIAGGIO E TURISMO

Capo I  
Direttore tecnico dell'agenzia di viaggio e turismo

Art. 57 - Conoscenze o capacità professionali del  
direttore tecnico dell'agenzia di viaggio e turismo (art. 3,  
comma 1, lettera q) della l.r. 86/2016)

TITOLO VI  
PROFESSIONI DEL TURISMO

Capo I  
Professioni del turismo

Art. 58 - Titoli di studio per l'accesso diretto all'esame  
di abilitazione per guida turistica (art. 3, comma 1, lettera  
r) della l.r. 86/2016)

Art. 59 - Titoli di studio per l'accesso diretto all'esame  
di abilitazione per accompagnatore turistico (art. 3,  
comma 1, lettera s) della l.r. 86/2016)

Art. 60 - Articolazioni della professione di guida  
ambientale (art. 3, comma 1, lettera t) della l.r. 86/2016)

Art. 61 - Titoli di studio per l'accesso diretto all'esame  
di abilitazione per guida ambientale (art. 3, comma 1,  
lettera u) della l.r. 86/2016)

Art. 62 - Commissione d'esame (art. 107 comma 2,  
art. 117 comma 2, art. 125, comma 2 della l.r. 86/2016)

Art. 63 - Tessera di riconoscimento (art. 105 comma 3,  
art. 115 comma 3, art. 123, comma 3 della l.r. 86/2016)

TITOLO VII  
DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Capo I  
Disposizioni transitorie e finali

Art. 64 - Disposizioni transitorie

Art. 65 - Abrogazioni

Art. 66 - Entrata in vigore

ALLEGATI

allegato A - Informazioni sull'accessibilità fornite  
dalle strutture ricettive e dagli stabilimenti balneari (arti-  
colo 2, comma 1)

allegato B - Caratteristiche e standard degli uffici e dei  
servizi di informazione e accoglienza turistica (articolo  
5, comma 3)

allegato C - Requisiti minimi per la classificazione  
degli alberghi (articolo 28, comma 1)

allegato D - Requisiti minimi per la classificazione del-  
le residenze turistico-alberghiere (articolo 28, comma 1)

allegato E - Requisiti minimi delle dotazioni e dei  
servizi degli alberghi diffusi (articolo 26, comma 2)

allegato F - Requisiti minimi per la classificazione dei  
campeggi e dei parchi di vacanza (articolo 41, comma 1)

allegato G - Requisiti minimi per la classificazione  
dei villaggi turistici (articolo 41, comma 1)

allegato H - Requisiti minimi delle dotazioni e dei  
servizi delle aree di sosta (articolo 30, comma 2)

allegato I - Requisiti minimi per la classificazione dei marina resort (articolo 41, comma 1)

allegato J - Requisiti minimi per la classificazione dei residence (articolo 51, comma 1)

#### PREAMBOLO

Visto l'articolo 117, commi quarto e sesto, della Costituzione;

Visto l'articolo 42, comma 2, dello Statuto;

Vista la legge regionale 20 dicembre 2016, n. 86 (Testo unico del sistema turistico regionale) ed in particolare l'articolo 3;

Visto il parere del Comitato di direzione (CD), espresso nella seduta del 24 maggio 2018;

Visto il parere della competente struttura di cui all'articolo 17, comma 4, del Regolamento interno della Giunta regionale Toscana 19 luglio 2016, n. 5;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 603 del 4 giugno 2018, di approvazione in via preliminare ai fini dell'acquisizione, ai sensi dell'articolo 42 dello Statuto regionale, del parere della competente Commissione consiliare;

Visto il parere favorevole con osservazioni, della II Commissione consiliare, espresso nella seduta del 18 luglio 2018;

Visto l'ulteriore parere della competente struttura di cui all'articolo 17, comma 4 del regolamento interno della Giunta regionale 19 luglio 2016, n. 5;

Vista la deliberazione della Giunta regionale 30 luglio 2018, n. 873;

Considerato quanto segue:

1. nella definizione delle informazioni sull'accessibilità che devono essere fornite dalle strutture ricettive e dagli stabilimenti balneari, è opportuno che lo schema con il quale tali informazioni sono fornite risponda a criteri di semplice compilazione e agevole lettura;

2. nell'individuazione della modalità di svolgimento dell'attività di Osservatorio turistico di destinazione (OTD) è necessario definire anche gli strumenti per porre in essere tale attività;

3. nell'ambito della definizione delle disposizioni attuative in materia di informazione e accoglienza turistica è opportuno prevedere, oltre all'affidamento del servizio a soggetti terzi, anche l'affidamento senza oneri per l'amministrazione alle agenzie di viaggio e turismo e alle associazioni pro-loco del solo servizio di informazione turistica;

4. con riguardo agli albi delle associazioni pro-loco, è necessario definire anche le modalità di aggiornamento e cancellazione;

5. nella definizione dei requisiti minimi e dei servizi delle strutture ricettive e degli stabilimenti balneari, si è tenuto conto delle specificità delle singole tipologie, delle novità legislative, nonché dell'esperienza maturata nel corso dell'applicazione della norme;

6. nell'ambito della disciplina delle caratteristiche delle opere realizzate dai concessionari delle aree demaniali adibite a stabilimento balneare, è necessario individuare i criteri per la loro classificazione;

7. nella definizione dei presupposti per ottenere l'abilitazione a direttore tecnico di agenzia di viaggio e turismo sulla base delle conoscenze o capacità professionali possedute occorre temperare le previsioni delle leggi statali che dispongono in merito;

8. nelle more della definizione da parte dello Stato del profilo professionale di guida turistica, di accompagnatore turistico e di guida ambientale sono stati confermati i titoli di studio per l'accesso diretto all'esame di abilitazione;

9. nell'individuazione delle articolazioni della professione di guida ambientale, è opportuno confermare ciò si è consolidato nel corso degli anni, prevedendo le articolazioni escursionistica, equestre e subacquea;

10. al fine di consentire la rapida attuazione delle disposizioni legislative, è necessario disporre l'entrata in vigore il giorno successivo alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana;

11. di accogliere il parere della II Commissione consiliare e di adeguare conseguentemente il testo;

Si approva il presente regolamento:

#### TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

##### Capo I Disposizioni generali

##### Art. 1 Oggetto

1. Il presente regolamento dà attuazione alla legge regionale 20 dicembre 2016, n. 86 (Testo unico del sistema turistico regionale), ai sensi dell'articolo 3 della medesima legge regionale.

2. Agli effetti del presente regolamento per "Testo unico" si intende la l.r. 86/2016.

##### Art. 2

Informazioni sull'accessibilità delle strutture ricettive e degli stabilimenti balneari  
(art. 3, comma 1, lettera a) della l.r. 86/2016)

1. Le strutture ricettive e gli stabilimenti balneari,

qualunque sia lo strumento e il canale di erogazione dell'informazione, forniscono ai fini della fruizione dell'offerta turistica le informazioni sull'accessibilità da parte delle persone disabili secondo lo schema contenuto nell'allegato A e secondo le indicazioni ivi contenute.

2. Il sito web della struttura ricettiva e dello stabilimento balneare deve contenere una sezione appositamente dedicata all'accessibilità con lo schema di cui all'allegato A, compilato sull'apposita piattaforma telematica predisposta dalla Giunta regionale, scaricabile dall'utente in formato testuale. Il link alla sezione deve essere opportunamente evidenziato nella pagina iniziale del sito. Il materiale promozionale cartaceo deve riportare il link alla sezione.

#### Art. 3

Modalità di svolgimento delle attività di osservatorio turistico di destinazione (OTD)  
(art. 3, comma 1, lettera b) della l.r. 86/2016)

1. L'attività di osservatorio turistico di destinazione (OTD) è svolta mediante una consulta presieduta dal rappresentante del comune capoluogo di provincia o della città metropolitana di Firenze oppure del comune responsabile della gestione associata dell'ambito territoriale o capofila dell'associazione per prodotto turistico omogeneo e composta da rappresentanti dei comuni interessati, nonché da esperti o portatori di interessi operanti direttamente o indirettamente nel settore del turismo che rappresentano, in particolare, le seguenti categorie:

- a) associazioni di categoria delle imprese del turismo, che esercitano le attività disciplinate dal Testo unico;
- b) organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative sul piano nazionale;
- c) rappresentanti delle istituzioni culturali, dei musei e dei parchi;
- d) associazioni pro-loco;
- e) le associazioni dei consumatori.

2. La partecipazione alla consulta è a titolo gratuito.

3. La consulta si riunisce almeno due all'anno per valutare l'andamento del turismo nell'ambito del territorio di riferimento e costituisce al proprio interno un comitato d'indirizzo, composto dai rappresentanti dei comuni, con funzioni di approvazione dei piani di attività, dei resoconti sull'attività svolta e di monitoraggio dell'attività di OTD.

4. La consulta individua il responsabile tecnico-amministrativo dell'attività di OTD.

5. La Regione può partecipare ai lavori della consulta.

6. Il responsabile tecnico-amministrativo, o suo delegato, al fine dello svolgimento dell'attività di OTD, ha accesso alle banche dati regionali.

7. Entro il 31 gennaio di ogni anno, il responsabile tecnico-amministrativo invia alla competente struttura della Giunta regionale il resoconto sull'attività svolta. Il resoconto deve contenere: il numero delle riunioni effettuate, sia dalla consulta che dal comitato di indirizzo, con indicazione dell'oggetto e dei soggetti partecipanti; l'elenco delle attività svolte sul territorio; la descrizione degli obiettivi prefissati e dei risultati conseguiti. Al resoconto devono essere allegati eventuali studi realizzati o documenti prodotti.

#### Art. 4

Modalità di trasmissione delle informazioni di cui agli elenchi regionali delle imprese e delle professioni turistiche  
(art. 3, comma 1, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. I comuni trasmettono alla competente struttura della Giunta regionale le informazioni, da inserire negli elenchi regionali, delle imprese e delle professioni turistiche relative a:

- a) inizio dell'attività;
- b) variazioni nell'esercizio l'attività;
- c) cessazione dell'attività.

2. Le informazioni sono trasmesse, attraverso documenti riepilogativi distinti per imprese e professioni, entro il mese successivo a quello in cui si sono verificate le fattispecie di cui al comma 1.

3. I dati contenuti negli elenchi regionali possono formare oggetto di comunicazione e diffusione a soggetti pubblici e privati anche mediante pubblicazione sul sito internet istituzionale e su quello di promozione turistica della Regione.

### TITOLO II

#### INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA. ASSOCIAZIONI PRO-LOCO

##### Capo I

##### Informazione e accoglienza turistica

#### Art. 5

Caratteristiche degli uffici di informazione e accoglienza e standard dei servizi  
(art. 3, comma 1, lettera e) della l.r. 86/2016)

1. Gli uffici di informazione e accoglienza di interesse regionale svolgono i servizi di informazione e accoglienza turistica relativamente all'intero territorio regionale e sono situati nei luoghi interessati da importanti flussi di

turismo di transito quali: aeroporti internazionali, stazioni ferroviarie con presenza di alta velocità e porti di attracco per turismo crocieristico.

2. Gli uffici di informazione e accoglienza locale svolgono i servizi di informazione e accoglienza turistica relativamente al territorio di riferimento e sono preferibilmente collocati nei centri storici o in prossimità delle principali attrattive turistiche o nei pressi degli snodi viari rilevanti.

3. Gli standard tecnici relativi agli uffici regionali e locali e ai servizi di informazione e accoglienza, nonché i requisiti professionali del personale addetto sono definiti nell'allegato B.

#### Art. 6

Modalità di erogazione del servizio di prenotazione da parte degli uffici di informazione e accoglienza turistica (art. 3, comma 1, lettera d) della l.r. 86/2016)

1. Gli uffici di informazione e accoglienza turistica, regionali e locali, possono effettuare, solo per i turisti che accedono agli uffici, la prenotazione di servizi turistici e del pernottamento presso le strutture ricettive. L'effettuazione delle prenotazioni deve essere adeguatamente segnalata all'esterno dell'edificio.

2. Il servizio di prenotazione del pernottamento riguarda unicamente le strutture ricettive del territorio di competenza. Le modalità della prenotazione e i rapporti con le strutture ricettive interessate a usufruire del servizio di prenotazione presso gli uffici di informazione regionale e locale sono regolati da apposita convenzione, che deve obbligatoriamente contenere l'impegno delle strutture ricettive ad accettare prenotazioni anche per una sola notte e a comunicare tempestivamente eventuali periodi di piena occupazione degli alloggi e l'impegno dell'ufficio a garantire la rotazione fra le strutture convenzionate.

3. Per il servizio di prenotazione può essere richiesto all'utenza un importo stabilito in misura percentuale, non superiore al 5 per cento, al costo di un pernottamento presso la struttura ricettiva prenotata oppure al costo del servizio turistico. L'entità dell'importo deve essere esposta nell'ufficio in modo da essere perfettamente visibile all'utenza. Nessun importo è dovuto se la prenotazione non viene effettuata.

4. La prenotazione dei servizi turistici e del pernottamento può altresì essere effettuata, presso gli uffici di informazione e accoglienza, limitatamente al turismo in entrata in Toscana, da agenzie di viaggio e turismo individuate tramite procedura di evidenza pubblica; queste devono usare la propria denominazione

nei contratti stipulati con gli utenti e nei documenti fiscali.

#### Art. 7

Modalità per la costruzione dei contenuti informativi e per la loro diffusione

(art. 3, comma 1, lettera g) della l.r. 86/2016)

1. In caso di esercizio in forma associata delle funzioni di accoglienza e informazione turistica a carattere sovra comunale, ai sensi degli articoli 6 comma 2 e 15 comma 1 del Testo unico, il materiale informativo presente nei singoli uffici deve essere esaustivo dell'offerta turistica dell'ambito territoriale o del prodotto di riferimento e coordinato graficamente utilizzando la linea grafica di comunicazione richiamata nella convenzione stipulata ai sensi dell'articolo 7, comma 1, lettera a) del Testo unico.

2. Gli uffici di informazione ed accoglienza turistica elaborano i dati relativi all'utenza che accede agli stessi con riferimento alla nazionalità, alla fascia di età, al mezzo di trasporto utilizzato per giungere in Toscana e nel comune e alla tipologia di informazioni richieste all'uffici. Tali dati sono trasmessi alla competente struttura della Giunta regionale qualora la medesima ne faccia richiesta.

#### Art. 8

Affidamento dei servizi di informazione e accoglienza turistica a soggetti terzi

(art. 3, comma 1, lettera h) della l.r. 86/2016)

1. I servizi di informazione e accoglienza turistica possono essere affidati a imprenditori, società, consorzi, cooperative, reti d'impresa, associazioni temporanee d'impresa purché aventi come oggetto di impresa anche l'esercizio di tali attività.

2. I soggetti di cui al comma 1 sono selezionati dal soggetto affidatore mediante procedura ad evidenza pubblica nel rispetto della normativa in materia; tali servizi sono svolti nel rispetto di apposita convenzione con il soggetto pubblico che ha indetto la procedura.

3. I servizi di informazione e accoglienza turistica a carattere locale possono essere affidati alle associazioni pro-loco che siano associazioni di promozione sociale, ai sensi dell'articolo 35 del decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo settore, a norma dell'articolo 1, comma 2, lettera b), della legge 6 giugno 2016, n.106), mediante convenzione ai sensi dell'articolo 56 del medesimo decreto legislativo.

4. I soggetti affidatari dei servizi di informazione e accoglienza turistica non possono pubblicizzare, con insegne esterne la propria presenza all'interno dell'ufficio di informazione turistica.

5. I soggetti affidatori danno comunicazione alla competente struttura della Giunta regionale dell'affidamento del servizio a soggetti terzi entro trenta giorni dall'affidamento.

#### Art. 9

Affidamento del servizio di informazione turistica alle agenzie di viaggio e turismo e alle associazioni pro-loco (art. 3 della l.r. 86/2016)

1. Il comune, oltre alla gestione in via diretta o indiretta del servizio di informazione e accoglienza turistica, può affidare, senza oneri per l'amministrazione, alle agenzie di viaggio e turismo e alle associazioni pro-loco presenti sul territorio l'erogazione di un servizio di informazione turistica.

2. Il comune, al fine dell'affidamento del servizio di cui al comma 1:

- a) predispone un disciplinare con il quale sono determinate le modalità di erogazione delle informazioni;
- b) provvede al controllo del rispetto di quanto contenuto nel disciplinare.

#### Art. 10

##### Segni distintivi

(art. 3, comma 1, lettera f) della l.r. 86/2016)

1. I segni distintivi che contrassegnano gli uffici di informazione e accoglienza regionale e locale sono definiti con atto del dirigente della competente struttura della Giunta regionale al fine di offrire un'immagine unitaria dei servizi di informazione ed accoglienza turistica. Essi sono utilizzati per la segnaletica stradale, compatibilmente con la normativa statale in materia, per le insegne esterne e per i contrassegni del personale di contatto in servizio presso gli uffici.

2. L'atto di cui al comma 1 definisce altresì i segni distintivi che contrassegnano le agenzie di viaggio e turismo e le associazioni pro-loco che erogano i servizi di informazione turistica ai sensi dell'articolo 9. Tali segni distintivi, come previsto dall'articolo 87, comma 3, lettera c) del Testo unico, devono essere diversi da quelli che contrassegnano gli uffici di informazione e accoglienza locale.

#### Capo II

##### Associazioni pro-loco

#### Art. 11

Modalità e procedure per l'iscrizione all'albo delle associazioni pro-loco (art. 3, comma 1, lettera i) della l.r. 86/2016)

1. Ai fini del riconoscimento l'associazione presenta, al

comune capoluogo di provincia o alla città metropolitana competente per territorio, la domanda corredata dei dati necessari a comprovare la sussistenza delle condizioni di cui all'articolo 16, comma 4, lettere a) e b) del Testo unico.

2. Il comune capoluogo o la città metropolitana, accertata la sussistenza delle condizioni richieste, provvede all'iscrizione all'albo.

3. L'iscrizione all'albo è effettuata mediante l'annotazione:

- a) del nome dell'associazione pro-loco e del legale rappresentante;
- b) della data di iscrizione;
- c) della sede dell'associazione.

#### Art. 12

Aggiornamento degli albi delle associazioni pro-loco (art. 3, comma 1, lettera i) della l.r. 86/2016)

1. Le modificazioni dello statuto dell'associazione pro-loco iscritta all'albo sono comunicate, entro trenta giorni dall'approvazione, al comune capoluogo di provincia o alla città metropolitana competente per territorio, che verifica il permanere dei requisiti richiesti per l'iscrizione.

2. Il comune capoluogo o la città metropolitana provvede all'aggiornamento dell'albo, disponendo la cancellazione delle associazioni pro-loco:

- a) nel caso in cui sia accertato che siano venute meno una o più delle condizioni che hanno dato luogo all'iscrizione e l'associazione, su richiesta del comune capoluogo o della città metropolitana, non provveda a ripristinarle entro novanta giorni;
- b) nel caso in cui sia accertato che l'associazione non svolga alcuna delle attività di cui all'articolo 16, comma 2 del Testo unico;
- c) nel caso di scioglimento o estinzione dell'associazione.

3. In caso di cancellazione, il comune capoluogo o la città metropolitana invia, entro quindici giorni, comunicazione al comune competente per territorio.

### TITOLO III

#### STRUTTURE RICETTIVE

#### Capo I

##### Disposizioni comuni

#### Art. 13

##### Denominazione

(art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

1. La denominazione di ciascuna struttura ricettiva

non può essere uguale a quella di altre strutture ricettive presenti nel territorio dello stesso comune oppure nel territorio di comuni confinanti qualora si tratti di due strutture le cui aree di pertinenza risultino contigue.

2. Non può essere assunta la denominazione di una struttura che ha cessato l'attività senza il formale assenso del titolare della medesima, a meno che non siano trascorsi almeno sette anni dall'effettiva cessazione e fatta salva l'applicazione delle norme del codice civile in materia.

3. Non può essere assunta una denominazione che faccia riferimento a una tipologia diversa da quella dichiarata.

4. Il comune verifica il rispetto di quanto disposto al presente articolo.

#### Art. 14

##### Insegna

(art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

1. All'esterno della struttura ricettiva deve essere esposta, in modo ben visibile, l'insegna o la targa contenente la denominazione e l'indicazione della tipologia e del livello di classificazione, ove prevista.

#### Art. 15

##### Definizioni

(art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

1. Per struttura ricettiva "digital detox" si intende una struttura all'interno della quale non è consentito agli alloggiati l'uso di propri strumenti digitali quali computer, tablet e smartphone.

2. La struttura ricettiva "digital detox" può, in deroga alle prescrizioni relative alla propria tipologia e classificazione, astenersi dalla dotazione di apparecchi televisivi.

#### Art. 16

##### Assistenza sanitaria

(art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

1. Ogni struttura ricettiva deve essere dotata di una cassetta di pronto soccorso contenente i materiali prescritti dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

2. Nei campeggi e nei villaggi turistici il pronto soccorso deve essere espletato in un apposito locale

adeguatamente attrezzato con lettino, scrivania, poltroncine e materiale sanitario di rapido consumo.

3. Ogni struttura ricettiva deve essere in grado di fornire il nominativo di almeno un medico reperibile in tempi brevi per l'assistenza medica non emergenziale.

#### Art. 17

##### Accesso di animali

(art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

1. Le strutture ricettive possono consentire l'accesso di animali d'affezione al seguito della clientela a condizione che siano rispettate le prescrizioni del comune e che sia opportunamente pubblicizzato. Gli animali devono in ogni caso essere custoditi dai proprietari in modo da non arrecare molestie o danni alle persone e alle cose ed in conformità al regolamento interno eventualmente adottato dalla struttura.

2. Per i cani si applica l'articolo 21 della legge regionale 20 ottobre 2009, n. 59 (Norme per la tutela degli animali. Abrogazione della legge regionale 98 aprile 1995, n. 43 "Norme per la gestione dell'anagrafe del cane, la tutela degli animali d'affezione e la prevenzione del randagismo").

#### Art. 18

##### Esercizio dell'attività

(art. 32, comma 1, art. 50, art. 60, art. 66 della l.r. 86/2016)

1. L'esercizio dell'attività delle strutture ricettive è soggetta a segnalazione certificata d'inizio attività (SCIA), ai sensi rispettivamente degli articoli 32, 50, 60 e 66 del Testo unico.

2. La modulistica per la presentazione della SCIA è definita con atto del dirigente della competente struttura della Giunta regionale.

3. In caso di attività stagionale, con la SCIA viene comunicato il periodo di apertura.

4. Eventuali variazioni degli elementi dichiarati nella SCIA devono essere tempestivamente comunicate allo SUAP.

5. Il titolare o il gestore, o il loro rappresentante, se non presenti nell'esercizio, devono comunque essere reperibili.

6. Le attrezzature, gli arredi e i locali in cui si svolge l'attività devono essere mantenuti in buono stato di conservazione, manutenzione e pulizia, tale da assicurarne la funzionalità e la fruibilità da parte

dell'utenza, provvedendo alla tempestiva riparazione o sostituzione di arredi, corredi e dotazioni deteriorate.

## Capo II

Alberghi, residenze turistico alberghiere,  
alberghi diffusi e condhotel

### Art. 19

Disposizioni generali

(art. 3, comma 1, lettera j) della l.r. 86/2016)

1. Le strutture ricettive di cui al presente capo sono realizzate su aree con destinazione d'uso turistico-ricettiva, conformemente a quanto indicato negli strumenti urbanistici del comune, fatte salve le deroghe previste dalla legge per gli alberghi diffusi e i condhotel.

2. Le strutture ricettive di cui al presente capo devono fornire ai loro ospiti il servizio wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si sia dichiarata "digital detox" nei suoi strumenti di pubblicizzazione.

### Art. 20

Requisiti degli alberghi e delle residenze  
turistico alberghiere

(art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3,  
lettera a) della l.r. 86/2016)

1. Gli alberghi e le residenze turistico-alberghiere devono possedere i requisiti di cui rispettivamente ai commi 2 e 3 nonché gli altri requisiti tecnico edilizi, igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle norme vigenti.

2. Gli alberghi devono possedere i seguenti requisiti minimi:

a) un numero di camere adibite al pernottamento della clientela non inferiore a sette;

b) almeno un locale bagno ogni otto posti letto o frazione con minimo di uno per ogni piano e servizi igienici destinati ai locali e alle aree comuni con gabinetto distinto per sesso e con chiamata di emergenza; oppure, per gli alberghi autorizzati alla data di entrata in vigore della legge regionale 3 gennaio 2005, n. 1 (Norme per il governo del territorio), almeno un locale bagno ogni otto posti letto o frazione,

c) un lavabo con acqua corrente calda e fredda in ciascuna camera adibita al pernottamento della clientela;

d) almeno un locale ad uso comune;

e) tutti i requisiti indicati nell'allegato C come obbligatori per la classificazione ad una stella.

3. Le residenze turistico-alberghiere devono possedere i seguenti requisiti minimi:

a) un numero di unità abitative adibite al pernottamento

della clientela non inferiore a sette, dotate di servizio autonomo di cucina e di locale bagno riservato;

b) almeno un locale per uso comune;

c) tutti i requisiti indicati nell'allegato D come obbligatori per la classificazione a due stelle.

4. La residenza turistico-alberghiera, qualora sia costituita da più stabili facenti parte di un unico complesso e inseriti in un'area attrezzata per il soggiorno e lo svago della clientela, può essere caratterizzata dalla centralizzazione dei principali servizi, tra cui quelli di cui all'articolo 21, comma 1.

5. Le residenze turistico-alberghiere in quanto esercizi a gestione unitaria ai sensi dell'art. 19 del Testo unico, sia dal punto di vista gestionale che strutturale, non sono autonomamente utilizzabili per singole parti.

### Art. 21

Servizi di ricevimento, portineria e soggiorno  
(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3,  
lettera c) della l.r. 86/2016)

1. I servizi di ricevimento e di portineria-informazioni devono essere posti in un'area apposita all'ingresso della struttura ricettiva.

2. L'area destinata all'alloggio della clientela deve essere articolata in camere o in unità abitative.

### Art. 22

Camere

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3,  
lettera c) della l.r. 86/2016)

1. Per camera si intende il singolo locale preordinato al pernottamento della clientela, al quale si accede direttamente da corridoi o altre aree comuni mediante porta munita di serratura.

2. La camera può essere dotata di locale bagno riservato. Qualora la camera sia dotata, oltre che di bagno riservato, di vano soggiorno annesso alla camera stessa ma da questa separato e distinto, può essere assunta la denominazione di "suite".

3. La superficie delle camere da letto viene calcolata tenendo conto degli spazi occupati da armadi a muro nonché dagli spazi aperti sulle stesse purché non delimitati da serramenti anche mobili, al netto di ogni altro ambiente accessorio. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è in tutti i casi arrotondabile all'unità.

4. Nelle camere doppie di alberghi e residenze turistico-alberghiere già autorizzate alla data del 22 dicembre 1994, all'interno delle quali viene realizzato

il servizio igienico ad uso esclusivo degli ospiti della camera, è consentito il mantenimento delle seguenti superfici:

- a) 10 metri quadrati per alberghi con 1 o 2 stelle e residenze turistico-alberghiere con 2 stelle;
- b) 11 metri quadrati per alberghi e residenze turistico-alberghiere con 3 stelle;
- c) 12 metri quadrati per alberghi e residenze turistico-alberghiere con 4 stelle;
- d) 4 metri quadrati per posto letto aggiunto.

#### Art. 23

##### Unità abitative

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. Per unità abitativa si intende l'insieme di uno o più locali preordinato come autonomo appartamento e destinato all'alloggio della clientela. Ciascuna unità abitativa deve risultare direttamente accessibile da corridoi o da altre aree comuni mediante porta munita di serratura.

2. Ogni unità abitativa deve essere fornita di servizio autonomo di cucina e di almeno un locale bagno riservato.

3. Le superfici minime delle camere dell'unità abitativa sono quelle indicate all'articolo 33, comma 4, lettere a) e b) del Testo unico. Per il calcolo delle superfici si applica il comma 3 dell'articolo 22. La superficie minima dell'area adibita a cucina è di 4 metri quadrati per i monolocali e 8 metri quadrati per i plurilocali.

#### Art. 24

##### Dipendenze

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. Le dipendenze, di cui all'art. 20 del Testo unico, sono collocate ad una distanza non superiore a 50 metri dalla casa madre. L'ubicazione deve consentire il mantenimento dell'unitarietà della gestione e dell'utilizzo dei servizi.

#### Art. 25

##### Requisiti minimi degli alberghi diffusi

(art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3, lettera a) della l.r. 86/2016)

1. Gli alberghi diffusi, realizzati nel rispetto di quanto previsto agli articoli 21 e 22 del Testo unico, devono possedere i requisiti minimi delle dotazioni, degli impianti, delle attrezzature e dei servizi individuati nell'allegato E.

#### Art. 26

Strutture ricettive facenti parte dell'albergo diffuso (art. 3, comma 1, lettera j) e art. 22, comma 2 della l.r. 86/2016)

1. Qualora uno degli edifici o parti di edifici che fanno parte dell'albergo diffuso sia una struttura ricettiva, la medesima deve possedere i requisiti previsti per la rispettiva tipologia, ai sensi dell'articolo 22, comma 2 del Testo unico.

2. Gli alloggi che compongono l'albergo diffuso e sono collocati negli altri edifici devono possedere i requisiti minimi delle dotazioni e dei servizi individuati nell'allegato E.

#### Art. 27

##### Requisiti dei condhotel

(art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3, lettera a) della l.r. 86/2016)

1. Le condizioni di esercizio dei condhotel e per la rimozione del vincolo di destinazione alberghiera sono definite dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 22 gennaio 2018, n. 13 (Regolamento recante la definizione delle condizioni di esercizio dei condhotel, nonché dei criteri e delle modalità per la rimozione del vincolo di destinazione alberghiera in caso di interventi edilizi sugli esercizi alberghieri esistenti e limitatamente alla realizzazione della quota delle unità abitative a destinazione residenziale, ai sensi dell'articolo 31 del decreto-legge 12 settembre 2014, n. 133, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 novembre 2014, n. 164).

#### Art. 28

##### Classificazione

(art. 3, comma 1, lettera k) della l.r. 86/2016)

1. Gli alberghi, le residenze turistico-alberghiere e i condhotel, ai fini della loro classificazione, devono inoltre possedere i requisiti elencati, rispettivamente, negli allegati C e D.

2. La dipendenza mantiene lo stesso livello di classificazione della casa madre se le camere o unità abitative possiedono i requisiti previsti alla voce 3 dell'allegato C e alla voce 3 dell'allegato D per quel livello di classificazione e nelle stesse sono assicurati i medesimi servizi resi nelle camere o unità abitative della casa madre.

3. Al di fuori dell'ipotesi di cui al comma 2, il livello di classificazione della dipendenza è stabilito sulla base dei requisiti delle sole camere o unità abitative e dei servizi ivi prestati, diminuito di una stella. Qualora il livello di classificazione della dipendenza risultante dai

requisiti di cui sopra sia quello minimo previsto per il tipo di struttura, la dipendenza mantiene tale livello minimo di classificazione.

4. In nessun caso una dipendenza può assumere un livello di classificazione superiore a quello della casa madre.

### Capo III

Campeggi, villaggi turistici, marina resort, aree di sosta e parchi di vacanza

#### Art. 29

##### Disposizioni generali

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. Le strutture ricettive di cui al presente capo, ad eccezione dei marina resort, sono realizzate su aree con destinazione d'uso turistico-ricettiva, conformemente a quanto indicato negli strumenti urbanistici del comune.

2. Le strutture ricettive, esclusi i marina resort classificati al livello più basso, devono fornire ai loro ospiti il servizio wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari "digital detox" nei propri strumenti di pubblicizzazione.

#### Art. 30

Requisiti minimi dei campeggi, villaggi turistici, marina resort, aree di sosta e parchi di vacanza (art. 3, comma 1, lettera j) e art. 17, comma 3, lettera a) della l.r. 86/2016)

1. I campeggi, i villaggi turistici e i parchi di vacanza devono possedere i requisiti di cui agli articoli da 31 a 39, nonché gli altri requisiti tecnico edilizi, igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle norme vigenti in materia.

2. Le aree di sosta devono possedere i requisiti di cui agli articoli 31, 32, 33, 36, 37, 38, 39 nonché i requisiti minimi elencati nell'allegato H.

3. I marina resort devono possedere, nell'ambito della concessione demaniale, i requisiti minimi individuati dal decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 6 luglio 2016, attuativo dell'articolo 32, comma 1 del d.l. 133/2014 convertito dalla l. 164/2014.

#### Art. 31

##### Aree di pertinenza della struttura

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. L'area destinata alla sosta e al soggiorno della clientela deve essere articolata in piazzole, libere o

allestite con strutture a cura della gestione. I parcheggi, i servizi igienici, gli uffici, gli impianti tecnologici e gli altri impianti, nonché il ristorante, il bar, lo spaccio, il centro benessere e le attrezzature sportive e ricreative devono essere situate nelle aree destinate ai servizi.

2. Il complesso delle aree destinate ai servizi e di quelle libere per uso comune non può essere inferiore al 10 per cento dell'intera area di pertinenza della struttura, con esclusione delle superfici destinate alla viabilità interna.

3. Il suolo deve essere sistemato e attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche.

4. L'area di pertinenza della struttura deve essere delimitata, secondo le normative edilizie e paesaggistiche, con recinzioni, accessi e varchi chiudibili o con demarcazioni o ostacoli non facilmente superabili. In corrispondenza di strade, piazze e spazi abitati in genere la recinzione deve comunque presentare idonee schermature naturali o artificiali. Possono essere non recintate le parti perimetrali dotate di una demarcazione naturale non facilmente superabile, fatto salvo l'obbligo di predisporre idonee misure per la sicurezza e l'incolumità pubblica.

5. Ogni struttura ricettiva, tranne l'area di sosta, deve essere dotata di spaccio. L'obbligo non sussiste se esistono esercizi di vendita al dettaglio al pubblico all'interno della struttura o nel raggio di un chilometro.

#### Art. 32

##### Accesso, viabilità e parcheggio

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. La struttura ricettiva deve essere facilmente accessibile ai veicoli con il relativo rimorchio. Gli accessi devono essere sufficientemente ampi per consentire un agevole passaggio dei veicoli. Per le strutture con solo accesso pedonale deve essere assicurata la viabilità necessaria per l'espletamento dei servizi e le esigenze di pronto intervento.

2. La viabilità veicolare interna e di accesso deve essere realizzata con materiale arido in modo da consentire un agevole scorrimento delle autovetture e dei relativi rimorchi, tale da permettere il deflusso delle acque meteoriche e da non dare origine a sollevamento di polvere.

3. La struttura ricettiva deve essere dotata di una o più aree di parcheggio, con un numero di posti auto pari a quello delle piazzole. Qualora sia consentita la sosta delle auto nell'ambito delle singole piazzole, il numero di posti auto nelle aree di parcheggio può essere

corrispondentemente ridotto fino a un minimo di capacità pari al 5 per cento delle piazzole. In tali casi la superficie delle piazzole con parcheggio annesso deve essere incrementata di dieci metri quadrati.

4. Nei periodi di chiusura della struttura ricettiva, il comune può autorizzare lo stazionamento, nelle piazzole o nei parcheggi, dei mezzi di pernottamento di proprietà dei clienti e dei relativi accessori.

#### Art. 33

Servizio di sorveglianza e di ricevimento  
(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c)  
della l.r. 86/2016)

1. Il servizio di sorveglianza relativo all'intera area di pertinenza della struttura ricettiva, nonché agli accessi, deve essere garantito ventiquattro ore su ventiquattro. Esso può essere svolto anche a distanza, mediante l'utilizzazione di impianti idonei.

2. Il servizio di accettazione deve essere posto in un'area apposita all'ingresso del complesso e deve essere assicurato almeno per dieci ore giornaliere.

3. Gli addetti al ricevimento devono indossare un cartellino di riconoscimento.

#### Art. 34

##### Piazzole

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c)  
della l.r. 86/2016)

1. Per piazzola si intende la superficie attrezzata e delimitata a disposizione per la sosta e il soggiorno di un equipaggio di turisti.

2. Per equipaggio si intende l'insieme delle persone che chiedono di usufruire congiuntamente di una piazzola.

3. Su richiesta dei clienti è consentita l'installazione, da parte di uno stesso equipaggio, di tre tende complessivamente o di due tende e di un mezzo di pernottamento mobile, fino ad un massimo di sei persone sulla stessa piazzola, purché non sia superata la capacità ricettiva totale autorizzata della struttura.

4. E' consentita la suddivisione della piazzola in due settori, o in tre settori nel caso di piazzole con superficie superiore a 100 metri quadrati, limitatamente al caso di equipaggi composti da non più di tre persone e purché non sia superata la capacità ricettiva totale della struttura.

5. In ogni piazzola è consentita l'installazione di una sola struttura allestita a cura del titolare o gestore, salvo

nel caso di piazzole con superficie superiore a 100 metri quadrati ove è consentita l'installazione di due strutture allestite a cura del titolare o gestore, non superando le sei persone per piazzola e comunque la capacità ricettiva totale della struttura. In tali piazzole non è consentita l'installazione di alcuna tenda aggiuntiva.

6. I confini di ciascuna piazzola possono essere realizzati con segnali sul terreno o con picchetti, con alberi, siepi, aiuole coltivate o con divisori artificiali.

7. L'individuazione delle piazzole deve essere realizzata mediante apposito contrassegno numerico o alfanumerico progressivo ben visibile, corrispondente alla numerazione riportata sulla planimetria presentata all'avvio dell'attività.

8. Ogni piazzola deve essere accessibile dalla viabilità interna della struttura direttamente o mediante passaggi pedonali; può essere allacciata alla rete idrica, fognaria ed elettrica.

9. Le piazzole devono avere superficie minima e/o media non inferiore a quanto stabilito nell'allegato F per i campeggi e i parchi di vacanza e nell'allegato G per i villaggi turistici. In relazione a particolari caratteristiche geomorfologiche o di pregio ambientale del terreno che impediscano o limitino i movimenti di terra o altri interventi di adeguamento dei luoghi, possono essere consentite piazzole di misura inferiore, purché il rapporto tra la superficie complessiva delle piazzole e il numero delle piazzole stesse non sia inferiore a 60 metri quadrati.

10. Salvo il caso in cui sulle piazzole insista una struttura ancorata al suolo, le piazzole devono avere esclusivamente fondo naturale, con spargimento di ghiaia o coltivato a prato, con esclusione di qualsiasi altro tipo di pavimentazione artificiale che possa limitare la permeabilità del suolo.

#### Art. 35

##### Accessori dei mezzi di pernottamento

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c)  
della l.r. 86/2016)

1. Sono accessori dei mezzi di pernottamento le strutture temporaneamente ancorate al suolo, rimovibili e complementari ai mezzi stessi, quali i cucinotti e le verande, ferma restando la maggior rilevanza del mezzo di pernottamento ai fini del soggiorno turistico.

#### Art. 36

##### Strutture allestite nei campeggi e villaggi turistici

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c)  
della l.r. 86/2016)

1. Le strutture di cui all'articolo 24, comma 4, lettera a) del Testo unico installate dal titolare o dal gestore, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) pareti e coperture impermeabili, non combustibili o coibentate;
- b) pavimentazione in materiale facilmente lavabile;
- c) servizi igienici composti da wc, lavabo e doccia;
- d) presa di corrente all'interno, allacciamento alla rete idrica, fognaria, elettrica;
- e) attrezzature per il soggiorno del numero di ospiti previsto per ciascuna struttura allestita, comprese quelle per la preparazione e la consumazione dei pasti;
- f) superficie coperta non inferiore a 3 metri quadrati per persona e non superiore al 50 per cento dell'intera superficie della piazzola.

2. Le tende e i relativi accessori di cui all'articolo 24, comma 4, lettera b) del Testo unico devono occupare una superficie non inferiore a 3 metri quadrati per persona e non superiore al 50 per cento dell'intera superficie della piazzola.

3. Le caratteristiche dell'ancoraggio delle strutture temporaneamente ancorate al suolo devono consentire, qualora la destinazione dell'area non sia più a campeggio, la loro rimozione e il ripristino delle condizioni naturali del sito. È consentito l'allacciamento di tali strutture agli impianti di presa d'acqua, scarico, elettricità, purché realizzati con attacchi smontabili.

4. Nei villaggi turistici le strutture permanentemente ancorate al suolo sono edificazioni realizzate anche con materiali edili. Le strutture temporaneamente ancorate al suolo devono poter essere eventualmente rimosse; gli allacciamenti agli impianti di presa d'acqua, scarico, elettricità devono essere effettuati con attacchi smontabili.

#### Art. 37

##### Impianto di approvvigionamento idrico e servizi idrosanitari

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. L'impianto idrico deve essere realizzato con tubazioni interrato e alimentato in modo da consentire l'erogazione minima giornaliera non inferiore a 90 litri per ospite, di cui almeno 50 litri potabili. Sono consentite misure diverse qualora lo prevedano i regolamenti comunali. Nei campeggi e nei villaggi turistici serviti da pubblico acquedotto deve essere predisposto un piano per fronteggiare eventuali situazioni emergenziali di carenza idrica.

2. Qualora la struttura ricettiva non sia servita da pubblico acquedotto, la potabilità dell'acqua deve

essere attestata da un certificato di analisi eseguito da un laboratorio abilitato. Nel caso in cui l'acqua sia prelevata da pozzi, l'impianto di approvvigionamento, per sopperire alla eventuale mancanza di energia elettrica, deve essere dotato di un gruppo elettrogeno di potenza adeguata al funzionamento della pompa di sollevamento, nonché di una ulteriore pompa di riserva.

3. Qualora l'approvvigionamento idrico sia garantito da acqua non potabile e potabile, i relativi impianti devono essere del tutto distinti. Le fonti di erogazione di acqua non potabile devono essere chiaramente evidenziate con scritte in più lingue o con appositi simboli.

4. L'erogazione di acqua potabile deve essere assicurata per lavabi, lavelli per stoviglie, docce, nonché per i locali dove si preparano, si somministrano e si vendono cibi e bevande. L'acqua potabile deve essere altresì erogata attraverso fontanelle, in ragione di almeno una ogni cento ospiti. Deve essere presente almeno una fontanella.

5. I servizi sanitari devono essere realizzati in edifici in muratura o in altri materiali comunque idonei a garantire, anche se prefabbricati, la facilità di pulizia.

6. Ciascun edificio adibito ai servizi sanitari deve prevedere unità indipendenti, destinate rispettivamente agli uomini e alle donne, che possono essere anche raggruppate in un unico stabile purché abbiano ingressi separati.

7. L'aerazione e l'illuminazione naturale di ogni singola struttura destinata ai servizi igienici può essere ottenuta mediante finestre esterne o con aperture anche sul lato superiore delle tramezzature.

8. Tutti i locali nei quali sono installati apparecchi igienici devono avere le pareti rivestite, almeno fino a due metri, con materiali impermeabili e lavabili; i pavimenti devono essere impermeabili, preferibilmente in gres o in ceramica, e avere uno scarico con sifone per permettere il lavaggio a getto d'acqua.

9. Gli edifici con i servizi igienici devono essere distribuiti sul terreno ad una distanza massima di 150 metri dalle piazzole cui sono destinati.

10. I gabinetti devono avere l'aerazione diretta all'esterno o essere provvisti di adeguata aspirazione meccanica; devono avere una superficie minima di 0,80 metri quadrati e porta chiudibile dall'interno.

11. Ciascun lavabo deve essere a bacino singolo.

12. Le docce chiuse devono essere installate in

locali di dimensioni minime pari a 0,80 metri quadrati, con porta chiudibile dall'interno. Il pavimento deve essere realizzato in materiale antiscivolo o deve essere coperto da griglie in materiale plastico o altro materiale antiscivolo. Sono obbligatorie docce aperte, in ragione di una ogni trecento ospiti, nelle strutture dislocate entro 500 metri dal mare o dal lago; esse possono essere situate insieme agli altri servizi o in installazioni separate.

13. I lavelli per stoviglie, dotati di scolapiatti, e i lavatoi per biancheria devono essere separati dagli altri servizi idrosanitari. Vicino ad essi devono essere posti contenitori per rifiuti solidi.

14. Nelle adiacenze di ogni zona servizi deve essere presente almeno un vuotatoio per wc chimici, realizzato in modo da garantire un'agevole operazione di svuotamento e dotato di schermatura. Qualora la distanza dalle piazzole sia inferiore a 20 metri, devono essere realizzate schermature con essenze vegetali o materiali leggeri che impediscano la visuale delle entrate ai servizi.

15. Qualora una parte delle piazzole sia servita da installazioni igienico-sanitarie riservate, l'obbligo di allestire nella struttura corrispondenti installazioni di uso comune permane in relazione al numero di persone ospitabili nelle piazzole non dotate di installazioni igienico-sanitarie riservate. Nel caso in cui tutte le piazzole risultassero dotate di installazioni igienico-sanitarie riservate, l'obbligo di cui al comma 14 permane nella proporzione di un'installazione ogni cento persone ospitabili.

16. Le strutture ricettive non servite da pubblico acquedotto devono trasmettere al comune, entro il 15 marzo di ogni anno oppure, in caso di attività non continuativa, prima della riapertura, un certificato di analisi, eseguito in data non anteriore a trenta giorni da un laboratorio abilitato, attestante la potabilità dell'acqua in distribuzione.

#### Art. 38

##### Impianto di illuminazione e distribuzione di energia elettrica

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r.86/2016)

1. Gli impianti di illuminazione e di distribuzione di energia elettrica devono essere realizzati nel rispetto delle norme C.E.I. (Comitato Elettrotecnico Italiano).

2. I punti luce destinati all'illuminazione delle aree di uso comune devono essere posti alla distanza massima di 50 metri l'uno dall'altro e comunque in modo da garantire l'agevole fruizione della viabilità veicolare e pedonale nonché dei servizi.

#### Art. 39

Gestione dei rifiuti e pulizia delle aree comuni (art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. Ogni struttura ricettiva deve essere dotata di impianto di rete fognaria realizzato nel rispetto della normativa vigente e dei locali regolamenti d'igiene.

2. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, qualora non garantito da pubblico servizio, deve essere effettuato secondo le disposizioni impartite dal comune.

3. In assenza di specifiche disposizioni del comune, i rifiuti solidi devono essere raccolti mediante recipienti lavabili, muniti di coperchio a tenuta, nei quali siano inseriti sacchi di plastica a perdere, di capacità complessiva non inferiore a 100 litri per ogni quattro piazzole e da esse non distanti più di 100 metri. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, nonché la pulizia degli appositi recipienti, deve essere assicurata almeno una volta al giorno.

4. La pulizia delle aree comuni deve essere effettuata almeno una volta al giorno.

#### Art. 40

##### Capacità ricettiva

(art. 3, comma 1, lettera l) e art. 17, comma 3, lettera c) della l.r. 86/2016)

1. Nei campeggi, parchi di vacanza, villaggi turistici e aree di sosta la capacità ricettiva autorizzabile è calcolata moltiplicando per quattro il numero delle piazzole, fatto salvo il rispetto di quanto previsto dal presente regolamento relativamente al rapporto tra il numero dei servizi e l'utenza.

#### Art. 41

##### Classificazione

(art. 3, comma 1, lettera k) della l.r. 86/2016)

1. I campeggi, i villaggi turistici, i marina resort e i parchi di vacanza devono inoltre possedere, ai fini della loro classificazione, i requisiti elencati:

- a) nell'allegato F per i campeggi e i parchi di vacanza;
- b) nell'allegato G per i villaggi turistici;
- c) nell'allegato I per i marina resort.

#### Capo IV

##### Strutture ricettive extra-alberghiere

#### Sezione I

##### Strutture ricettive extra-alberghiere per l'ospitalità collettiva

#### Art. 42

Requisiti e servizi minimi delle case per ferie (art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. Le case per ferie, di cui all'articolo 45 del Testo unico, devono possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute negli strumenti urbanistici vigenti nonché nei regolamenti edilizi e di igiene comunali.

2. Le case per ferie devono comunque avere:

a) una superficie minima delle camere, al netto di ogni locale accessorio, di 8 metri quadrati per le camere a un letto e 12 metri quadrati per le camere a due letti, con un incremento di superficie di 4 metri quadrati per ogni letto in più;

b) un'altezza minima dei locali di 2,40 metri per le località site in comuni montani al di sopra dei 700 metri sul livello del mare e di 2,70 metri per tutte le altre zone. Per le camere ricavate in sottotetto abitabili è consentita un'altezza media di 2,40 metri per gli immobili situati in località comprese in comuni montani al di sopra di 700 metri sul livello del mare e di 2,70 metri per gli immobili situati nelle altre zone, fermo restando il rispetto delle superfici minime;

c) un wc ogni dieci posti letto effettivi, un bagno o doccia ogni dodici posti letto effettivi, un lavabo ogni quattro posti letto effettivi; detti rapporti sono calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati;

d) un arredamento minimo per le camere costituito da letto, sedia o sgabello, scomparto armadio per persona, cestino rifiuti per camera;

e) uno o più locali comuni di soggiorno, distinti dalla sala da pranzo, dimensionati complessivamente nel rapporto minimo di 1 metro quadrato per ogni posto letto effettivo, con un minimo di 8 metri quadrati;

f) la possibilità di utilizzo del telefono della struttura.

3. A ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto, purché sia comunque garantita la cubatura di 12 metri cubi per ogni posto letto aggiunto. Per gli esercizi già autorizzati alla data del 18 maggio 2001, ove non vi sia la superficie minima necessaria di cui al comma 2, lettera a), è sufficiente che sia garantita l'esistenza di una cubatura minima di 12 metri cubi per persona.

4. Nelle case per ferie devono essere assicurati i seguenti servizi minimi:

a) pulizia giornaliera dei locali;

b) cambio della biancheria a ogni cambio di cliente e almeno una volta a settimana;

c) fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento;

d) portineria almeno quattro ore al giorno e con addetto sempre reperibile;

e) conoscenza di almeno una lingua straniera da parte del personale di ricevimento;

f) televisore ad uso comune;

g) cassetta di sicurezza o custodia valori da parte del gestore;

h) wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari "digital detox" nei propri strumenti di pubblicizzazione.

#### Art. 43

Requisiti e servizi minimi degli ostelli  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. Gli ostelli di cui all'articolo 46 del Testo unico devono possedere i requisiti previsti dall'articolo 42, salvo quanto indicato nel presente articolo.

2. Il locale o i locali comuni di soggiorno devono essere dimensionati complessivamente nel rapporto minimo di 0,50 metri quadrati per ogni posto letto effettivo, con un minimo di 8 metri quadrati; tali locali possono coincidere con la sala da pranzo.

3. A ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto, purché sia comunque garantita la cubatura di 9 metri cubi per ogni posto letto aggiunto. Per gli esercizi già autorizzati alla data del 18 maggio 2001, ove non vi sia la superficie minima necessaria di cui al comma 2, lettera a) dell'articolo 42, è sufficiente che sia garantita l'esistenza di una cubatura minima di 9 metri cubi per persona.

4. Negli ostelli devono essere assicurati i seguenti servizi minimi:

a) pulizia giornaliera dei locali;

b) cambio della biancheria a ogni cambio di cliente;

c) fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda e riscaldamento;

d) portineria almeno quattro ore al giorno e con addetto sempre reperibile;

e) conoscenza della lingua inglese e di almeno un'altra lingua straniera da parte del personale di ricevimento.

5. Gli ostelli devono disporre di un'area a disposizione degli ospiti dotata di almeno una postazione internet o di una connessione wi-fi.

#### Art. 44

Requisiti e servizi minimi dei rifugi escursionistici  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. I rifugi escursionistici di cui all'articolo 47 del Testo unico devono possedere i requisiti idonei per il ricovero ed il pernottamento degli ospiti. In particolare devono disporre di:

a) area cucina o attrezzatura per cucina comune con almeno un forno a microonde e un frigorifero;

b) spazio per il consumo di alimenti e bevande;

c) spazio attrezzato per il pernottamento;

d) cassetta di pronto soccorso;

e) servizi igienico-sanitari.

2. Nei rifugi escursionistici devono essere assicurati i seguenti servizi minimi:

- a) pulizia giornaliera dei locali;
- b) cambio della biancheria a ogni cambio di cliente;
- c) fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda e riscaldamento;
- d) ricevimento degli ospiti con addetto reperibile;
- e) conoscenza di almeno una lingua straniera da parte del personale di ricevimento.

3. Durante la notte l'esterno della porta d'ingresso della struttura deve essere illuminato.

#### Art. 45

Requisiti e servizi minimi dei rifugi alpini  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. I rifugi alpini di cui all'articolo 48 del Testo unico devono possedere requisiti idonei per il ricovero ed il pernottamento degli ospiti. In particolare devono disporre di:

- a) servizio di cucina o attrezzatura per cucina comune;
- b) spazio attrezzato per la somministrazione e il consumo di alimenti e bevande;
- c) spazio attrezzato per il pernottamento;
- d) alloggio riservato per il gestore di rifugio custodito;
- e) attrezzature di pronto soccorso, quali cassetta di pronto soccorso, barelle, slitte, corde e altre attrezzature utili.

2. Qualora vi sia la possibilità, i servizi di cui al comma 1 sono posti in locali separati.

3. Il rifugio deve disporre di locali di fortuna sempre aperti e di servizi igienico-sanitari.

4. Durante la notte l'esterno della porta d'ingresso deve essere illuminato.

#### Art. 46

Requisiti minimi dei bivacchi fissi  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. I proprietari dei bivacchi fissi devono garantire la manutenzione e il controllo del bivacco, con sopralluoghi da eseguire almeno quattro volte all'anno, nonché il minimo di fruibilità della struttura.

#### Sezione II

Strutture ricettive extra-alberghiere con le caratteristiche della civile abitazione

#### Art. 47

Requisiti e servizi minimi degli affittacamere  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. I locali destinati all'esercizio dell'attività di af-

fittacamere devono possedere i requisiti e le condizioni di cui all'articolo 54, comma 1, lettere a) e b) del Testo unico.

2. Per le camere a più di due letti la cubatura e la superficie minima sono quelle risultanti dalle misure stabilite per le camere a due letti aumentate, per ogni letto in più, di un numero rispettivamente di metri cubi o quadrati pari alla differenza di cubatura e superficie tra le camere ad uno e quelle a due letti.

3. Alle camere da letto destinate agli ospiti si deve poter accedere comodamente e senza dover attraversare le camere da letto o i servizi destinati alla famiglia o ad altro ospite. Nelle stanze di soggiorno adibite all'uso comune non è consentito installare letti aggiunti.

4. Gli appartamenti utilizzati devono essere dotati di un servizio igienico, completo di wc, lavabo, vasca da bagno o doccia, bidet o soluzione equivalente, specchio, ogni otto posti letto o frazione, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare e conviventi.

5. Per le camere da letto, l'arredamento minimo deve essere costituito da letto, sedia o sgabello per persona, armadio, cestino rifiuti e un tavolo.

6. Negli affittacamere devono essere assicurati i seguenti servizi minimi:

- a) pulizia giornaliera dei locali;
- b) cambio della biancheria a ogni cambio di cliente e almeno una volta alla settimana;
- c) fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento;
- d) addetto sempre reperibile;
- e) wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari "digital detox" nei propri strumenti di pubblicizzazione.

7. Negli affittacamere possono essere installati distributori automatici, ai sensi dell'articolo 49 della legge regionale 7 febbraio 2005, n. 28 (Codice del Commercio. Testo unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione di carburanti).

#### Art. 48

Requisiti e servizi minimi dei bed and breakfast  
(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. I locali destinati all'esercizio di bed and breakfast devono possedere i requisiti e le condizioni di cui all'articolo 54, comma 1, lettere a) e b) del Testo unico nonché i requisiti di cui all'articolo 47, commi 2, 3, 4 e 5.

2. I bed and breakfast devono disporre di uno spazio attrezzato per la somministrazione della prima colazione e, nel caso, di alimenti e bevande.

3. Nei bed and breakfast devono essere assicurati i servizi minimi di cui all'articolo 47, comma 6.

4. Il contrassegno di cui all'articolo 56, comma 5 del Testo unico è definito con atto del dirigente della competente struttura della Giunta regionale.

#### Art. 49

##### Requisiti e servizi minimi delle case e appartamenti per vacanze

(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. Le case e appartamenti per vacanze devono possedere i requisiti e le condizioni di cui all'articolo 54, comma 1, lettere a) e b) del Testo unico.

2. Nelle case e appartamenti vacanze devono essere assicurati i seguenti servizi minimi:

- a) pulizia dei locali a ogni cambio di cliente e almeno una volta alla settimana;
- b) cambio della biancheria a ogni cambio di cliente e almeno una volta alla settimana;
- c) fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento;
- d) addetto sempre reperibile;
- e) ricevimento degli ospiti;
- f) televisore;
- g) frigorifero;
- h) wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari "digital detox" nei propri strumenti di pubblicizzazione.

3. Rientrano tra le dotazioni delle case e appartamenti per vacanze, qualora la casa o appartamento sia parte di un immobile condominiale, le dotazioni proprie dell'immobile, quali spazi aperti attrezzati a verde per uso collettivo, parcheggi comuni, piscina ad uso comune, il cui accesso è riservato ai condomini e gratuito.

#### Art. 50

##### Requisiti e servizi minimi delle residence d'epoca

(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. Nelle residence d'epoca devono essere assicurati i servizi minimi ed i requisiti tecnici e igienico- sanitari:

- a) previsti per gli esercizi di affittacamere, qualora l'offerta riguardi camere;
- b) previsti per gli esercizi di bed and breakfast, qualora si somministrino alimenti e bevande;
- c) previsti per le case e appartamenti per vacanze, qualora l'offerta riguardi unità abitative.

2. Nelle residence d'epoca devono inoltre essere assicurati i seguenti servizi minimi:

- a) portineria almeno dodici ore al giorno;
- b) uno o più locali comuni di soggiorno e almeno un locale bagno comune;
- c) sala con televisore a uso comune;
- d) conoscenza di almeno due lingue straniere da parte del personale di ricevimento;
- e) possibilità utilizzo del telefono della struttura;
- f) cambio della biancheria a ogni cambio di cliente e almeno due volte alla settimana;
- g) wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari "digital detox" nei propri strumenti di pubblicizzazione.

3. In caso di eventi promozionali e culturali promossi dal comune competente per territorio, le residence d'epoca possono essere aperte al pubblico e possono somministrare alimenti e bevande anche ai non alloggiati, nel rispetto di quanto previsto in materia di somministrazione temporanea dall'articolo 45 della l.r. 28/2005.

#### Art. 51

##### Requisiti e servizi minimi dei residence

(art. 3, comma 1, lettera n) della l.r. 86/2016)

1. I residence devono possedere, oltre ai requisiti e alle condizioni di cui all'articolo 64, comma 2, lettere a) e b) del Testo unico, i seguenti requisiti minimi:

- a) un numero di unità abitative per l'alloggio della clientela non inferiore a sette, ciascuna delle quali costituita dall'insieme di uno o più locali preordinato come autonomo appartamento, dotata di servizio autonomo di cucina e locale bagno;
- b) i requisiti indicati nell'allegato J come obbligatori per la classificazione a due chiavi;
- c) fatti salvi gli esercizi già autorizzati alla data del 31 luglio 2007, nel caso in cui le unità immobiliari siano ubicate in più corpi la distanza tra gli stessi non deve superare, di norma, i 50 metri.

2. Il servizio di ricevimento, quali la segreteria, le informazioni, il portierato, è situato in uno degli stabili in cui sono collocate le unità abitative o eventuali servizi centralizzati e deve essere assicurato almeno otto ore al giorno, escluso i festivi.

3. I residence devono fornire ai loro ospiti il servizio wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari "digital detox" nei propri strumenti di pubblicizzazione.

4. I residence, in quanto esercizi a gestione unitaria ai sensi dell'articolo 64 del Testo unico, sia dal punto di

vista gestionale che strutturale, non sono autonomamente utilizzabili per singole parti.

TITOLO IV  
STABILIMENTI BALNEARI

Capo I  
Stabilimenti balneari

Art. 52

Requisiti e servizi minimi degli stabilimenti balneari  
(art. 75 della l.r. 86/2016)

1. Gli stabilimenti balneari sono strutture delimitate, a gestione unitaria, attrezzate prevalentemente per la balneazione.

2. Gli stabilimenti balneari, oltre ai requisiti tecnico edilizi, igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle vigenti norme in materia, devono possedere i seguenti requisiti minimi:

a 1) un numero di cabine pari al 10 per cento del numero dei punti ombra, quali ombrelloni, tende e simili. La cabina, locale chiuso preordinato come spogliatoio avente superficie minima di 0,80 metri quadrati, deve essere fornita di attaccapanni, uno specchio, sgabello e porta chiudibile dall'interno;

a 1.1) un locale spogliatoio ad uso comune, con le stesse caratteristiche previste per la cabina;

oppure, in alternativa:

a 2) un numero di cabine pari al 5 per cento del numero dei punti ombra, quali ombrelloni, tende e simili. La cabina, locale chiuso preordinato come spogliatoio avente superficie minima di 0,80 metri quadrati, deve essere fornita di attaccapanni, uno specchio, sgabello e porta chiudibile dall'interno;

a 2.1) un locale spogliatoio ad uso comune, di dimensione almeno doppia della cabina di cui al punto a 2);

a 2.2) un locale con fasciatoio per neonati, o dedicato a spazio ludico o a rimessaggio per le attrezzature sportive o altro servizio all'utenza;

b) due servizi igienici, oltre quello adibito ad uso per disabili ai sensi dell'articolo 23, comma 3 della legge 5 febbraio 1992 n. 104 (Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate), ogni cento punti ombra o frazione di cinquanta, oppure ogni quaranta cabine, negli stabilimenti in cui il numero delle cabine è superiore ai punti ombra, separati per uomini e per donne, costituiti da locali bagno dotati di vaso e lavabo, che può essere collocato anche in zona antibagno, con superficie minima di 0,80 metri quadrati e porta chiudibile dall'interno;

c) due docce fredde e una doccia calda ogni cento punti ombra o frazione di cinquanta;

d) le attrezzature, gli impianti e le dotazioni

specificatamente previste dalla concessione demaniale e dalle disposizioni emanate dalle autorità competenti per la disciplina dell'attività balneare e l'uso delle aree demaniali marittime;

e) sistema di raccolta dei rifiuti, finalizzato alla loro differenziazione, secondo le modalità organizzative emanate dai comuni;

f) conoscenza di almeno una lingua straniera da parte del personale di ricevimento;

g) presidi medicali e di primo soccorso, come prescritti dalle autorità competenti, anche con riferimento al servizio di salvamento;

h) custodia valori da parte del gestore;

i) impianto di ricarica degli apparecchi di telefonia mobile.

3. Per garantire l'accesso in acqua e per rendere fruibili i servizi di spiaggia alle persone di ridotta capacità motoria, il gestore dello stabilimento predispone apposite passerelle di larghezza minima pari a 90 centimetri, oppure, se la morfologia del terreno non lo consente, attiva appositi ausili.

4. Ogni stabilimento balneare con almeno cinquanta punti ombra mette a disposizione un ausilio specifico per la balneazione delle persone a ridotta capacità motoria. Lo stabilimento con meno di cinquanta punti ombra può, in alternativa, convenzionarsi con altro stabilimento adiacente o comunque prossimo per condividere la messa a disposizione dell'ausilio.

5. Per punto ombra si definisce la superficie dell'arenile riparata dal sole mediante un ombrellone dotato di almeno due sedie a sdraio. Eventuali tende e simili, fornite della corrispondente dotazione, equivalgono a più punti ombra in rapporto alla loro superficie.

6. La distribuzione dei punti ombra nelle aree in concessione deve essere tale da non recare intralcio allo spostamento dell'utenza.

7. Gli stabilimenti balneari devono fornire ai loro ospiti il servizio wi-fi almeno nelle aree a comune, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari "digital detox" nei propri strumenti di pubblicizzazione.

8. Tutta l'area dello stabilimento a disposizione degli ospiti, compreso l'arenile e le sue pertinenze, così come le attrezzature, gli arredi e i locali in cui si svolgono le attività, devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e conservazione, tale da assicurare la completa funzionalità dell'impianto balneare e la sua fruibilità in sicurezza da parte dell'utenza.

## Art. 53

Caratteristiche delle opere da realizzare su aree demaniali marittime oggetto di concessione per finalità turistico ricreative  
(art. 3, comma 1, lettera o) della l.r. 86/2016)

1. Nelle more dell'adozione da parte dello Stato di prescrizioni normative in materia, sono classificate di facile rimozione e sgombero le costruzioni e le strutture utilizzate ai fini dell'esercizio di attività turistico-ricreative realizzate sia sopra che sotto il suolo in aree demaniali marittime oggetto di concessione, che, in relazione ai materiali utilizzati ed alle tecnologie costruttive, in coerenza con le disposizioni del piano d'indirizzo territoriale (PIT), possono essere completamente rimosse utilizzando le normali modalità offerte dalla tecnica, con conseguente restituzione in pristino dei luoghi nello stato originario, in non più di novanta giorni.

2. Le costruzioni e le strutture di cui al comma 1, regolarmente autorizzate o concesionate dal comune, non definitivamente incamerate tra i beni di proprietà dello Stato, sono, previa dichiarazione del concessionario da presentare all'Ente gestore, classificate di facile rimozione e sgombero. La dichiarazione deve essere corredata da perizia asseverata redatta da tecnico abilitato, in cui sono attestati:

a) gli estremi dei titoli abilitativi edilizi e di abilitazione all'esercizio;

b) la sussistenza delle caratteristiche costruttive di cui al comma 1 e la totale e completa rimovibilità delle opere;

c) le modalità della rimozione delle opere e di smaltimento dei materiali, con conseguente restituzione in pristino dei luoghi nello stato originario, da realizzarsi in non più di novanta giorni.

3. In mancanza della dichiarazione di cui al comma 2, le suddette opere sono considerate non amovibili.

## Art. 54

Indirizzi per lo svolgimento delle attività accessorie degli stabilimenti balneari  
(art. 3, comma 1, lettera p) della l.r. 86/2016)

1. I comuni, con apposita ordinanza del sindaco, disciplinano le attività accessorie degli stabilimenti balneari secondo gli indirizzi indicati nel presente articolo.

2. Sono attività accessorie degli stabilimenti balneari le attività di cui all'articolo 75, commi 2 e 3 del Testo unico. Le aree e le strutture degli stabilimenti balneari destinate alle attività accessorie sono accessibili al pubblico, nel rispetto delle normative vigenti per il

corretto esercizio dell'attività stessa, qualora consentito dalle norme urbanistico edilizie comunali.

3. Le attività accessorie, qualora funzionalmente e logisticamente collegate allo stabilimento balneare, sono effettuate entro gli orari di esercizio stabiliti dal sindaco, fermo il rispetto delle adeguate misure di sicurezza per la clientela.

4. Lo svolgimento delle attività accessorie è consentito, fermo restando ogni vincolo di tutela ambientale e paesaggistica, ivi inclusi quelli dell'ambito urbano, nel rispetto delle vigenti norme in materia di pubblica incolumità, di ordine e sicurezza pubblica e delle prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico, presenti nell'area interessata.

5. I requisiti delle aree degli stabilimenti balneari dove si svolge, congiuntamente all'attività di balneazione, l'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento oggetto dei progetti da sottoporre all'esame delle commissioni di cui all'articolo 141 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 (Regolamento per l'esecuzione del Testo Unico 18 giugno 1931, n. 773 delle leggi di pubblica sicurezza) e a cui si applica l'articolo 80 del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 (Testo Unico 18 giugno 1931, n. 773 delle leggi di pubblica sicurezza) sono stabiliti dal comune, nel rispetto degli indirizzi di cui al comma 4.

6. Fatto salvo quanto previsto all'articolo 6, comma 2 quinquies, del decreto legge 3 agosto 2007, n. 117 (Disposizioni urgenti modificative del codice della strada per incrementare i livelli di sicurezza nella circolazione), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 2 ottobre 2007, n. 160, relativamente agli orari di forme di intrattenimento e svago danzante congiunto alla somministrazione di bevande alcoliche, in relazione a comprovate esigenze di prevalente interesse pubblico, il comune può comunque vietare o limitare la somministrazione di bevande alcoliche effettuata nell'ambito delle attività accessorie di cui al comma 2.

## Art. 55

Accesso di animali  
(art. 75 della l.r. 86/2016)

1. Lo stabilimento balneare può consentire l'accesso di animali d'affezione al seguito della clientela a condizione che siano rispettate le prescrizioni del comune e sia opportunamente pubblicizzato. Gli animali devono in ogni caso essere custoditi dai proprietari in modo da non arrecare molestie o danni alle persone e alle cose.

2. Per i cani si applica l'articolo 21 della l.r. 59/2009.

Art. 56  
Esercizio dell'attività  
(art. 76 della l.r. 86/2016)

1. L'esercizio dell'attività di stabilimento balneare è soggetta a SCIA, ai sensi dell'articolo 76 del Testo unico.

2. La modulistica per la presentazione della SCIA è definita con atto del dirigente della competente struttura della Giunta regionale.

3. Eventuali variazioni degli elementi della SCIA devono essere tempestivamente comunicate al SUAP.

4. Il titolare, o il gestore, o il loro rappresentante, se non presenti nell'esercizio, devono comunque essere reperibili.

5. All'esterno dello stabilimento balneare deve essere esposta in modo ben visibile l'insegna con la denominazione.

TITOLO V  
DIRETTORE TECNICO DELL'AGENZIA DI  
VIAGGIO E TURISMO

Capo I  
Direttore tecnico dell'agenzia di viaggio e turismo

Art. 57  
Conoscenze o capacità professionali del direttore tecnico dell'agenzia di viaggio e turismo (art. 3, comma 1, lettera q) della l.r. 86/2016)

1. Il direttore tecnico dell'agenzia di viaggio e turismo e delle filiali, ai sensi dell'articolo 94, comma 2, lettera a) del Testo unico, deve essere in possesso dei requisiti professionali stabiliti dal decreto ministeriale di cui all'articolo 20 dell'allegato 1 del decreto legislativo 23 maggio 2011, n. 79 in materia di ordinamento e mercato del turismo, oppure dagli articoli 27 e 29 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206 (Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania).

TITOLO VI  
PROFESSIONI DEL TURISMO

Capo I  
Professioni del turismo

Art. 58  
Titoli di studio per l'accesso diretto all'esame di abilitazione per guida turistica  
(art. 3, comma 1, lettera r) della l.r. 86/2016)

1. Nelle more della definizione da parte dello Stato del profilo professionale di guida turistica, i titoli di studio che consentono di accedere all'esame di abilitazione per guida turistica senza l'obbligo di frequentare i corsi di qualificazione professionale sono:

- a) laurea in beni culturali, con superamento dell'esame di storia dell'arte;
- b) laurea in lettere, con superamento dell'esame di storia dell'arte;
- c) laurea in lingue e culture moderne, con superamento dell'esame di storia dell'arte;
- d) laurea in scienze dell'architettura, con superamento dell'esame di storia dell'arte;
- e) laurea in scienze del turismo, con superamento dell'esame di storia dell'arte;
- f) altro titolo di studio con superamento dell'esame di storia dell'arte, ritenuto equivalente a quelli sopra indicati dalle competenti autorità o dall'amministrazione procedente.

Art. 59  
Titoli di studio per l'accesso diretto all'esame di abilitazione per accompagnatore turistico  
(art. 3, comma 1, lettera s) della l.r. 86/2016)

1. Nelle more della definizione da parte dello Stato del profilo professionale di accompagnatore turistico, i titoli di studio che consentono di accedere all'esame di abilitazione per accompagnatore turistico senza l'obbligo di frequentare i corsi di qualificazione professionale sono:

- a) diploma di istituto tecnico per il turismo;
- b) diploma di liceo linguistico;
- c) laurea in scienze del turismo;
- d) laurea in lingue e culture moderne;
- e) laurea in mediazione linguistica;
- f) laurea in lettere;
- g) altro titolo di studio, ritenuto equivalente a quelli sopra indicati dalle competenti autorità o dall'amministrazione procedente.

Art. 60  
Articolazioni della professione di guida ambientale  
(art. 3, comma 1, lettera t) della l.r. 86/2016)

1. La professione di guida ambientale si articola in:

- a) guida ambientale escursionistica;
- b) guida ambientale equestre;
- c) guida ambientale subacquea.

2. Per accedere all'esame di guida ambientale escursionistica senza l'obbligo di frequentare i relativi corsi di qualificazione professionale è necessario il possesso di uno dei titoli di studio di cui all'articolo 61.

3. Per accedere all'esame di guida ambientale

equestre senza l'obbligo di frequentare i relativi corsi di qualificazione professionale, oltre al possesso di uno dei titoli di studio di cui all'articolo 61 è necessario il possesso di brevetto di istruttore di base rilasciato dalla Federazione Italiana Sport Equestri (FISE), oppure brevetto equivalente rilasciato da altri soggetti pubblici o privati abilitati.

4. Per accedere all'esame di guida ambientale subacquea senza l'obbligo di frequentare i relativi corsi di qualificazione professionale, oltre al possesso di uno dei titoli di studio di cui all'articolo 61 è necessario il possesso di brevetto di istruttore subacqueo con l'utilizzo di autorespiratore di I grado rilasciato dalla Federazione Italiana Pesca Sportiva ed Attività Subacquee (FIPSAS), oppure brevetto equivalente rilasciato da altri soggetti pubblici o privati abilitati.

#### Art. 61

Titoli di studio per l'accesso diretto all'esame di abilitazione per guida ambientale  
(art. 3, comma 1, lettera u) della l.r. 86/2016)

1. Nelle more della definizione da parte dello Stato del profilo professionale di guida ambientale i titoli di studio che consentono di accedere all'esame di abilitazione per guida ambientale senza l'obbligo di frequentare i relativi corsi di qualificazione professionale, fermo restando quanto previsto all'articolo 60, commi 3 e 4 sono:

- a) laurea in scienze geologiche;
- b) laurea in scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura;
- c) laurea in scienze biologiche;
- d) laurea in scienze e tecnologie agrarie e forestali;
- e) laurea in ingegneria per la tutela dell'ambiente e del territorio;
- f) altro titolo di studio, ritenuto equivalente a quelli sopra indicati dalle competenti autorità o dall'amministrazione procedente.

#### Art. 62

Commissione d'esame  
(art. 107 comma 2, art. 117 comma 2, art. 125, comma 2 della l.r. 86/2016)

1. La composizione della commissione d'esame per coloro che accedono all'esame di abilitazione ai sensi degli articoli 58, 59 e 61 è stabilita con deliberazione della Giunta regionale, da adottarsi entro novanta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

2. La deliberazione di cui al comma 1 disciplina, altresì, la composizione della commissione d'esame dei candidati che accedono all'esame di abilitazione ai sensi degli articoli 58, 59 e 61 in caso di esame congiunto con

i candidati che sostengono l'esame conclusivo dei corsi di qualificazione.

3. Fino all'adozione della deliberazione di cui al comma 1, la composizione della commissione di cui al comma 2 è disciplinata dall'articolo 66 decies del decreto del Presidente della Giunta regionale 8 agosto 2003, n. 47/R (Regolamento di esecuzione della legge regionale 26 luglio 2002, n.32 "Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale, lavoro").

#### Art. 63

Tessera di riconoscimento  
(art. 105 comma 3, art. 115 comma 3, art. 123, comma 3 della l.r. 86/2016)

1. Le guide turistiche, gli accompagnatori turistici e le guide ambientali devono esporre ben in vista la tessera di riconoscimento.

### TITOLO VII DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

#### Capo I

#### Disposizioni transitorie e finali

#### Art. 64

#### Disposizioni transitorie

1. Gli alberghi diffusi già in esercizio alla data di entrata in vigore del presente regolamento si adeguano a quanto previsto dall'allegato E entro un anno dalla predetta data.

2. Per gli alberghi diffusi di cui al comma 1, l'obbligo dei requisiti minimi indicati nell'allegato E, tabella 1, punti 1.17 e 1.19 sussiste solo se tecnicamente realizzabile.

3. In fase di prima applicazione, con riferimento agli adempimenti di cui all'articolo 2, comma 2 le strutture ricettive e gli stabilimenti balneari adeguano il proprio sito web nel termine di centottanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e il proprio materiale promozionale cartaceo relativo all'anno successivo a quello di entrata in vigore del presente regolamento.

4. Fermo restando quanto previsto ai commi 1, 2 e 3 le strutture ricettive e gli stabilimenti balneari esistenti si adeguano al presente regolamento entro il 31 marzo 2019, salvo i casi di comprovata impossibilità tecnica.

5. Ai sensi dell'articolo 101 del d.lgs. 117/2017, nelle more dell'istituzione del Registro unico nazionale del Terzo settore, l'articolo 8, comma 3 si applica alle associazioni pro-loco iscritte nel registro regionale

dell'associazionismo di promozione sociale, di cui all'articolo 3 della legge regionale 9 dicembre 2002, n. 42 (Disciplina delle Associazioni di promozione sociale. Modifica all' articolo 9 della legge regionale 3 ottobre 1997, n.72 "Organizzazione e promozione di un sistema di diritti di cittadinanza e di pari opportunità: riordino dei servizi socio-assistenziali e socio-sanitari integrati").

Art. 65  
Abrogazioni

1. Sono abrogati:

a) il regolamento 23 aprile 2001, n. 18/R (Regolamento di attuazione del Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo "LR 23 marzo 2000, n. 42");

b) il regolamento 7 agosto 2007, n. 46/R (Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 23 aprile 2001, n. 18/R (Regolamento di attuazione del Testo Unico delle leggi regionali in materia di turismo "Legge regionale 23 marzo 2000, n. 42");

c) il regolamento 4 giugno 2009, n. 27/R (Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 23 aprile 2001, n. 18/R (Regolamento di attuazione del testo unico delle leggi regionali in materia di turismo "L.R. 23 marzo 2000, n. 42");

d) il regolamento 5 gennaio 2011, n. 3/R (Modifica al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 23 aprile 2001, n. 18/R "Regolamento di attuazione del testo unico delle leggi regionali in materia di turismo (l.r. 23 marzo 2000, n. 42)");

e) il regolamento 28 dicembre 2011, n. 70/R (Modifica al Regolamento emanato con Decreto del Presidente della Giunta regionale 23 aprile 2001 n. 18/R "Regolamento di attuazione del T.U. delle LL.RR. in materia di turismo L.R. 23 marzo 2000, n. 42");

f) il regolamento 28 dicembre 2012, n. 87/R (Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 23 aprile 2001, n. 18/R (Regolamento di attuazione del testo unico delle leggi regionali in materia di turismo "LR 23 marzo 2000, n. 42");

g) il regolamento 24 settembre 2013, n. 52/R (Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 23 aprile 2001, n. 18/R (Regolamento di attuazione del Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo "l.r. 23 marzo 2000, n. 42");

h) il regolamento 17 febbraio 2015, n. 18/R (Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 23 aprile 2001, n. 18/R (Regolamento di attuazione del Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo "l.r. 23 marzo 2000, n. 42").

Art. 66  
Entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana.

Il presente regolamento è pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Toscana.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come regolamento della Regione Toscana.

*LA VICEPRESIDENTE*  
BARNI

Firenze, 7 agosto 2018

SEGUONO ALLEGATI

| <b>Allegato A</b>   |   |    |    |                               |
|---|---|----|----|-------------------------------|
| <b>INFORMAZIONI SULL'ACCESSIBILITA' FORNITE DALLE STRUTTURE RICETTIVE E DAGLI STABILIMENTI BALNEARI</b> |   |    |    |                               |
| (articolo 2, comma 1)   |   |    |    |                               |
| <b>Parte I</b>  |   |    |    |                               |
| <b>Informazioni</b>   |   |    |    |                               |
| <b>1</b>  | <b>STRUTTURE RICETTIVE</b>  |    |    |                               |
| <b>1.1</b>  | <b>PARCHEGGIO</b>   |    |    |                               |
|   | Presenza di parcheggio  | SI | NO |                               |
|   | Presenza di posto auto riservato (se sì, indicare il numero)  | SI | NO | numero _____                  |
|   | Presenza di posto auto riservato coperto (se sì, indicare il numero)  | SI | NO | numero _____                  |
|   | distanza del parcheggio riservato dall'ingresso in metri  |    |    | metri (circa) _____           |
|   | Tipologia del fondo del percorso (sterrato, asfaltato, ghiaia, altro)   |    |    | descrivere: _____             |
|   | Stato di manutenzione del percorso (sconnesso, compatto, altro)   |    |    | descrivere: _____             |
|   | Indicare se lungo il percorso che conduce dal parcheggio all'ingresso sono presenti cambi di quota  | SI | NO |                               |
|   | se SI, indicare se sono superabili tramite:   |    |    |                               |
|   | - rampa inclinata   | SI | NO |                               |
|   | se SI, inferiore o uguale a 8% di pendenza  | SI | NO |                               |
|   | - servo-scala   | SI | NO |                               |
|   | - piattaforma elevatrice  | SI | NO |                               |
|   | - altro   |    |    | descrivere: _____             |
| <b>1.2</b>  | <b>INGRESSO</b>   |    |    |                               |
|   | Presenza di gradini in corrispondenza dell'ingresso (se sì, indicare il numero)   | SI | NO | numero _____                  |
|   | - Presenza di corrimano lungo i gradini (convenzione: destra o sinistra rispetto al senso di salita)  | SI | NO | dx ____ sx ____               |
|   | Presenza di rampa inclinata   | SI | NO |                               |
|   | se SI, inferiore o uguale a 8% di pendenza  | SI | NO |                               |
|   | - Rampa inclinata con corrimano; se SI indicare se lato dx- sx- entrambi i lati (convenzione: destra o sinistra rispetto al senso di salita)  | SI | NO | dx ____ sx ____ entrambi ____ |
|   | Presenza di altri sistemi di collegamento verticale in corrispondenza dell'ingresso (es.: piattaforma elevatrice, montascale, servo-scala)    | SI | NO |                               |
|   | Presenza di dispositivo di chiamata del personale interno   | SI | NO |                               |
|   | se SI, altezza inferiore a 90 cm  | SI | NO |                               |
|   | numero di telefono  |    |    | indicare _____                |
|   | Presenza di soglia in corrispondenza dell'ingresso superiore a 2 cm   | SI | NO |                               |
| <b>1.3</b>  | <b>PORTA</b>  |    |    |                               |
|   | Indicare la tipologia della porta (apertura automatica/scorrevole/doppia porta/portone/doppia anta/anta singola/porta a vetri/porta girevole) |    |    | descrivere: _____             |
|   | Indicare il verso di apertura della porta: interno/esterno  |    |    | int ____ est ____             |
|   | Luce netta della porta superiore a 75 cm  | SI | NO |                               |
| <b>1.4</b>  | <b>RECEPTION</b>  |    |    |                               |
|   | Indicare se lungo il percorso che conduce dall'ingresso alla reception ci sono cambi di quota   | SI | NO |                               |
|   | se SI, indicare se sono superabili tramite:   |    |    |                               |

|            |  |    |    |                               |
|------------|--|----|----|-------------------------------|
|            | - rampa inclinata  | SI | NO |                               |
|            | se SI, inferiore o uguale a 8% di pendenza   | SI | NO |                               |
|            | - corrimano  | SI | NO | dx ____ sx ____ entrambi ____ |
|            | - gradini  |    |    | numero _____                  |
|            | - servo-scala  | SI | NO |                               |
|            | - piattaforma elevatrice   | SI | NO |                               |
|            | - altro  |    |    | descrivere:                   |
|            | Indicare la tipologia della pavimentazione all'interno dello spazio                      |    |    | descrivere:                   |
|            | Presenza di bancone (informazioni, check-in, prenotazioni)                               | SI | NO |                               |
|            | se SI, l'altezza è inferiore a 90 cm   | SI | NO |                               |
|            | Personale addetto all'accoglienza  | SI | NO |                               |
|            | Orario del servizio di accoglienza   |    |    | orario _____                  |
|            | Personale multilingue  | SI | NO |                               |
|            | se SI, indicare le lingue  |    |    | descrivere:                   |
|            | Personale formato come interprete LIS  | SI | NO |                               |
|            | Personale formato per l'accoglienza e l'assistenza di persone con esigenze specifiche    | SI | NO |                               |
|            | Presenza di ostacoli fissi in corrispondenza del bancone                                 | SI | NO | descrivere:                   |
|            | Presenza di ostacoli mobili in corrispondenza del bancone                                | SI | NO | descrivere:                   |
|            |  |    |    |                               |
| <b>1.5</b> | <b>SERVIZI</b>   |    |    |                               |
|            | Presenza di servizio igienico al piano della reception                                   | SI | NO | distanza metri (circa): _____ |
|            | Presenza di servizio igienico riservato al piano della reception                         | SI | NO | distanza metri (circa): _____ |
|            | se è individuabile da segnaletica  | SI | NO |                               |
|            | Modalità di utilizzo del servizio igienico: obbligo richiesta al personale               | SI | NO |                               |
|            | Presenza di gradini/rampe/cambi di livello per raggiungere il servizio igienico          | SI | NO |                               |
|            | Servizio igienico adeguato a persone con difficoltà motorie                              | SI | NO |                               |
|            | dimensione porta antibagno (se presente) e bagno, con luce netta superiore a 75 cm       | SI | NO |                               |
|            | tipologia della porta e verso di apertura  |    |    | descrivere:                   |
|            | sistema di apertura della porta (con maniglia, scorrevole)                               |    |    | descrivere:                   |
|            | Caratteristiche del servizio igienico  |    |    |                               |
|            | tipologia wc: altezza del wc da terra inferiore o uguale a 50 cm                         | SI | NO |                               |
|            | tipologia wc: spazio libero lato dx-sx-frontale  |    |    | dx ____ sx ____ fr ____       |
|            | se ai lati del wc ci sono sostegni   | SI | NO |                               |
|            | pulsantiera di scarico posta ad altezza inferiore o uguale a 50 cm da terra              | SI | NO |                               |
|            | tipologia del lavabo: altezza uguale o inferiore a 65 cm                                 | SI | NO |                               |
|            | tipologia del lavabo: colonna; sospeso   |    |    | colonna ____ sospeso ____     |
|            | se è presente il sistema di allarme, indicare la tipologia (a corda, a pulsante, altro)  | SI | NO | descrivere:                   |
|            | indicare la distanza dell'uscita di sicurezza più vicina dal servizio igienico riservato |    |    | metri (circa) _____           |
|            | Presenza di cartelli informativi e di orientamento                                       | SI | NO |                               |
|            | se SI, in che lingue   |    |    | descrivere:                   |
|            | indicazioni tattili  | SI | NO |                               |
|            | Qr code  | SI | NO |                               |
|            | Testo a rilievo  | SI | NO |                               |
|            | Braille  | SI | NO |                               |
|            | App gratuita   | SI | NO |                               |
|            | Presenza di mappe tattili  | SI | NO |                               |

|            |   |    |    |                                  |
|------------|---|----|----|----------------------------------|
|            | Percorsi tattili, luminosi  | SI | NO |                                  |
|            | Postazioni wi-fi  | SI | NO |                                  |
|            | Presenza di indicazioni di orientamento testo/immagini per piano                  | SI | NO |                                  |
|            | Sistema di allarme  | SI | NO |                                  |
|            | se SI: sonoro, visivo, luminoso   |    |    | descrivere:                      |
|            | Presenza di spazi e aree specifiche   | SI | NO |                                  |
|            |   |    |    |                                  |
| <b>1.6</b> | <b>SICUREZZA</b>  |    |    |                                  |
|            | Presenza di sistema di allarme nella struttura                                    | SI | NO |                                  |
|            | se SI: sonoro, visivo, luminoso   |    |    | descrivere:                      |
|            | Presenza di piano di evacuazione  | SI | NO |                                  |
|            | collocazione del piano di evacuazione rispetto all'ingresso                       |    |    | descrivere:                      |
|            | piano di evacuazione posto ad altezza da terra inferiore o uguale a 90 cm         | SI | NO |                                  |
|            | Indicare l'uscita di sicurezza più vicina alla reception                          |    |    | descrivere:                      |
|            |   |    |    |                                  |
| <b>1.7</b> | <b>SISTEMA di COLLEGAMENTO VERTICALE</b>  |    |    |                                  |
|            | Indicare quale sistema è presente:  |    |    |                                  |
|            | - Ascensore   | SI | NO |                                  |
|            | larghezza porta uguale o superiore a 75 cm  | SI | NO |                                  |
|            | dimensioni cabina uguali o superiore a cm 115x100                                 | SI | NO |                                  |
|            | pulsantiera interna/esterna   | SI | NO |                                  |
|            | tasti pulsantiera con numeri/lettere a rilievo e/o braille                        | SI | NO |                                  |
|            | pulsantiera con indicatore sonoro/visivo di arrivo al piano                       | SI | NO |                                  |
|            | indicare se l'apertura della porta cambia all'arrivo dei piani                    | SI | NO |                                  |
|            | sistema d'allarme   | SI | NO |                                  |
|            | presenza di specchi all'interno   | SI | NO |                                  |
|            | presenza di corrimano/appoggi ischiatici  | SI | NO |                                  |
|            | - Piattaforma elevatrice  | SI | NO |                                  |
|            | - Montascale  | SI | NO |                                  |
|            | - Scale   | SI | NO |                                  |
|            | numero rampe  |    |    | numero _____                     |
|            | dimensioni pianerottolo   |    |    | mq (circa) _____                 |
|            | corrimano   |    |    | dx _____ sx _____ entrambi _____ |
|            |   |    |    |                                  |
| <b>1.8</b> | <b>RISTORAZIONE</b>   | SI | NO |                                  |
|            | Se SI:  |    |    |                                  |
|            | -piano della sala ristorazione  |    |    | numero _____                     |
|            | se la sala è raggiungibile con un sistema di collegamento verticale               | SI | NO |                                  |
|            | Se SI   |    |    |                                  |
|            | rampa inclinata   | SI | NO |                                  |
|            | ascensore   | SI | NO |                                  |
|            | piattaforma-elevatrice  | SI | NO |                                  |
|            | servo-scale   | SI | NO |                                  |
|            | altro   |    |    | descrivere:                      |
|            | Orari di erogazione dei pasti   |    |    | descrivere:                      |
|            | Possibilità di personalizzare i pasti e gli orari di erogazione                   | SI | NO |                                  |
|            | Se non è presente il frigo in camera, possibilità di conservare cibi e medicinali | SI | NO |                                  |
|            | Menù multilingue  | SI | NO |                                  |

|            |   |    |    |                                       |
|------------|---|----|----|---------------------------------------|
|            | Menù con foto, immagini, icone  | SI | NO |                                       |
|            | Menù con testo a rilievo, braille                                     | SI | NO |                                       |
|            | Menù con qr code  | SI | NO |                                       |
|            |   |    |    |                                       |
| <b>1.9</b> | <b>CAMERE</b>   |    |    |                                       |
|            | Indicare numero di camere   |    |    | numero _____                          |
|            | Indicare numero di camere accessibili                                 |    |    | numero _____                          |
|            | Tipologia delle camere (singole, doppie)                              |    |    | num.singole _____<br>num.doppie _____ |
|            | Bagno privato/bagno in comune   |    |    | privato ____ comune ____              |
|            | -Porta  |    |    |                                       |
|            | Sistema di illuminazione automatico                                   | SI | NO |                                       |
|            | Luce netta della porta superiore a 75 cm                              | SI | NO |                                       |
|            | Sistema di apertura porta (chiave, scheda magnetica, codice, altro)   |    |    | descrivere:                           |
|            | Verso di apertura della porta (interno/esterno)                       |    |    | interno ____ esterno ____             |
|            | Indicazione della porta con numero/lettera                            |    |    | numero ____ lettera ____              |
|            | se numero/lettera sono: a rilievo; carattere ingrandito; braille      | SI | NO | descrivere:                           |
|            | se c'è contrasto cromatico tra numero/lettera e sfondo                | SI | NO |                                       |
|            | se c'è contrasto cromatico tra porta e parete                         | SI | NO |                                       |
|            | -Camera   |    |    |                                       |
|            | Tipologia della pavimentazione  |    |    | descrivere:                           |
|            | Tipologia del letto   |    |    | descrivere:                           |
|            | Spazio rotazione carrozzina uguale o superiore a cm.100x120           | SI | NO |                                       |
|            | - Internet wi-fi  | SI | NO |                                       |
|            | -Servizio igienico  |    |    |                                       |
|            | Gradini per entrare in bagno  | SI | NO |                                       |
|            | Porta: luce netta di passaggio uguale o maggiore di 75 cm             | SI | NO |                                       |
|            | Verso di apertura della porta (interno/esterno)                       |    |    | interno ____ esterno ____             |
|            | Altezza del wc da terra inferiore o uguale a 50 cm                    | SI | NO |                                       |
|            | Doccetta laterale al wc   | SI | NO |                                       |
|            | Sostegni laterali al wc   | SI | NO |                                       |
|            | Tipologia lavabo  |    |    | colonna ____ sospeso ____             |
|            | Presenza di vasca o doccia  |    |    | vasca ____ doccia ____                |
|            | Presenza di sostegni nella doccia                                     | SI | NO |                                       |
|            | Presenza nella doccia di sedile ribaltabile o altro sedile mobile     | SI | NO |                                       |
|            | Bordatura del piatto doccia   | SI | NO |                                       |
|            | Tipologia del sistema d'allarme                                       |    |    | descrivere:                           |
|            | Piano di evacuazione  | SI | NO |                                       |
|            | Distanza dall'uscita di sicurezza                                     |    |    | metri (circa) _____                   |
|            |   |    |    |                                       |
| <b>2</b>   | <b>STABILIMENTI BALNEARI</b>  |    |    |                                       |
|            |   |    |    |                                       |
| <b>2.1</b> | <b>PARCHEGGIO</b>   |    |    |                                       |
|            | Presenza di parcheggio  | SI | NO |                                       |
|            | Presenza di posto auto riservato (se sì, indicare il numero)          | SI | NO | numero _____                          |
|            | Presenza di posto auto riservato coperto (se sì, indicare il numero)  | SI | NO | numero _____                          |
|            | distanza del parcheggio riservato dall'ingresso in metri              |    |    | metri (circa) _____                   |
|            | Tipologia del fondo del percorso (sterrato, asfaltato, ghiaia, altro) |    |    | descrivere:                           |
|            | Stato di manutenzione del percorso (sconnesso, compatto, altro)       |    |    | descrivere:                           |

|            |  |    |    |  |
|------------|--|----|----|--|
|            | Indicare se lungo il percorso che conduce dal parcheggio all'ingresso sono presenti cambi di quota   | SI | NO |  |
|            | se SI, indicare se sono superabili tramite:  |    |    |  |
|            | - rampa inclinata  | SI | NO |  |
|            | se SI, inferiore o uguale a 8% di pendenza   | SI | NO |  |
|            | - servo-scala  | SI | NO |  |
|            | - piattaforma elevatrice   | SI | NO |  |
|            | - altro  |    |    | descrivere:                                  |
|            |  |    |    |  |
| <b>2.2</b> | <b>INGRESSO</b>  |    |    |  |
|            | Presenza di gradini in corrispondenza dell'ingresso (se sì, indicare il numero)  | SI | NO | numero _____                                 |
|            | - Presenza di corrimano lungo i gradini (convenzione: destra o sinistra rispetto al senso di salita)   | SI | NO | dx ____ sx ____                              |
|            | Presenza di rampa inclinata  | SI | NO |  |
|            | se SI, inferiore o uguale a 8% di pendenza   | SI | NO |  |
|            | - Rampa inclinata con corrimano; se SI indicare se lato dx- sx- entrambi i lati (convenzione: destra o sinistra rispetto al senso di salita) | SI | NO | dx ____ sx ____ entrambi ____                |
|            | Presenza di altri sistemi di collegamento verticale in corrispondenza dell'ingresso (es.: piattaforma elevatrice, montascale, servo-scala)   | SI | NO |  |
|            | Presenza di dispositivo di chiamata del personale interno  | SI | NO |  |
|            | se SI, altezza inferiore a 90 cm   | SI | NO |  |
|            | numero di telefono   |    |    | indicare _____                               |
|            | Presenza di soglia in corrispondenza dell'ingresso superiore a 2 cm  | SI | NO |  |
|            |  |    |    |  |
| <b>2.3</b> | <b>SERVIZI</b>   |    |    |  |
|            | Possibilità di prenotazione dei servizi erogati dalla struttura (prenotazione ombrelloni/lettini/spogliatoi)                                 | SI | NO |  |
|            | via telefono   | SI | NO |  |
|            | via web  | SI | NO |  |
|            | in loco  | SI | NO |  |
|            | Postazione per l'accoglienza/reception   | SI | NO |  |
|            | Presenza di bancone (informazioni, check-in, prenotazioni)   | SI | NO |  |
|            | se SI, l'altezza è inferiore a 90 cm   | SI | NO |  |
|            | Personale multilingue  | SI | NO |  |
|            | se SI, indicare le lingue  |    |    | descrivere:                                  |
|            | Personale formato come interprete LIS  | SI | NO |  |
|            | Personale formato per l'accoglienza/assistenza di persone con esigenze specifiche  | SI | NO |  |
|            | Presenza di personale addetto alla sicurezza in mare   | SI | NO |  |
|            | -Indicazione degli orari di erogazione del servizio di sicurezza in mare   |    |    | descrivere:                                  |
|            | Presenza di servizio igienico  | SI | NO |  |
|            | distanza del servizio igienico dalla reception   |    |    | metri (circa) _____                          |
|            | Presenza di servizio igienico riservato  | SI | NO |  |
|            | se è individuabile da segnaletica  | SI | NO |  |
|            | Modalità di utilizzo del servizio igienico (contattando il personale/senza contattare il personale)  |    |    | con personale _____<br>senza personale _____ |
|            | Presenza di gradini/rampe/cambi di livello per raggiungere il servizio igienico  | SI | NO |  |
|            | Possibilità di utilizzare le docce   | SI | NO |  |
|            | se SI, indicare se sono a pagamento  | SI | NO |  |
|            | Tipologia delle docce  |    |    | descrivere:                                  |

|            |   |    |    |                     |
|------------|---|----|----|---------------------|
|            | Presenza di cartelli informativi e di orientamento                                      | SI | NO |                     |
|            | Se SI: in che lingue  |    |    | descrivere:         |
|            | Indicazioni tattili   | SI | NO |                     |
|            | Qr code   | SI | NO |                     |
|            | Testo a rilievo   | SI | NO |                     |
|            | Braille   | SI | NO |                     |
|            | App gratuita  | SI | NO |                     |
|            | Presenza di mappe tattili   | SI | NO |                     |
|            | Percorsi tattili, luminosi  | SI | NO |                     |
|            | Postazioni wi-fi  | SI | NO |                     |
|            | Presenza di indicazioni di orientamento testo/immagini per piano                        | SI | NO |                     |
|            | Sistema di allarme  | SI | NO |                     |
|            | se SI: sonoro, visivo, luminoso   |    |    | descrivere:         |
|            | Indicare la distanza dall'uscita di sicurezza più vicina al servizio igienico riservato |    |    | metri (circa) _____ |
|            | Presenza di spazi e aree specifiche   | SI | NO |                     |
| <b>2.4</b> | <b>ATTREZZATURE</b>   |    |    |                     |
|            | Lettini rialzati  | SI | NO |                     |
|            | Distanza tra i lettini uguale o superiore a 75 cm                                       | SI | NO |                     |
|            | Percorsi facilitati per raggiungere spazi e attrezzature della struttura                | SI | NO |                     |
|            | lunghezza   |    |    | metri (circa) _____ |
|            | larghezza uguale o superiore a 90 cm  | SI | NO |                     |
|            | fondo   |    |    | descrivere:         |
|            | Disponibilità di ausili per raggiungere la spiaggia                                     | SI | NO |                     |
|            | Disponibilità di ausili per fare il bagno in mare/piscina                               | SI | NO |                     |
|            | Family friendly zone  | SI | NO |                     |
|            | Postazione di primo soccorso  | SI | NO |                     |
|            | Postazione per defibrillatore   | SI | NO |                     |
| <b>2.5</b> | <b>RISTORAZIONE</b>   | SI | NO |                     |
|            | Se SI:  |    |    |                     |
|            | - localizzazione della sala/zona ristorazione   |    |    | descrivere:         |
|            | se la sala/zona è raggiungibile con un sistema di collegamento verticale                | SI | NO |                     |
|            | Se SI:  |    |    |                     |
|            | - rampa inclinata   | SI | NO |                     |
|            | - gradini   | SI | NO |                     |
|            | - piattaforma elevatrice  | SI | NO |                     |
|            | - servo-scale   | SI | NO |                     |
|            | altro   |    |    | descrivere:         |
|            | Orari di erogazione dei pasti   |    |    | descrivere:         |
|            | Tipologia del percorso per raggiungere lo spazio ristorazione                           |    |    | descrivere:         |
|            | Possibilità di personalizzare i pasti e gli orari di erogazione                         | SI | NO |                     |
|            | Possibilità di conservare cibi e medicinali   | SI | NO |                     |
|            | Menù multilingue  | SI | NO |                     |
|            | Menù con foto, immagini, icone  | SI | NO |                     |
|            | Menù con testo a rilievo, braille   | SI | NO |                     |
|            | Menù con qr code  | SI | NO |                     |



|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | L'informazione erogata deve essere recepita in modo quanto più rapido e veloce possibile, deve quindi essere capita con chiarezza già in prima lettura. Grazie all'utilizzo non solo del linguaggio semplificato ma anche di immagini, icone, "parole chiave", slogan. L'informazione fornita non deve causare confusione o fraintendimenti, dubbi, domande aggiuntive.           |  |  |  |
|  |   |  |  |  |
|  | <u>Sicurezza e veridicità</u>   |  |  |  |
|  | L'informazione erogata deve garantire l'esattezza e la certezza delle indicazioni fornite. Non deve essere causa di incertezza, diffidenza, dubbi da parte di chi ne viene a contatto.  |  |  |  |
|  | Le immagini e le fotografie utilizzate per fornire informazioni e/o a supporto di queste devono rispondere al vero, e alla situazione quanto più attuale possibile. Devono essere supportate da didascalia (multilingue) e dalla data di riferimento.   |  |  |  |
|  |   |  |  |  |
|  | <u>Aggiornamento</u>  |  |  |  |
|  | L'informazione erogata deve essere riferita alla situazione quanto più attuale possibile. Bisogna indicare sempre la data cui fa riferimento l'informazione riportata, o indicare la tempistica relativa all'aggiornamento delle informazioni.  |  |  |  |
|  |   |  |  |  |
|  | <u>Fruibilità</u>   |  |  |  |
|  | L'informazione deve essere aperta a tutti, indipendentemente dal livello di istruzione e/o di condizione psico-fisica di chi legge, e dalle modalità con cui viene erogata (canali). L'informazione deve essere fornita mediante più canali di diffusione al fine di essere reperita dal più ampio numero di utenti possibile e per rispondere alle più ampie esigenze possibili. |  |  |  |

**Allegato B****CARATTERISTICHE E STANDARD DEGLI UFFICI E DEI SERVIZI DI INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA  
TURISTICA**

(articolo 5, comma 3)

**1) Caratteristiche e standard tecnici***a) Localizzazione e accessibilità*

Gli uffici devono essere facilmente raggiungibili, accessibili alle persone con disabilità, sia dall'esterno che all'interno, oltreché opportunamente segnalati.

*b) Insegne*

Gli uffici devono essere contrassegnati, internamente ed esternamente, dall'apposito segno distintivo.

*c) Caratteristiche delle strutture e arredi*

La superficie destinata al pubblico non può, di norma, essere inferiore:

- a venti metri quadrati, se trattasi di ufficio di informazione di interesse regionale;
- a dieci metri quadrati, se trattasi di ufficio di informazione locale.

Deve essere presente una zona espressamente riservata al ricevimento dell'utenza dotata di una zona per l'attesa.

Gli arredi devono essere caratterizzati da un'adeguata omogeneità e coerenza di stile e devono essere mantenuti in ottimo stato di conservazione.

Negli uffici di informazione di interesse regionale l'area destinata all'attesa deve essere dotata di poltroncine (o divanetti) e tavolini bassi sui quali sia possibile tenere in distribuzione e/o consultazione materiale informativo sull'ambito territoriale di riferimento e sulla Toscana.

*d) Dotazioni*

Gli uffici devono essere dotati di: almeno due personal computer, di cui uno destinato all'utenza con connessione internet; area wi-fi gratuito per gli utenti; una stampante a colori; telefono con segreteria telefonica; fotocopiatrice.

La segreteria telefonica deve essere impostata in modo da fornire, in almeno due lingue (italiano e inglese), nei momenti di chiusura degli uffici, l'indicazione degli orari dell'ufficio o il numero di altro ufficio a cui rivolgersi.

Nell'area di attesa devono essere collocate cartine relative alla località, nelle quali risultino in evidenza gli uffici di informazione turistica, e devono essere esposti calendari aggiornati degli eventi in programma e numeri di telefono utili (numeri di emergenza, consolati, ecc.).

**2) Caratteristiche e standard relative ai servizi**

Gli uffici di informazione di interesse regionale forniscono informazioni in merito all'offerta turistica relativa all'ambito territoriale dove ha sede l'ufficio e in generale sull'offerta turistica del territorio regionale.

Gli uffici di informazione locale forniscono informazioni in merito all'offerta turistica dell'ambito territoriale di riferimento, comunale, sovra comunale e di prodotto turistico omogeneo.

*a) Orari di apertura*

Gli uffici di informazione di interesse regionale sono aperti almeno dodici ore al giorno per l'intero anno; gli uffici di informazione locale almeno otto ore al giorno per almeno sei mesi l'anno.

Gli orari possono essere ridotti sulla base della stagionalità turistica individuata a livello regionale, comunale o di ambito territoriale.

Gli orari devono essere esposti in modo ben visibile dall'esterno e riportati nel materiale informativo, nonché sui siti web.

*b) Personale*

Gli uffici di informazione di interesse regionale devono assicurare, nei periodi di alta stagione, la presenza contemporanea di due addetti all'accoglienza e informazione per tutta la durata dell'orario di apertura.

Gli uffici di informazione locale devono assicurare la presenza di almeno un addetto adeguatamente preparato all'accoglienza e informazione per tutta la durata dell'orario di apertura.

Il personale addetto deve possedere almeno il diploma di scuola media superiore, deve saper operare con gli strumenti informatici e telematici e possedere la conoscenza almeno di livello B1 ai sensi del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER):

- nel caso di ufficio di informazione di interesse regionale, della lingua inglese e di almeno una lingua compresa tra le seguenti: francese, tedesco, spagnolo, portoghese, russo, cinese e giapponese;
- nel caso di ufficio di informazione locale, della lingua inglese e di almeno una lingua compresa tra le seguenti: francese, tedesco, spagnolo.

Il personale addetto agli uffici di informazione deve frequentare periodicamente corsi di formazione per l'aggiornamento delle conoscenze sulle risorse e sui servizi turistici della Toscana. La partecipazione ai corsi di formazione di cui sopra deve essere riportata in un apposito registro a cura del gestore dell'ufficio informazione.

*c) Modalità di erogazione dei servizi di informazione e accoglienza turistica*

Il personale addetto all'informazione deve fornire informazioni precise e dettagliate sui servizi turistici dell'ambito di appartenenza, con l'indicazione dei prezzi praticati, sui trasporti, sui pubblici esercizi, sulle strutture congressuali, sui servizi di pubblica utilità.

Il personale addetto deve saper dare informazioni esaurienti sulle risorse storico-artistiche e naturalistiche, su itinerari turistici, manifestazioni ed eventi, tempo libero e sport nell'ambito di appartenenza, indicando orari, localizzazioni e accessibilità.

Il personale addetto deve offrire assistenza al turista per l'inoltro all'autorità competente di reclami per disservizi, mettendo a disposizione specifici modelli e aiutando nella relativa compilazione. I modelli devono contenere le seguenti informazioni:

- dati anagrafici del denunciante, con i riferimenti a cui trasmettere la risposta conseguente alla segnalazione;
- descrizione dettagliata del reclamo;
- individuazione dell'ente competente ed estremi della relativa comunicazione (a cura dell'ufficio).

Presso gli uffici di informazione è distribuito e/o disponibile materiale informativo consistente in:

- materiale illustrativo e documentale delle località comprese nell'ambito di appartenenza, con l'indicazione delle principali attrattive e servizi;
- stampe di materiale informativo reperito anche mediante la rete telematica.

Gli uffici di informazione assistono l'utenza al fine di effettuare il download dell'applicazione regionale contenente le informazioni in merito alle attrattive turistiche del territorio di riferimento e della Toscana.

Nell'ufficio devono essere presenti apposite schede con le quali l'utente può esprimere la valutazione sul grado di soddisfazione del servizio richiesto e fornire suggerimenti per il miglioramento dei servizi.

L'addetto all'informazione deve compilare, per ogni utente, una scheda di rilevazione contenente i dati relativi alla nazionalità, alla fascia di età, al mezzo di trasporto utilizzato per giungere in Toscana e nel Comune, alla tipologia di informazioni richieste all'ufficio.

| Allegato C   |   |                            |          |          |          |          |
|--|---|----------------------------|----------|----------|----------|----------|
| REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALBERGHI |   |                            |          |          |          |          |
| (articolo 28, comma 1)                                 |   |                            |          |          |          |          |
|  |   | Livelli di classificazione |          |          |          |          |
|  | DESCRIZIONE DEI REQUISITI   | 1 stella                   | 2 stelle | 3 stelle | 4 stelle | 5 stelle |
| <b>1</b>   | <b>SERVIZI</b>  |                            |          |          |          |          |
| <b>1.1</b>   | Numero di ore giornaliere in cui sono assicurati i servizi di ricevimento e di portineria – informazioni, a cura di personale addetto (1)   | 12                         | 12       | 16       | 24       | 24       |
|  | (1) Per "personale addetto" deve intendersi persona (titolare, coadiutore, dipendente) assegnata allo specifico servizio in via prevalente  |                            |          |          |          |          |
| <b>1.2</b>   | Servizio di notte: addetto disponibile a chiamata   | X                          | X        | X        |          |          |
| <b>1.3</b>   | Servizio centralizzato di custodia valori, assicurato a cura del gestore mediante cassaforte dell'esercizio   | X                          | X        | X        | X        | X        |
| <b>1.4</b>   | Numero di ore giornaliere in cui è assicurato il trasporto interno dei bagagli a mezzo di carrello. Il carrello è a disposizione della clientela che potrà utilizzarlo senza ausilio del personale  | 12                         | 12       | 16       |          |          |
| <b>1.5</b>   | Numero di ore giornaliere in cui è assicurato il trasporto interno dei bagagli a cura del personale addetto   |                            |          |          | 16       | 24       |
| <b>1.6</b>   | Servizio di prima colazione   |                            |          |          |          |          |
| 1.6.1  | In sala apposita o destinata anche alla ristorazione  |                            |          | X        | X        | X        |
| 1.6.2  | In sale comuni destinate anche ad altri usi   |                            | X        |          |          |          |
| 1.6.3  | Servizio reso nelle camere a richiesta del cliente  |                            |          |          | X        | X        |
| <b>1.7</b>   | Servizio bar  |                            |          |          |          |          |
| 1.7.1  | Numero di ore giornaliere in cui è assicurato il servizio bar nei locali ad uso comune da parte del personale addetto   |                            |          |          | 12       | 16       |
| 1.7.2  | Numero di ore giornaliere in cui è assicurato il servizio bar nei locali ad uso comune  |                            |          | 12       |          |          |
| 1.7.3  | Punto di ristoro, anche con distributore automatico, nei locali ad uso comune   | X                          | X        |          |          |          |
| 1.7.4  | Numero di ore giornaliere in cui è assicurato il servizio bar nelle camere o unità abitative  |                            |          | 12       | 16       | 16       |
| <b>1.8</b>   | Identificativi del personale  |                            |          |          |          |          |
| 1.8.1  | Targhetta identificativa del personale  | X                          | X        | X        | X        | X        |
| 1.8.2  | Divise del personale addetto al ricevimento e al ristorante   |                            |          | X        | X        | X        |
| <b>1.9</b>   | Numero di lingue estere correntemente parlate dal personale addetto ai servizi di portineria e di ricevimento (2)   | 1                          | 1        | 1        | 2        | 3        |
|  | (2) E' richiesta una conoscenza professionale della lingua non necessariamente documentata con titolo di studio. Negli alberghi a 5 stelle si richiede la conoscenza delle lingue estere distribuite fra tutto il personale addetto, con un minimo di due lingue estere conosciute da ciascuno limitatamente al personale che eroga servizi direttamente al cliente |                            |          |          |          |          |
| <b>1.1</b>   | Cambio della biancheria da bagno (3)  |                            |          |          |          |          |
| 1.10.1   | a giorni alterni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente  | X                          | X        |          |          |          |
| 1.10.2   | tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente  |                            |          | X        | X        | X        |
|  | (3) Per "biancheria da bagno" si intendono teli da bagno, asciugamani, salviette e tappetini. Il cambio deve essere effettuato senza eccezioni ad ogni cambio di cliente  |                            |          |          |          |          |
| <b>1.11</b>  | Cambio della biancheria da letto (4)  |                            |          |          |          |          |
| 1.11.1   | tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente  |                            |          |          | X        | X        |
| 1.11.2   | a giorni alterni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente  |                            | X        | X        |          |          |
| 1.11.3   | ogni 3 giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente   | X                          |          |          |          |          |
|  | (4) Per "biancheria da letto" si intendono lenzuola e federe. Il cambio della biancheria deve comunque essere effettuato, senza eccezioni, ad ogni cambio di cliente, a prescindere dal periodo di permanenza.  |                            |          |          |          |          |

|             |   |   |   |   |   |   |
|-------------|---|---|---|---|---|---|
| <b>1.12</b> | <b>Servizio di lavaggio e stiratura biancheria per i clienti</b>  |   |   |   |   |   |
| 1.12.1      | con riconsegna nell'arco della giornata se consegnata entro le ore 9 antimeridiane  |   |   |   |   | X |
| 1.12.2      | con riconsegna entro le 24 ore successive   |   |   |   | X |   |
| <b>1.13</b> | <b>Pulizia nelle camere o unità abitative</b>   |   |   |   |   |   |
| 1.13.1      | una volta al giorno   | X | X | X |   |   |
| 1.13.2      | una volta al giorno con riassetto pomeridiano (5)   |   |   |   | X | X |
|             | (5) Per gli esercizi a 4 stelle il servizio sarà erogato su richiesta del cliente   |   |   |   |   |   |
| <b>1.14</b> | <b>Servizi di parcheggio (6)</b>  |   |   |   |   |   |
| 1.14.1      | Servizio di parcheggio e autorimessa per veicoli della clientela, assicurato 24 ore su 24 a cura del personale addetto, in garage dell'esercizio o in garage esterno  |   |   |   |   | X |
| 1.14.2      | Posto auto per almeno il 50% delle camere/unità abitative, reperibile anche con convenzione (7)   |   |   | X | X |   |
|             | (6) Tale obbligo non sussiste qualora il proprietario dell'albergo, in sede di definizione urbanistica e di autorizzazione all'attività, abbia corrisposto al comune di riferimento oneri finanziari sostitutivi all'obbligo di parcheggio. La mancanza di tale servizio deve essere obbligatoriamente evidenziata negli strumenti di comunicazione della struttura ricettiva e nei portali online di intermediazione |   |   |   |   |   |
|             | (7) Per gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del DPGR 87/R/2012 l'obbligo sussiste se tecnicamente realizzabile o se nella zona adiacente (200 ml) ci sia buona disponibilità di posti auto da reperire con convenzione  |   |   |   |   |   |
| <b>2</b>    | <b>DOTAZIONI, IMPIANTI E ATTREZZATURE DELLA STRUTTURA</b>   |   |   |   |   |   |
| <b>2.1</b>  | <b>Locale bagno comune e servizi igienici</b>   |   |   |   |   |   |
| 2.1.1       | Servizi igienici destinati ai locali e aree comuni e/o di somministrazione di alimenti e bevande con gabinetto distinto per sesso garantendone l'accessibilità  |   |   | X | X | X |
| 2.1.2       | Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 8 posti letto o frazione non serviti di wc, con minimo di uno per piano (8)  | X |   |   |   |   |
| 2.1.3       | Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 6 posti letto o frazione non serviti di wc, con minimo di uno per piano (8)  |   | X |   |   |   |
|             | (8) Per locale bagno comune completo si intende dotato di lavabo, vaso all'inglese con cassetta di cacciata, vasca da bagno o doccia, bidet o specifica soluzione equivalente ove sussistano oggettivi impedimenti connessi con le caratteristiche strutturali, specchio con presa di corrente, acqua calda e fredda, chiamata d'allarme  |   |   |   |   |   |
| <b>2.2</b>  | <b>Riscaldamento in tutto l'esercizio. L'obbligo non sussiste per gli esercizi alberghieri a 1, 2 e 3 stelle il cui periodo di apertura sia compreso fra il 1° maggio e il 30 settembre (9)</b>   | X | X | X | X | X |
|             | (9) Per gli esercizi alberghieri a 4 e 5 stelle vi è l'obbligo nel 100% delle camere e unità abitative di rendere il riscaldamento regolabile dal cliente   |   |   |   |   |   |
| <b>2.3</b>  | <b>Impianto di aria condizionata in tutte le aree comuni e nelle camere/unità abitative (10)</b>  |   |   |   | X | X |
|             | (10) L'obbligo dell'aria condizionata non sussiste per gli alberghi ubicati sopra 500 metri di altitudine   |   |   |   |   |   |
| <b>2.4</b>  | <b>Ascensore ad uso della clientela (11)</b>  |   | X | X | X | X |
| <b>2.5</b>  | <b>Ascensore di servizio o montacarichi (11)</b>  |   |   |   | X | X |
|             | (11) Per gli immobili esistenti alla data di entrata in vigore del DPGR 87/R/2012, l'obbligo degli ascensori e dei montacarichi sussiste se, in fase di ristrutturazione, tecnicamente e/o amministrativamente realizzabile. Per gli alberghi a 2 e 3 stelle situati in immobili esistenti al 28 dicembre 2012 l'obbligo sussiste solo per quelli con locali oltre i primi due piani (escluso il pianterreno)         |   |   |   |   |   |
| <b>2.6</b>  | <b>Servizi di connessione</b>   |   |   |   |   |   |
| 2.6.1       | Televisore ad uso comune  | X | X | X | X | X |

|        |   |          |     |      |      |      |
|--------|---|----------|-----|------|------|------|
| 2.6.2  | Computer a disposizione degli ospiti con connessione internet gratuita o connessione Wi-Fi free nelle aree comuni (12)  |          | X   | X    | X    | X    |
|        | (12) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura dichiari in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "digital detox"   |          |     |      |      |      |
| 2.7    | Telefono ad uso comune  | X        | X   | X    | X    | X    |
| 2.8    | Servizio telefax  |          |     | X    | X    | X    |
| 2.9    | Locali comuni di ricevimento e soggiorno a servizio della clientela (13)  |          |     |      |      |      |
| 2.9.1  | Almeno un locale che può coincidere con la sala ristorazione o il bar   | X        |     |      |      |      |
| 2.9.2  | Uno o più locali (esclusa eventuale sala ristorante e il bar se accessibile ai non alloggiati) di superficie complessiva non inferiore a mq.4 per ognuna delle prime 10 camere o unità abitative, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere o unità abitative sino alla ventesima, mq.0,5 per ogni camera oltre la ventesima |          | X   |      |      |      |
| 2.9.3  | Incremento minimo (espresso in percentuale) delle misure di cui al punto 2.9.2 per gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del DPGR 87/R/2012   |          |     | 10%  | 20%  | 30%  |
| 2.9.4  | Incremento minimo (espresso in percentuale) delle misure di cui al punto 2.9.2 per gli esercizi realizzati dopo la data di entrata in vigore del DPGR 87/R/2012   |          | 10% | 20%  | 30%  | 40%  |
| 2.9.5  | Percentuale superficie minima della zona ricevimento rispetto alle misure di cui al punto 2.9.3 con il minimo di mq.25 (14)   |          |     |      | 20%  | 20%  |
|        | (13) Gli obblighi di cui al presente punto non si applicano agli esercizi alberghieri ubicati in immobili sottoposti ai vincoli previsti dal d.lgs. 29 ottobre 1999 n. 490 e successive modificazioni   |          |     |      |      |      |
|        | (14) Per gli immobili esistenti soggetti a ristrutturazione e/o trasformazione l'obbligo sussiste se tecnicamente e/o amministrativamente realizzabile  |          |     |      |      |      |
| 2.10   | Bar   |          |     |      |      |      |
| 2.10.1 | Area bar  |          |     |      | X    | X    |
| 2.10.2 | Banco bar posto in locale comune (15)   |          |     | X    |      |      |
|        | (15) Il Banco bar si caratterizza per la presenza di dotazioni quali la macchina per caffè, il lavello, il frigo, l'acqua corrente  |          |     |      |      |      |
| 2.11   | Ristorante  |          |     |      |      |      |
| 2.11.1 | Posto in locale separato e distinto dagli altri locali comuni, utilizzabile anche come sala colazione   |          |     |      |      | X    |
| 2.12   | Sale separate   |          |     |      |      |      |
| 2.12.1 | Sala separata per soggiorno e svago   |          |     |      | X    | X    |
| 2.12.2 | Sala separata per riunioni  |          |     |      |      | X    |
| 2.13   | Vano adibito a guardaroba e/o deposito bagagli (16)   |          |     |      | X    | X    |
|        | (16) Non si applica agli esercizi alberghieri esistenti alla data di entrata in vigore del regolamento  |          |     |      |      |      |
| 3      | <b>DOTAZIONI, IMPIANTI E ATTREZZATURE DELLE CAMERE E DELLE UNITA' ABITATIVE</b>   |          |     |      |      |      |
| 3.1    | Percentuale minima delle camere o unità abitative dotate di locale bagno privato completo (17)  | 40% (18) | 60% | 100% | 100% | 100% |
|        | (17) Locale bagno dotato di lavabo, vaso all'inglese con cassetta di cacciata, vasca da bagno o doccia, bidet o specifica soluzione equivalente ove sussistano oggettivi impedimenti connessi con le caratteristiche strutturali, specchio con presa di corrente, acqua calda e fredda, campanello di chiamata            |          |     |      |      |      |
|        | (18) Tale requisito è obbligatorio per le strutture costruite successivamente alla data di entrata in vigore del DPGR 87/R/2012   |          |     |      |      |      |
| 3.2    | Riscaldamento (si veda il punto 2.2 e relative note)  |          |     |      |      |      |
| 3.3    | Aria condizionata (si veda il punto 2.3 e relative note)  |          |     |      |      |      |
| 3.4    | Arredi e forniture delle camere e delle unità abitative   |          |     |      |      |      |

|            |   |   |        |      |        |      |
|------------|---|---|--------|------|--------|------|
| 3.4.1      | Arredamento di base costituito da letto con relativo comodino con punto luce, una sedia o poltrona per ciascun posto letto, illuminazione a parete o a soffitto, tavolino con punto luce, un armadio uno specchio, un cestino per rifiuti. Il tavolino e/o i comodini possono essere sostituiti da soluzioni funzionalmente equivalenti | X | X      | X    | X      | X    |
| 3.4.2      | Sgabello o ripiano apposito per bagagli   |   | X      | X    | X      | X    |
| 3.4.3      | Uno scrittoio con punto luce per leggere che può essere sostituito da soluzioni funzionalmente equivalenti (19)   |   |        |      |        | X    |
|            | (19) Non lo stesso tavolino di cui al punto 3,4,1   |   |        |      |        |      |
| 3.4.4      | Lavabo dotato di acqua calda e fredda con specchio, presa di corrente nelle camere non servite da locale bagno privato  | X | X      |      |        |      |
| 3.4.5      | Documentazione sull'albergo   |   |        | X    | X      | X    |
| 3.4.6      | Documentazione sulla zona e/o sugli eventi, fornita anche con mezzi informatici e con possibilità di stampa   |   |        |      | X      | X    |
| 3.4.7      | Occorrente per scrivere e connessione internet attraverso rete wi-fi o cavo di collegamento (20)  |   |        | X    | X      | X    |
|            | (20) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura si dichiari in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "Digital Detox"  |   |        |      |        |      |
| 3.4.8      | Angolo soggiorno arredato con almeno una poltrona o seduta in divano per ciascun posto letto  |   |        |      |        | X    |
| 3.4.9      | Percentuale di camere o unità abitative dotate di televisore (21)   |   |        | 100% | 100%   | 100% |
|            | (21) Per le strutture 4 e 5 stelle si prevede il televisore con programmazione dei canali internazionali e Tv satellitare (o analogia offerta anche se utilizzante diversa tecnologia di trasmissione)  |   |        |      |        |      |
| 3.4.10     | Percentuale di camere o unità abitative dotate di frigobar  |   |        | 50%  | 100%   | 100% |
| 3.4.11     | Percentuale di camere o unità abitative dotate di cassetta di sicurezza   |   |        |      | 50%    | 100% |
| 3.4.12     | Telefono  |   | X (22) | X    | X      | X    |
|            | (22) Negli alberghi a 2 stelle i telefoni in dotazione delle singole camere possono non essere abilitati alla chiamata esterna diretta  |   |        |      |        |      |
| <b>3.5</b> | <b>Arredi e forniture delle camere e delle unità abitative (23)</b>   |   |        |      |        |      |
|            | (23) Nelle camere non servite da locale bagno privato deve essere assicurata la dotazione privata del punto 3.5.1   |   |        |      |        |      |
| 3.5.1      | Set di asciugamani per persona (composto da telo da bagno, asciugamani e salvietta), tappetino, saponetta o detergente liquido, riserva di carta igienica, sacchetti igienici, cestino rifiuti  | X | X      | X    | X      | X    |
| 3.5.2      | Shampoo, bagno schiuma, cuffia per doccia   |   |        | X    | X      | X    |
| 3.5.3      | Asciugacapelli  |   |        | X    | X      | X    |
| 3.5.4      | Materiale pulizia scarpe (in assenza di apparecchi automatici), spazzolino e dentifricio usa e getta o servizi alternativi  |   |        |      | X      | X    |
| 3.5.5      | Accappatoio da bagno a persona  |   |        |      |        | X    |
| <b>3.6</b> | <b>Camere o unità abitative insonorizzate</b>   |   |        |      | X (24) | X    |
|            | (24) Tale requisito è obbligatorio per le strutture costruite successivamente alla data di entrata in vigore del DPGR 87/R/2012   |   |        |      |        |      |
| <b>3.7</b> | <b>Chiamata del personale</b>   |   |        |      |        |      |
| 3.7.1      | Chiamata diretta a mezzo telefono   |   |        | X    | X      | X    |
| 3.7.2      | Chiamata con campanello o citofono  | X | X      |      |        |      |

| <b>Allegato D</b>  |  |                            |                 |                 |
|--|--|----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE RESIDENZE TURISTICO-ALBERGHIERE</b> |  |                            |                 |                 |
| (articolo 28, comma 1)   |  |                            |                 |                 |
|  |  | Livelli di classificazione |                 |                 |
|  | <i>DESCRIZIONE DEI REQUISITI</i>   | <b>2 stelle</b>            | <b>3 stelle</b> | <b>4 stelle</b> |
| <b>1</b>   | <b>SERVIZI</b>   |                            |                 |                 |
| <b>1.1</b>   | Numero di ore giornaliere in cui sono assicurati i servizi di ricevimento e di portineria - informazioni, a cura di personale addetto (1)  | 12                         | 16              | 24              |
|  | (1) Negli esercizi classificati con 4 stelle per "personale addetto" deve intendersi persona (titolare, dipendente, coadiutore) assegnata allo specifico servizio in via prevalente.   |                            |                 |                 |
| <b>1.2</b>   | Servizio di notte: addetto disponibile a chiamata  | X                          | X               |                 |
| <b>1.3</b>   | Servizio centralizzato di custodia valori, assicurato a cura del gestore mediante cassaforte dell'esercizio  | X                          | X               | X               |
| <b>1.4</b>   | Servizio di prima colazione  |                            |                 |                 |
| 1.4.1  | In sala apposita o destinata anche alla ristorazione   |                            |                 | X               |
| 1.4.2  | In sale comuni destinate anche ad altri usi  |                            | X               |                 |
| <b>1.5</b>   | Servizio di bar nel locale ove è ubicato, assicurato per numero di ore   |                            | 12              | 16              |
| <b>1.6</b>   | Divise per il personale addetto al ricevimento e al ristorante   |                            | X               | X               |
| <b>1.7</b>   | Conoscenza delle lingue da parte del personale addetto ai servizi di portineria e di ricevimento (2)   | 1                          | 2               | 3               |
|  | (2) E' richiesta una conoscenza professionale della lingua, non necessariamente documentata con titolo di studio.  |                            |                 |                 |
| <b>1.8</b>   | Cambio biancheria da bagno (3)   |                            |                 |                 |
| 1.8.1  | tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente   |                            | X               | X               |
| 1.8.2  | a giorni alterni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente   | X                          |                 |                 |
|  | (3) Per "biancheria da bagno" si intendono teli da bagno, asciugamani, salviette e tappetini. Il cambio della biancheria deve comunque essere effettuato, senza eccezioni, ad ogni cambio di cliente, a prescindere dal periodo di permanenza. |                            |                 |                 |
| <b>1.9</b>   | Cambio biancheria da letto (4)   |                            |                 |                 |
| 1.9.1  | tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente   |                            |                 | X               |
| 1.9.2  | a giorni alterni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente   |                            | X               |                 |
| 1.9.3  | ogni 3 giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente  | X                          |                 |                 |
|  | (4) Per "biancheria da letto" si intendono lenzuola e federe. Il cambio della biancheria deve comunque essere effettuato, senza eccezioni, ad ogni cambio di cliente, a prescindere dal periodo di permanenza.                                 |                            |                 |                 |
| <b>1.10</b>  | Servizio di lavanderia e stireria della biancheria per i clienti con riconsegna entro le 24 ore  |                            |                 | X               |
| <b>1.11</b>  | Pulizia nelle camere o unità abitative   |                            |                 |                 |
| 1.11.1   | Una volta al giorno  | X                          | X               |                 |
| 1.11.2   | Una volta al giorno, con riassetto pomeridiano   |                            |                 | X               |
| <b>2</b>   | <b>DOTAZIONI, IMPIANTI E ATTREZZATURE DELLA STRUTTURA</b>  |                            |                 |                 |

|             | DESCRIZIONE DEI REQUISITI   | Livelli di classificazione |          |          |
|-------------|---|----------------------------|----------|----------|
|             |   | 2 stelle                   | 3 stelle | 4 stelle |
| <b>2.1</b>  | Almeno un locale bagno comune completo (dotato di: lavabo, vaso all'inglese con cassetta di cacciata, vasca da bagno o doccia, bidet o specifica soluzione equivalente ove sussistano oggettivi impedimenti, specchio con presa di corrente, acqua calda e fredda, chiamata d'allarme) nella struttura (salvo immobili vincolati ai sensi del d.lgs. 29 ottobre 1999, n. 490 e ss. mm.) | X                          | X        | X        |
| <b>2.2</b>  | Riscaldamento in tutto l'esercizio (5)  | X                          | X        | X        |
|             | (5) L'obbligo di riscaldamento non sussiste per gli esercizi il cui periodo di apertura sia compreso tra il 1° maggio e il 30 settembre (fatta eccezione per le residenze a 4 stelle per le quali l'obbligo sussiste sempre).   |                            |          |          |
| <b>2.3</b>  | Impianto di aria condizionata in tutte le aree comuni e nelle camere / unità abitative (6)  |                            |          | X        |
|             | (6) L'obbligo dell'aria condizionata non sussiste per le residenze ubicate sopra 500 m di altitudine  |                            |          |          |
| <b>2.4</b>  | Ascensori ad uso della clientela (7)  | X                          | X        | X        |
| <b>2.5</b>  | Ascensori di servizio o montacarichi (7)  |                            |          | X        |
|             | (7) Per gli immobili esistenti, l'obbligo degli ascensori e del montacarichi sussiste se tecnicamente e/o amministrativamente realizzabile. Per le residenze a 2 o 3 stelle situate in immobili esistenti all'entrata in vigore del DPGR 46/R/2007 l'obbligo sussiste solo per quelle con locali oltre i primi due piani (escluso il pianterreno).                                      |                            |          |          |
| <b>2.6</b>  | Televisore ad uso comune  | X                          | X        | X        |
| <b>2.7</b>  | Telefono ad uso comune  | X                          | X        | X        |
| <b>2.8</b>  | Locali comuni di ricevimento e soggiorno a servizio della clientela (8)   |                            |          |          |
| 2.8.1       | Una sala per uso comune   | X                          |          |          |
| 2.8.2       | Uno o più locali (esclusa l'eventuale sala ristorante e il bar se accessibili anche ai non alloggiati) di superficie complessiva non inferiore a mq. 4 per ognuna delle prime 10 camere o unità abitative, mq. 1 per ognuna delle ulteriori camere o unità abitative fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni camera o unità abitativa oltre la ventesima                                  |                            | X        |          |
| 2.8.3       | Incremento minimo (espresso in percentuale) delle misure di cui al punto 2.8.2  |                            |          | 20%      |
| 2.8.4       | Incremento minimo (espresso in percentuale) delle misure di cui al punto 2.8.2, per gli esercizi di nuova realizzazione o realizzati dopo il 23 marzo 2000  |                            | 10%      | 30%      |
| 2.8.5       | Percentuale superficie minima della zona di ricevimento rispetto alle misure di cui al punto 2.8.3 (col minimo di mq.25) (9)  |                            |          | 20%      |
|             | (8) Gli obblighi di cui al presente punto non si applicano agli esercizi ubicati in immobili sottoposti ai vincoli previsti dal D.Lvo 29 ottobre 1999, n. 490 e ss. mm.   |                            |          |          |
|             | (9) Per gli immobili esistenti, l'obbligo sussiste se tecnicamente e/o amministrativamente realizzabile.  |                            |          |          |
| <b>2.9</b>  | Banco bar posto in locale appositamente attrezzato o in locale comune   |                            | X        | X        |
| <b>2.10</b> | Sala ristorante posta in locale apposito  |                            |          | X        |
| <b>2.11</b> | Sala separata per soggiorno e svago   |                            |          | X        |
| <b>2.12</b> | Wi-Fi gratuito nelle aree comuni (10)   | X                          | X        | X        |
|             | (10) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura sia dichiarata dichiarati in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "digital detox"  |                            |          |          |

|            | DESCRIZIONE DEI REQUISITI  | Livelli di classificazione |          |          |
|------------|--|----------------------------|----------|----------|
|            |  | 2 stelle                   | 3 stelle | 4 stelle |
| <b>3</b>   | <b>DOTAZIONI, IMPIANTI E ATTREZZATURE DELLE UNITA' ABITATIVE (11)</b>  |                            |          |          |
|            | (11) Qualora siano presenti nella residenza turistico-alberghiera camere non dotate di servizio autonomo di cucina ai sensi dell'art. 19, comma 3 del testo unico, i loro requisiti devono corrispondere a quelli previsti per gli alberghi classificati con lo stesso numero di stelle. In caso di camere non servite da locale bagno privato deve anche essere rispettato il rapporto posti letto/locale bagno comuni. |                            |          |          |
| <b>3.1</b> | <b>Composizione delle unità abitative (12)</b>   |                            |          |          |
| 3.1.1      | Monocali attrezzati per cucina e pernottamento   | X                          |          |          |
| 3.1.2      | Monocali attrezzati per cucina, soggiorno e pernottamento  |                            | X        |          |
| 3.1.3      | Unità con vani distinti per cucina-soggiorno e per il pernottamento  |                            |          | X        |
|            | (12) L'attrezzatura di cucina comprende almeno i seguenti elementi: piano di cottura, lavello con sgocciolatoio, frigorifero, contenitore per stoviglie.   |                            |          |          |
| <b>3.2</b> | <b>Dotazioni delle unità abitative</b>   |                            |          |          |
| 3.2.1      | Attrezzatura idonea alla preparazione e alla consumazione dei pasti  | X                          | X        | X        |
| 3.2.2      | Forno (anche a microonde)  |                            |          | X        |
| 3.2.3      | Dotazione prevista per le camere e i bagni degli alberghi a 3 stelle (come previsto alla sezione 3 dell'allegato C)  | X                          |          |          |
| 3.2.4      | Dotazione prevista per le camere e i bagni degli alberghi a 4 stelle (come previsto alla sezione 3 dell'allegato C)  |                            | X        | X        |
| 3.2.5      | Percentuale delle unità abitative in cui il riscaldamento dell'ambiente è regolabile dal cliente   |                            | 100%     | 100%     |
| 3.2.6      | Percentuale delle unità abitative in cui l'aria condizionata è regolabile dal cliente  |                            |          | 100%     |
| 3.2.7      | Percentuale delle camere o unità abitative dotate di televisore  |                            | 100%     | 100%     |
| 3.2.8      | Percentuale di camere o unità abitative dotate di cassetta di sicurezza a muro (13)  |                            | 50%      | 100%     |
|            | (13) Possono essere cassette singole ubicate non all'interno delle camere ma in un unico locale dell'albergo   |                            |          |          |
| <b>3.3</b> | <b>Camere o unità abitative insonorizzate</b>  |                            |          | X        |
| <b>4</b>   | <b>ALTRI SERVIZI E DOTAZIONI</b>   |                            |          |          |
| 4.1        | Chiamata del personale diretta a mezzo numero telefonico   | X                          | X        | X        |
| 4.2        | Parcheggio custodito (anche in garage esterno) (14)  |                            |          | X        |
| 4.3        | Posto auto per almeno il 50% delle unità abitative di nuova realizzazione o realizzate dopo il 23 marzo 2000 (15)  |                            | X        |          |
|            | (14) Per gli esercizi esistenti l'obbligo sussiste se tecnicamente realizzabile o nella zona adiacente (200 ml) ci sia buona disponibilità di parcheggi custoditi  |                            |          |          |
|            | (15) Per gli esercizi esistenti l'obbligo sussiste se tecnicamente realizzabile o nella zona adiacente (200 ml) ci sia buona disponibilità di posti auto.  |                            |          |          |

## Allegato E

**REQUISITI MINIMI DELLE DOTAZIONI E DEI SERVIZI DEGLI ALBERGHI DIFFUSI**  
(articolo 26, comma 2)

| Tabella 1 – Requisiti minimi delle dotazioni, degli impianti e delle attrezzature |   |
|---|---|
| 1.01  | <b>Camere:</b> letto, armadio, comodino, specchio, cestino rifiuti, una sedia.  |
| 1.02  | <b>Bagni privati:</b> wc, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia, specchio, cestino rifiuti, sgabello, materiale per l'igiene e per bagno o doccia, asciugacapelli.   |
| 1.03  | <b>Numero dei locali bagno privati:</b> nel 100% delle unità abitative.   |
| 1.04  | <b>Numero dei locali bagno comuni:</b> almeno uno, accessibile a portatori di handicap, posto nell'edificio principale.   |
| 1.05  | <b>Riscaldamento:</b> in tutti gli alloggi e nell'edificio principale.  |
| 1.06  | <b>Acqua corrente in tutti gli alloggi:</b> calda e fredda.   |
| 1.07  | <b>Dotazioni degli alloggi:</b> arredamento di ogni camera e unità abitativa in sintonia con l'ambiente in cui è collocata.   |
| 1.08  | <b>Accessori degli alloggi:</b> documentazione sull'albergo diffuso e sulla rete degli alberghi diffusi, materiale promozionale e informativo sulla località e sugli eventi e sui siti di rilievo naturalistico, storico ed artistico presenti nel territorio.  |
| 1.09  | <b>Televisore:</b> in tutti gli alloggi.  |
| 1.10  | <b>Chiamata del personale:</b> chiamata con numero telefonico dedicato.   |
| 1.11  | <b>Telefono:</b> apparecchio telefonico fisso o mobile, con linea telefonica esterna, a disposizione della clientela presso la reception o nella sala di uso comune.  |
| 1.12  | <b>Internet:</b> nel 100% degli alloggi e internet point a disposizione della clientela nel locale principale o connessione wi-fi, tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora l'albergo diffuso dichiari in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "digital detox". |
| 1.13  | <b>Attrezzatura pronto soccorso:</b> disponibile a richiesta della clientela.   |
| 1.14  | <b>Distributore automatico di alimenti e bevande o frigo bar:</b> a disposizione della clientela nella sala di uso comune.  |
| 1.15  | <b>Sala apposita per la somministrazione della prima colazione:</b> qualora il servizio di prima colazione non sia affidato ad altri soggetti titolari di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ubicati alla distanza massima di 500 metri dalla struttura principale, misurati nel più breve percorso pedonale possibile.     |
| 1.16  | <b>Reception:</b> localizzata nella struttura principale.   |
| 1.17  | <b>Sala di uso comune:</b> di superficie complessiva non inferiore a mq 4 per ognuno dei primi dieci posti letto, mq 1 per ognuno degli ulteriori posti letto fino al quarantesimo, mq 0,5 per ogni posto letto oltre il quarantesimo e fino al centesimo.  |
| 1.18  | <b>Barriere architettoniche:</b> messa a disposizione di materiale informativo sull'accessibilità dell'area su cui insiste l'albergo diffuso; almeno un alloggio accessibile a portatori di handicap motorio per l'albergo diffuso con oltre 40 posti letto.  |
| 1.19  | <b>Locale di deposito a servizio della clientela:</b> almeno un deposito idoneo al ricovero di biciclette, bagagli o attrezzature sportive.   |
| 1.20  | <b>Segnaletica nello spazio urbano:</b> ogni alloggio dispone di idonea segnaletica funzionale a raggiungerlo a partire dall'ufficio ricevimento.   |
| 1.21  | <b>Dotazioni per la preparazione dei cibi (solo per le unità abitative):</b> cucina con due fuochi o piastre, forno (anche a microonde), frigorifero, lavello con scolapiatti.  |
| Tabella 2 – Requisiti minimi dei servizi  |   |
| 2.01  | <b>Servizi di ricevimento, portineria e informazioni:</b> assicurati per 8 ore al giorno con almeno un addetto per  |

|             |   |
|-------------|---|
|             | altre 4 ore a chiamata e presenza entro 15 minuti; nelle restanti ore con addetto disponibile a chiamata. Gli orari di ricevimento sono pubblicizzati sugli strumenti di comunicazione dell'albergo diffuso.  |
| <b>2.02</b> | <b>Servizio di prima colazione:</b> fornito in apposita sala ubicata nell'edificio principale qualora il servizio di prima colazione non sia affidato ad altri soggetti titolari di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ubicati alla distanza massima di 500 metri dalla struttura principale, misurati nel più breve percorso pedonale possibile. |
| <b>2.03</b> | <b>Servizio di bar nei locali comuni:</b> se fornito, deve essere assicurato per almeno 8 ore al giorno e servito nei locali comuni ubicati nell'edificio principale.   |
| <b>2.04</b> | <b>Lingue estere correntemente parlate:</b> lingua inglese o altra lingua.  |
| <b>2.05</b> | <b>Cambio biancheria negli alloggi:</b> lenzuola e federe ogni tre giorni e ad ogni cambio di cliente (salvo diversa scelta del cliente a tutela dell'ambiente).  |
| <b>2.06</b> | <b>Cambio biancheria nei locali bagno privati:</b> teli da bagno, asciugamani, salviette e tappetini a giorni alterni e ad ogni cambio di cliente (salvo diversa scelta del cliente a tutela dell'ambiente).  |
| <b>2.07</b> | <b>Pulizia:</b> tutti i giorni negli alloggi e negli spazi comuni.  |
| <b>2.08</b> | <b>Servizio degustazione prodotti tipici:</b> disponibile a richiesta della clientela, anche mediante convenzione con esercizio commerciale localizzato nelle immediate vicinanze della struttura.  |
| <b>2.09</b> | <b>Servizio navetta da e per aeroporti, stazioni ferroviarie, terminal bus:</b> disponibile a richiesta della clientela, anche mediante convenzione con imprese di trasporti.   |

| Allegato F   |  |                            |          |          |          |
|--|--|----------------------------|----------|----------|----------|
| REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DEI CAMPEGGI E DEI PARCHI DI VACANZA |  |                            |          |          |          |
| (articolo 41, comma 1)   |  |                            |          |          |          |
|  |  | Livelli di classificazione |          |          |          |
|  | DESCRIZIONE DEI REQUISITI  | 1 stella                   | 2 stelle | 3 stelle | 4 stelle |
| <b>1</b>   | <b>SISTEMAZIONE DELL'AREA, STRUTTURE E INFRASTRUTTURE</b>  |                            |          |          |          |
| 1.1  | Parcheeggio auto: Numero di posti auto coperti calcolati in percentuale rispetto al numero complessivo dei posti auto ubicati nelle aree di parcheeggio  |                            |          |          | 30%      |
| 1.2  | Aree libere per uso comune, espresse in percentuale rispetto alla superficie complessiva del campeggio o del parco di vacanza (1)  | 10%                        | 10%      | 10%      | 15%      |
|  | (1) Escluse le aree destinate alla viabilità veicolare e pedonale.   |                            |          |          |          |
| 1.3  | Aree sistemate a giardino non inferiore al 15% dell'area di cui alla voce 1.2  |                            |          |          | X        |
| 1.4  | Ombreggiatura naturale delle aree, espressa in percentuale rispetto alla superficie complessiva sistemata a piazzole   | 10%                        | 10%      | 20%      | 30%      |
| 1.5  | Superficie media delle piazzole espressa in mq.  | 60                         | 70       | 80       | 90       |
| 1.6  | Superficie minima delle piazzole espressa in mq.   | 50                         | 60       | 70 (2)   | 80       |
|  | (2) 60 mq per i campeggi autorizzati alla data di entrata in vigore della L.R. n. 83/97.   |                            |          |          |          |
| 1.7  | Impianto telefonico per uso comune o telefono cellulare appositamente dedicato a tale scopo.   | X                          | X        | X        | X        |
| 1.8  | Possibilità di destinare alla vendita al dettaglio per una superficie non superiore a quanto previsto per il dettaglio di vicinato come definito dalla l.r. 28/2005  | X                          | X        | X        | X        |
| <b>2</b>   | <b>SERVIZI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI COMPLEMENTARI</b>   |                            |          |          |          |
| 2.1  | Lingue straniere parlate dal personale addetto al ricevimento  | 1                          | 2        | 3        | 3        |
| 2.2  | Pulizia delle installazioni igienico-sanitarie   |                            |          |          |          |
| 2.2.1  | Due volte al giorno  | X                          | X        | X        | X        |
| 2.2.2  | Quattro volte al giorno nei mesi di luglio e agosto  | X                          | X        | X        | X        |
| 2.2.3  | Con addetti diurni permanenti o con idonea strumentazione meccanica automatica   |                            |          |          | X        |
| 2.3  | Raccolta differenziata (nei Comuni in cui è effettuata) e smaltimento rifiuti solidi in appositi contenitori, almeno una volta al giorno   | X                          | X        | X        | X        |
| 2.4  | Installazioni igienico sanitarie di uso comune   |                            |          |          |          |
| 2.4.1  | 1 w.c. ogni 20 ospiti  | X                          |          |          |          |
| 2.4.2  | 1 w.c. ogni 15 ospiti  |                            | X (3)    | X        | X        |
|  | (3) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del DPGR 46/R/2007, l'obbligo sussiste se tecnicamente e/o amministrativamente realizzabile; altrimenti il rapporto è 1 w.c. ogni 20 ospiti. |                            |          |          |          |
| 2.4.3  | 1 doccia chiusa ogni 30 ospiti   | X                          |          |          |          |
| 2.4.4  | 1 doccia chiusa ogni 25 ospiti   |                            | X        | X        |          |
| 2.4.5  | 1 doccia chiusa ogni 15 ospiti   |                            |          |          | X        |

|            | DESCRIZIONE DEI REQUISITI   | Livelli di classificazione |          |          |          |
|------------|---|----------------------------|----------|----------|----------|
|            |   | 1 stella                   | 2 stelle | 3 stelle | 4 stelle |
| 2.4.6      | 1 lavabo ogni 20 ospiti, dotato di specchio e appoggio  | X                          | X        |          |          |
| 2.4.7      | 1 lavabo ogni 15 ospiti, dotato di specchio e appoggio  |                            |          | X        |          |
| 2.4.8      | 1 lavabo ogni 15 ospiti, dotato di specchio, appoggio e pannello divisorio  |                            |          |          | X        |
| 2.4.9      | 1 lavello per stoviglie, con scolapiatti o gocciolatoio, ogni 50 ospiti   | X                          |          |          |          |
| 2.4.10     | 1 lavello per stoviglie, con scolapiatti o gocciolatoio, ogni 40 ospiti   |                            | X        |          |          |
| 2.4.11     | 1 lavello per stoviglie, con scolapiatti o gocciolatoio, ogni 30 ospiti   |                            |          | X        | X        |
| 2.4.12     | 1 lavatoio per panni ogni 60 ospiti (4)   | X                          |          |          |          |
| 2.4.13     | 1 lavatoio per panni ogni 50 ospiti (4)   |                            | X        | X        |          |
| 2.4.14     | 1 lavatoio per panni ogni 40 ospiti (4)   |                            |          |          | X        |
|            | (4) Nei campeggi oltre 500 metri di altitudine al lavatoio deve essere annesso un apposito vano stenditoio.   |                            |          |          |          |
| 2.4.15     | Lavabiancheria (5)  |                            |          | X        | X        |
|            | (5) Una macchina lavabiancheria sostituisce tre lavatoi per panni.  |                            |          |          |          |
| 2.4.16     | Servizio di lavanderia e stireria   |                            |          |          | X        |
| 2.4.17     | Asciugacapelli a muro (in ragione di almeno due per ogni zona servizi)  |                            |          | X        | X        |
| <b>2.5</b> | <b>Erogazione acqua calda (6)</b>   |                            |          |          |          |
|            | (6) L'obbligo di erogazione dell'acqua calda va riferito distintamente sia alle installazioni di uso comune che a quelle riservate alle singole piazzole, laddove esistano. Nelle strutture ubicate oltre i 700 metri s.l.m. l'erogazione dell'acqua calda deve essere comunque assicurata in almeno il 50% delle installazioni igienico-sanitarie, a prescindere dal livello di classificazione della struttura. |                            |          |          |          |
| 2.5.1      | In almeno il 30% delle docce chiuse   | X                          | X        |          |          |
| 2.5.2      | In almeno il 30% di ciascun tipo di installazione igienico-sanitaria  |                            |          | X        |          |
| 2.5.3      | In almeno il 70% di ciascun tipo di installazione igienico-sanitaria  |                            |          |          | X        |
| <b>2.6</b> | <b>Dotazione delle piazzole con mezzo di pernottamento installato a cura della gestione</b>   |                            |          |          |          |
| 2.6.1      | Attrezzature per il soggiorno all'aperto composte da 2 poltroncine o sedie a sdraio, 2 sedie, 1 tavolo, 1 ombrellone  |                            |          | X        | X        |
| 2.6.2      | Numero delle strutture allestite dotate di installazioni igienico-sanitarie (bagno privato completo) con erogazione di acqua calda e debitamente allacciate agli impianti idrico e fognario, espresso in percentuale sul numero complessivo delle strutture stesse  |                            |          | 50%      | 100%     |
| <b>2.7</b> | <b>Attrezzature di ristoro</b>  |                            |          |          |          |
| 2.7.1      | Banco bar   | X                          |          |          |          |
| 2.7.2      | Bar in locale apposito  |                            | X        | X        |          |
| 2.7.3      | Bar in locale apposito, con tavolini e sedie  |                            |          |          | X        |
| 2.7.4      | Tavola calda o ristorante o ristorante self-service   |                            |          | X        | X        |
| 2.7.5      | Uno o più ristoranti con numero di coperti non inferiori al 10% della ricettività autorizzata   |                            |          |          | X        |
| <b>2.8</b> | <b>Attrezzature sportive (piscina, tennis, bocce, pallavolo, pallacanestro, minigolf, pista pattinaggio, campo di calcio, etc.)</b>   |                            |          |          |          |
| 2.8.1      | Almeno una attrezzatura   |                            | X        |          |          |
| 2.8.2      | Almeno due attrezzature   |                            |          | X        |          |
| 2.8.3      | Almeno tre attrezzature   |                            |          |          | X        |

|            | DESCRIZIONE DEI REQUISITI   | Livelli di classificazione |          |          |          |
|------------|---|----------------------------|----------|----------|----------|
|            |   | 1 stella                   | 2 stelle | 3 stelle | 4 stelle |
| <b>2.9</b> | <b>Attrezzature e servizi vari ad uso degli ospiti</b>  |                            |          |          |          |
| 2.9.1      | Area di gioco per bambini   | X                          |          |          |          |
| 2.9.2      | Parco giochi bambini  |                            | X        |          |          |
| 2.9.3      | Parco giochi bambini con attività di animazione per almeno tre ore al giorno (l'attività di animazione può essere esclusa nei periodi bassa stagione)   |                            |          | X        | X        |
| 2.9.4      | Zona coperta di uso comune dotata di wi-fi gratuita (7)   |                            | X        | X        | X        |
|            | (7) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura dichiari in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "digital detox". |                            |          |          |          |
| 2.9.5      | Locale TV separato  |                            |          |          | X        |
| 2.9.6      | Custodia valori in cassaforte   | X                          | X        | X        | X        |

| <b>Allegato G</b>   |   |                            |                 |                 |
|---|---|----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DEI VILLAGGI TURISTICI</b> |   |                            |                 |                 |
| (articolo 41, comma 1)  |   |                            |                 |                 |
|   |   | Livelli di classificazione |                 |                 |
|   | <i>DESCRIZIONE DEI REQUISITI</i>  | <b>2 stelle</b>            | <b>3 stelle</b> | <b>4 stelle</b> |
| <b>1</b>  | <b>SISTEMAZIONE DELL'AREA, STRUTTURE E INFRASTRUTTURE</b>   |                            |                 |                 |
| <b>1.1</b>  | Parcheggio auto: Numero di posti auto coperti calcolati in percentuale rispetto al numero complessivo dei posti auto ubicati nelle aree di parcheggio   |                            |                 | 30%             |
| <b>1.2</b>  | Aree libere per uso comune, espresse in percentuale rispetto alla superficie complessiva del villaggio turistico (1)  | 10%                        | 10%             | 15%             |
|   | (1) Escluse le aree destinate alla viabilità veicolare e pedonale.  |                            |                 |                 |
| <b>1.3</b>  | Aree sistemate a giardino non inferiore al 15% dell'area di cui alla voce 1.2   |                            |                 | X               |
| <b>1.4</b>  | Ombreggiatura naturale delle aree, espressa in percentuale rispetto alla superficie complessiva del villaggio turistico   | 10%                        | 20%             | 30%             |
| <b>1.5</b>  | Superficie media delle piazzole espressa in mq.   | 70                         | 80              | 90              |
| <b>1.6</b>  | Superficie minima delle piazzole espressa in mq.  | 60                         | 70              | 80              |
| <b>1.7</b>  | Impianto telefonico per uso comune o telefono cellulare appositamente dedicato a tale scopo.  | X                          | X               | X               |
| <b>2</b>  | <b>SERVIZI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI COMPLEMENTARI</b>  |                            |                 |                 |
| <b>2.1</b>  | Lingue straniere parlate dal personale addetto al ricevimento   | 1                          | 2               | 3               |
| <b>2.2</b>  | Pulizia delle installazioni igienico-sanitarie  |                            |                 |                 |
| 2.2.1   | Due volte al giorno   | X                          | X               | X               |
| 2.2.2   | Quattro volte al giorno nei mesi di luglio e agosto   | X                          | X               | X               |
| 2.2.3   | Con addetti diurni permanenti o con idonea strumentazione meccanica automatica  |                            |                 | X               |
| <b>2.3</b>  | Raccolta differenziata (nei Comuni in cui è effettuata) e smaltimento rifiuti solidi in appositi contenitori, almeno una volta al giorno  | X                          | X               | X               |
| <b>2.4</b>  | Installazioni igienico sanitarie di uso comune (2)  |                            |                 |                 |
|   | (2) Non si deve tenere conto delle persone ospitate in piazzole dotate di installazioni igienico sanitarie riservate. Se tutte le piazzole ne sono fornite, occorre una installazione igienico sanitaria ogni 100 persone ospitabili. |                            |                 |                 |
| 2.4.1   | 1 w.c. ogni 15 ospiti   | X (3)                      | X               | X               |
|   | (3) Per le strutture esistenti alla data di entrata in vigore del DPGR 46/R/2007, l'obbligo sussiste se tecnicamente e/o amministrativamente realizzabile; altrimenti il rapporto è 1 w.c. ogni 20 ospiti.                            |                            |                 |                 |
| 2.4.2   | 1 doccia chiusa ogni 25 ospiti  | X                          | X               |                 |
| 2.4.3   | 1 doccia chiusa ogni 15 ospiti  |                            |                 | X               |
| 2.4.4   | 1 lavabo ogni 20 ospiti, dotato di specchio e appoggio  | X                          |                 |                 |
| 2.4.5   | 1 lavabo ogni 15 ospiti, dotato di specchio e appoggio  |                            | X               |                 |
| 2.4.6   | 1 lavabo ogni 15 ospiti, dotato di specchio, appoggio e pannello divisorio  |                            |                 | X               |
| 2.4.7   | 1 lavello per stoviglie, con scolapiatti o gocciolatoio, ogni 40 ospiti   | X                          |                 |                 |
| 2.4.8   | 1 lavello per stoviglie, con scolapiatti o gocciolatoio, ogni 30 ospiti   |                            | X               | X               |
| 2.4.9   | 1 lavatoio per panni ogni 50 ospiti (4)   | X                          | X               |                 |
| 2.4.10  | 1 lavatoio per panni ogni 40 ospiti (4)   |                            |                 | X               |
|   | (4) Nei villaggi turistici oltre 500 metri di altitudine al lavatoio deve essere annesso un apposito vano stenditoio.   |                            |                 |                 |

|            | DESCRIZIONE DEI REQUISITI   | 2 stelle | 3 stelle | 4 stelle |
|------------|---|----------|----------|----------|
| 2.4.11     | Lavabiancheria (5)  |          | X        | X        |
|            | (5) Una macchina lavabiancheria sostituisce tre lavatoi per panni.  |          |          |          |
| 2.4.12     | Servizio di lavanderia e stireria   |          |          | X        |
| 2.4.13     | Asciugacapelli a muro (almeno due per ogni zona servizi)  |          | X        | X        |
| <b>2.5</b> | <b>Erogazione acqua calda (6)</b>   |          |          |          |
|            | (6) L'obbligo di erogazione dell'acqua calda va riferito distintamente sia alle installazioni di uso comune che a quelle riservate alle singole piazzole, laddove esistano. Nelle strutture ubicate oltre i 700 metri s.l.m. l'erogazione dell'acqua calda deve essere comunque assicurata in almeno il 50% delle installazioni igienico-sanitarie, a prescindere dal livello di classificazione della struttura. |          |          |          |
| 2.5.1      | In almeno il 30% delle docce chiuse   | X        |          |          |
| 2.5.2      | In almeno il 30% di ciascun tipo di installazione igienico sanitaria  |          | X        |          |
| 2.5.3      | In almeno il 70% di ciascun tipo di installazione igienico sanitaria  |          |          | X        |
| <b>2.6</b> | <b>Dotazione delle piazzole con mezzo di pernottamento installato a cura della gestione</b>   |          |          |          |
| 2.6.1      | Attrezzatura per il soggiorno all'aperto composta da due poltroncine o sedie a sdraio, 2 sedie, 1 tavolo, 1 ombrellone  |          | X        | X        |
| 2.6.2      | Numero delle strutture allestite dotate di installazioni igienico-sanitarie (bagno privato completo) con erogazione di acqua calda e debitamente allacciate agli impianti idrico e fognario, espresso in percentuale del numero complessivo delle piazzole stesse   | 30%      | 60%      | 100 %    |
| <b>2.7</b> | <b>Attrezzature di ristoro</b>  |          |          |          |
| 2.7.1      | Bar in locale apposito  | X        | X        |          |
| 2.7.2      | Bar in locale apposito con tavolini e sedie   |          |          | X        |
| 2.7.3      | Tavola calda o ristorante o ristorante self-service   |          | X        | X        |
| <b>2.8</b> | <b>Attrezzature sportive (piscina, tennis, pallavolo, beachvolley, pallacanestro, pista pattinaggio, campo di calcio, beach soccer, arrampicata sportiva, windsurf, mountainbike, ecc)</b>  |          |          |          |
| 2.8.1      | Almeno una attrezzatura   | X        |          |          |
| 2.8.2      | Almeno due attrezzature   |          | X        |          |
| 2.8.3      | Almeno tre attrezzature   |          |          | X        |
| <b>2.9</b> | <b>Attrezzature e servizi vari ad uso degli ospiti</b>  |          |          |          |
| 2.9.1      | Parco giochi bambini  | X        |          |          |
| 2.9.2      | Parco giochi bambini con attività di animazione per almeno tre ore al giorno (l'attività di animazione può essere esclusa nei periodi bassa stagione)   |          | X        | X        |
| 2.9.3      | Zona coperta di uso comune con copertura wi-fi gratuita (7)   | X        | X        | X        |
|            | (7) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura sia dichiarata dichiarata in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "digital detox"   |          |          |          |
| 2.9.4      | Locale TV separato  |          |          | X        |
| 2.9.5      | Scomparti frigoriferi o mini-frigoriferi individuali per conservazione alimenti e bevande degli ospiti qualora le strutture allestite non ne siano dotate   |          |          | X        |
| 2.9.6      | Custodia valori in cassaforte   | X        | X        | X        |

| <b>Allegato H</b>   |   |
|---|---|
| <b>REQUISITI MINIMI DELLE DOTAZIONI E DEI SERVIZI DELLE AREE DI SOSTA</b> |   |
| (articolo 30, comma 2)  |   |
|   | <i>DESCRIZIONE DEI REQUISITI</i>  |
| <b>1</b>  | <b>SISTEMAZIONE DELL'AREA, STRUTTURE E INFRASTRUTTURE</b>   |
| <b>1.1</b>  | Distributore di materiale cartaceo contenente informazioni dettagliate del territorio e dei servizi, da collocarsi all'ingresso dell'area o nell'area dei servizi. Tale materiale può essere sostituito dall'indicazione per il download di specifiche applicazioni gratuite per tablet o smartphone (sia iOS che Android)                          |
|   | In ogni caso devono essere indicati, qualora esistenti, i seguenti servizi: 1) linee e stazioni ferroviarie, 2) fermate di autobus locali e di linea, 3) stazioni di rifornimento carburante, officine, soccorso stradale, 4) farmacie, presidi sanitari, ospedali, 5) ufficio postale, 6) punti di informazione e assistenza turistica, 7) banche. |
| <b>1.2</b>  | Possibilità di accesso a rete Wi-Fi (1)   |
|   | (1) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile  |
| <b>2</b>  | <b>SERVIZI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI COMPLEMENTARI</b>  |
| <b>2.1</b>  | Pulizia ordinaria delle installazioni igienico-sanitarie a cura di almeno un addetto permanente   |
| <b>2.2</b>  | Installazioni igienico sanitarie di uso comune  |
| 2.2.1   | 1 wc ogni 25 ospiti   |
| 2.2.2   | 1 doccia chiusa ogni 40 ospiti  |
| 2.2.3   | 1 lavabo ogni 20 ospiti   |
| 2.2.4   | 1 lavello per stoviglie, con scolapiatti, ogni 40 ospiti  |
| 2.2.5   | 1 lavatoio per panni ogni 40 ospiti   |
| <b>2.3</b>  | Erogazione acqua calda nelle docce chiuse e nelle altre installazioni igienico-sanitarie (esclusa la voce 2.2.1)  |

| Allegato I  |  |                            |          |          |          |
|---|--|----------------------------|----------|----------|----------|
| REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DEI MARINA RESORT |  |                            |          |          |          |
| (articolo 41, comma 1)                                    |  |                            |          |          |          |
|   | DESCRIZIONE DEI REQUISITI  | Livelli di classificazione |          |          |          |
|   |  | 1 ancora                   | 2 ancore | 3 ancore | 4 ancore |
| <b>1</b>  | <b>SERVIZI</b>   |                            |          |          |          |
| <b>1.1</b>  | Servizio di assistenza all'ormeggio  |                            |          |          |          |
| 1.1.1   | su richiesta nelle ore diurne  | X                          |          |          |          |
| 1.1.2   | assicurato 8/24 ore e su richiesta nelle altre ore   |                            | X        |          |          |
| 1.1.3   | assicurato 12/24 ore e su richiesta nelle altre ore  |                            |          | X        |          |
| 1.1.4   | assicurato 16/24 ore e su richiesta nelle altre ore  |                            |          |          | X        |
| 1.1.5   | Mezzo per l'assistenza all'ormeggio  |                            |          |          | X        |
| <b>1.2</b>  | Dotazioni/Servizio di ricevimento (1)  |                            |          |          |          |
|   | (1) 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:<br>a) possedere una mappa della città, per indicare al cliente o visitatore l'ubicazione della struttura e la destinazione richiesta;<br>b) conoscere i punti di interesse turistico più importanti delle zone limitrofe alla struttura ed essere in possesso del relativo materiale informativo;<br>c) conoscere il sistema di trasporto pubblico, le sue connessioni e gli orari aggiornati del servizio. |                            |          |          |          |
| 1.2.1   | Presenza di scaffale con materiale informativo sull'ambito territoriale e indicazioni per eventuali applicazioni informatiche  | X                          |          |          |          |
| 1.2.2   | Assicurato 4/24 ore  |                            | X        |          |          |
| 1.2.3   | Assicurato 6/24 ore  |                            |          | X        |          |
| 1.2.4   | Assicurato 8/24 ore  |                            |          |          | X        |
| <b>1.3</b>  | Pulizia specchio acqueo  |                            |          |          |          |
| 1.3.1   | 1 volta al giorno  | X                          | X        | X        | X        |
| <b>1.4</b>  | Pulizia ordinaria delle aree comuni  |                            |          |          |          |
| 1.4.1   | 1 volta al giorno  | X                          | X        | X        | X        |
| <b>1.5</b>  | Pulizia delle installazioni igienico-sanitarie   |                            |          |          |          |
| 1.5.1   | 1 volta al giorno  | X                          |          |          |          |
| 1.5.2   | 2 volte al giorno  |                            | X        | X        | X        |
| <b>1.6</b>  | Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi e pulizia appositi recipienti  |                            |          |          |          |
| 1.6.1   | 1 volta al giorno  | X                          | X        | X        | X        |
| <b>1.7</b>  | Servizio di vigilanza  | X                          | X        | X        | X        |
| <b>1.8</b>  | Servizio ascolto radio VHF   | X                          | X        | X        | X        |
| <b>1.9</b>  | Recupero olii esausti e batterie   | X                          | X        | X        | X        |
|   |  |                            |          |          |          |
| <b>2</b>  | <b>SISTEMAZIONE DELL'AREA, STRUTTURE, INFRASTRUTTURE, ATTREZZATURE E IMPIANTI COMPLEMENTARI</b>  |                            |          |          |          |
| <b>2.1</b>  | Reception  | X                          | X        | X        | X        |
| <b>2.2</b>  | Parcheggio auto  |                            |          |          |          |
| 2.2.1   | Area di sosta in corrispondenza degli accessi, con un numero di posti auto pari almeno al 5 per cento dei posti barca  |                            |          |          | X        |
| <b>2.3</b>  | Posti barca  |                            |          |          |          |
| 2.3.1   | Numero complessivo non inferiore a 7   | X                          | X        | X        | X        |
| 2.3.2   | Contrassegno numerico progressivo in ogni posto barca  | X                          | X        | X        | X        |

|             |  |   |   |   |   |
|-------------|--|---|---|---|---|
| <b>2.4</b>  | Sistemazione delle aree all'aperto per uso comune  |   |   |   |   |
| 2.4.1       | A prova di acqua e di polvere  |   | X | X | X |
| <b>2.5</b>  | Impianto elettrico certificato (con colonnine appositamente attrezzate)  | X | X | X | X |
| <b>2.6</b>  | Impianto di illuminazione certificato  | X | X | X | X |
| <b>2.7</b>  | Impianto idrico certificato  | X | X | X | X |
| <b>2.8</b>  | Impianto di rete fognaria certificato  | X | X | X | X |
| <b>2.9</b>  | Impianto di prevenzione incendi certificato  | X | X | X | X |
| <b>2.10</b> | Installazioni igienico-sanitarie di uso comune   |   |   |   |   |
| 2.10.1      | w.c. ogni 20 imbarcazioni  | X | X | X | X |
| 2.10.2      | 1 doccia chiusa ogni 40 imbarcazioni   | X | X |   |   |
| 2.10.3      | 1 doccia chiusa ogni 30 imbarcazioni   |   |   | X |   |
| 2.10.4      | 1 doccia chiusa ogni 20 imbarcazioni   |   |   |   | X |
| 2.10.5      | 1 lavabo ogni 30 imbarcazioni  | X | X | X |   |
| 2.10.6      | 1 lavabo ogni 20 imbarcazioni  |   |   |   | X |
| 2.10.7      | 1 lavatrice ed una asciugatrice ogni 30 imbarcazioni   |   |   |   | X |
| 2.10.8      | 1 vuotatoio per w.c. chimici ogni 30 imbarcazioni  | X | X | X | X |
| <b>2.11</b> | Pronto soccorso  |   |   |   |   |
| 2.11.1      | Cassetta di medicazione ai sensi delle norme vigenti disponibile h. 24   | X | X | X | X |
| 2.11.2      | Un defibrillatore  |   |   | X | X |
| <b>2.12</b> | Bar e ristorante   |   |   |   |   |
| 2.12.1      | Bar  |   | X | X | X |
| 2.12.2      | Ristorante   |   |   |   | X |
| <b>2.13</b> | Attrezzature sportive (piscina, tennis, palestra, scuola vela, diving, ecc.)   |   |   |   |   |
| 2.13.1      | Almeno 2 attrezzature  |   |   |   | X |
| <b>2.14</b> | Attrezzature ricreative e servizi vari (spa, centro wellness, parco giochi bambini, servizio baby sitting, tennis da tavolo, noleggio biciclette (minimo 6), noleggio scooter, noleggio auto, spiaggia attrezzata nelle vicinanze, noleggio articoli sportivi, ecc.) |   |   |   |   |
| 2.14.1      | Almeno 2 attrezzature o servizi  |   |   |   | X |
| <b>2.15</b> | Aspiratore acque nere di bordo   |   |   |   |   |
| 2.15.1      | Servizio trasportabile a norma disponibile su semplice chiamata  | X | X | X | X |
| <b>2.16</b> | Erogazione acqua potabile  |   |   |   |   |
| 2.16.1      | 1 erogatore ogni 2 posti barca   | X | X | X | X |
| <b>2.17</b> | Erogazione corrente elettrica  |   |   |   |   |
| 2.17.1      | 1 presa di corrente ogni 2 posti barca   | X | X | X | X |
| <b>2.18</b> | Impianto rete internet wi-fi (2)   |   |   |   |   |
| 2.18.1      | Nella reception gratuita   |   | X | X | X |
| 2.18.2      | Nei posti barca  |   | X | X | X |
|             | (2) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura sia dichiarata dichiarata in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "digital detox"  |   |   |   |   |
| <b>2.19</b> | Impianto di comunicazione e di allarme in caso di emergenza  | X | X | X | X |

| <b>Allegato J</b>  |  |                            |                 |                 |
|--|--|----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>REQUISITI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DEI RESIDENCE</b> |  |                            |                 |                 |
| (articolo 51, comma 1)                                       |  |                            |                 |                 |
|  |  | Livelli di classificazione |                 |                 |
|  | <i>DESCRIZIONE DEI REQUISITI</i>   | <b>2 chiavi</b>            | <b>3 chiavi</b> | <b>4 chiavi</b> |
| <b>1</b>   | <b>SERVIZI</b>   |                            |                 |                 |
| <b>1.1</b>   | Fornitura di energia elettrica e/o gas, acqua corrente calda e fredda  | X                          | X               | X               |
| <b>1.2</b>   | Numero di ore giornaliere (esclusi festivi) in cui sia assicurato il servizio di ricevimento a cura di personale addetto   | 8                          | 10              | 14              |
| <b>1.3</b>   | Portiere di notte: addetto disponibile a chiamata  | X                          | X               | X               |
| <b>1.4</b>   | Servizio di custodia valori: assicurato a cura del gestore mediante cassaforte dell'esercizio, oppure a mezzo di cassetta di sicurezza a muro all'interno dell'unità abitativa   | X                          | X               | X               |
| <b>1.5</b>   | Numero di lingue estere correntemente parlate dal personale addetto al servizio di ricevimento (1)   | 1                          | 2               | 3               |
|  | (1) E' richiesta una conoscenza professionale della lingua, non necessariamente documentata con titolo di studio.  |                            |                 |                 |
| <b>1.6</b>   | Cambio biancheria da bagno (2) e da letto (3)  |                            |                 |                 |
| 1.6.1  | Due volte la settimana   |                            | X               | X               |
| 1.6.2  | Una volta la settimana   | X                          |                 |                 |
|  | (2) Per "biancheria da bagno" si intendono teli da bagno, asciugamani, salviette e tappetini. Il cambio della biancheria deve comunque essere effettuato, senza eccezioni, ad ogni cambio di cliente, a prescindere dal periodo di permanenza. |                            |                 |                 |
|  | (3) Per "biancheria da letto" si intendono lenzuola e federe. Il cambio della biancheria deve comunque essere effettuato, senza eccezioni, ad ogni cambio di cliente, a prescindere dal periodo di permanenza.                                 |                            |                 |                 |
| <b>1.7</b>   | Pulizia nelle unità abitative  |                            |                 |                 |
| 1.7.1  | Tre volte la settimana   |                            |                 | X               |
| 1.7.2  | Due volte la settimana   |                            | X               |                 |
| 1.7.3  | Una volta la settimana   | X                          |                 |                 |
| <b>1.8</b>   | Asporto dei rifiuti dal punto centralizzato (escluso le zone in cui opera servizio pubblico)   | X                          | X               | X               |
| <b>1.9</b>   | Servizio di parcheggio per veicoli della clientela in garage dell'esercizio o in garage esterno  |                            |                 | X               |
| <b>1.10</b>  | Posto auto per almeno il 50% delle unità abitative dei nuovi esercizi. Per gli esercizi esistenti l'obbligo sussiste se tecnicamente realizzabile o nella zona non ci sia buona disponibilità di posti auto.                                   |                            | X               |                 |
| <b>1.11</b>  | Lavanderia e stireria a richiesta  |                            |                 | X               |
| <b>2</b>   | <b>DOTAZIONI, IMPIANTI E ATTREZZATURE</b>  |                            |                 |                 |
| <b>2.1</b>   | Riscaldamento in tutto l'esercizio (4)   | X                          | X               | X               |
|  | (4) L'obbligo di riscaldamento non sussiste per i residence a 2 o 3 chiavi il cui periodo di apertura sia compreso tra il 1° maggio e il 30 settembre. Per quelli a 4 chiavi l'obbligo sussiste sempre.  |                            |                 |                 |
| <b>2.2</b>   | Riscaldamento dell'ambiente regolabile dal cliente   |                            |                 | X               |
| <b>2.3</b>   | Impianto di aria condizionata (5)  |                            |                 | X               |
|  | (5) L'obbligo dell'aria condizionata non sussiste per i residence ubicati sopra 500 m di altitudine.   |                            |                 |                 |
| <b>2.4</b>   | Aria condizionata regolabile dal cliente   |                            |                 | X               |
| <b>2.5</b>   | Televisore nelle unità abitative   |                            | 100%            | 100%            |

|             |  |   |   |      |
|-------------|--|---|---|------|
| <b>2.6</b>  | Telefono nelle unità abitative   |   |   | 100% |
| <b>2.7</b>  | Locale di ricevimento della clientela (6)  | X | X | X    |
|             | (6) Non si applica ai residence ubicati in immobili sottoposti ai vincoli previsti dal d.lgs. 29.10.1999, n. 490 e ss. mm.   |   |   |      |
| <b>2.8</b>  | Wi-Fi gratuito nei locali di ricevimento e di uso comune (7)   | X | X | X    |
|             | (7) Tranne i casi in cui il servizio non sia tecnicamente realizzabile o qualora la struttura dichiari in tutti gli strumenti di comunicazione e intermediazione commerciale di essere "digital detox".  |   |   |      |
| <b>2.9</b>  | Arredi e forniture delle camere  |   |   |      |
| 2.9.1       | Letto, una sedia per ciascun posto letto (sostituibile con una poltrona), illuminazione a parete o a soffitto, tavolino e/o comodino, un armadio, uno specchio, lampade o appliques da comodino. Tavolini e/o comodini possono essere sostituiti da soluzioni funzionalmente equivalenti | X | X | X    |
| 2.9.2       | Uno scrittoio e/o tavolino per leggere e scrivere, che può essere sostituito da soluzioni funzionalmente equivalenti, dotato di occorrente per scrivere. Documentazione sul residence e sulla zona   |   | X | X    |
| <b>2.10</b> | Dotazione del locale bagno   |   |   |      |
| 2.10.1      | Biancheria da bagno, dotazione per l'igiene personale, cestino rifiuti   | X | X | X    |
| 2.10.2      | Asciugacapelli e cuffia per doccia   |   | X | X    |
| <b>2.11</b> | Attrezzature di cucina/angolo cottura  |   |   |      |
| 2.11.1      | Mobilia, frigorifero, aspirazione, stoviglie per la preparazione e consumazione dei pasti, piano di cottura, lavello, contenitore per stoviglie, occorrente per pulire, sacchetti rifiuti  | X | X | X    |
| 2.11.2      | Lavastoviglie (8)  |   |   | X    |
|             | (8) Per le strutture esistenti al 7 agosto 2007, l'obbligo non sussiste fino a quando non si effettuano opere edilizie soggette ad autorizzazione.   |   |   |      |
| <b>2.12</b> | Attrezzature della zona pranzo: sufficienti rispetto alle persone ospitate   | X | X | X    |
| <b>2.13</b> | Attrezzature della zona soggiorno: posti a sedere in divano o divano letto o in poltrona   | X | X | X    |
| <b>2.14</b> | Ascensore ad uso della clientela (9)   |   | X | X    |
|             | (9) L'obbligo sussiste per le unità abitative poste almeno al secondo piano (escluso il pianterreno). Per gli immobili esistenti al 7 agosto 2007 l'obbligo sussiste se tecnicamente e amministrativamente realizzabile.   |   |   |      |

LEGGE REGIONALE 7 agosto 2018, n. 48

**Norme in materia di economia circolare. Modifiche alla l.r. 1/2015.**

Il Consiglio regionale ha approvato  
Il Presidente della Giunta  
promulga

la seguente legge:

SOMMARIO

PREAMBOLO

Art. 1 - Principi generali e criteri guida. Modifiche all'articolo 1 della l.r. 1/2015

Art. 2 - Strumenti della programmazione regionale. Modifiche all'articolo 6 della l.r. 1/2015

Art. 3 - Programma regionale di sviluppo (PRS). Modifiche all'articolo 7 della l.r. 1/2015

Art. 4 - Programmazione regionale di settore. Modifiche all'articolo 10 della l.r. 1/2015

Art. 5 - Modifiche alla programmazione regionale per l'attuazione della transizione verso l'economia circolare

PREAMBOLO

Il Consiglio regionale

Visto l'articolo 117, commi terzo e quarto, della Costituzione;

Visti gli articoli 32 e 46 dello Statuto;

Vista la legge regionale 7 gennaio 2015, n. 1 (Disposizioni in materia di programmazione economica e finanziaria regionale e relative procedure contabili. Modifiche alla l.r. 20/2008);

Visto il parere favorevole della Conferenza permanente delle autonomie sociali, espresso nella seduta del 19 luglio 2018;

Considerato quanto segue:

1. Sin dal secondo dopoguerra è emersa una potenziale contrapposizione tra crescita economica e tutela dell'ambiente, connessa ad un modello economico basato su una crescita illimitata del consumo delle risorse disponibili e del capitale naturale. È in ragione di questo che le istituzioni internazionali, europee e nazionali si stanno muovendo nella direzione di favorire ed attuare la transizione verso un modello economico circolare che dia impulso ad una nuova fase della politica industriale, finalizzata alla sostenibilità e all'innovazione e, al contempo, in grado di incrementare la competitività,

offrendo una risposta di sistema alle diseguaglianze sociali in termini di redistribuzione di opportunità e diritti;

2. È emersa l'esigenza di favorire la transizione verso un'economia circolare fondata sul principio di sviluppo sostenibile, peraltro recentemente sottolineata sia con l'adozione dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, in occasione del summit sullo sviluppo sostenibile del 2015, sia con la sottoscrizione dell'accordo sul clima approvato a Parigi nel 2017 sia, nello stesso anno, con l'adozione del pacchetto "economia circolare" da parte del Parlamento europeo;

3. Rilevato come la programmazione, ai sensi dell'articolo 46, comma 1, dello Statuto, rappresenta il "metodo dell'attività regionale e ne determina gli obiettivi annuali e pluriennali", è necessario offrire un sempre più efficace coordinamento degli attuali strumenti di programmazione, con particolare riferimento ai piani di settore che debbono sempre più orientarsi in coerenza con il programma regionale di sviluppo, di seguito "PRS", disciplinato dall'articolo 7 della l.r. 1/2015;

4. È condiviso il connotato di trasversalità dell'economia circolare che ne rende possibile l'integrazione con la programmazione settoriale, determinando un rafforzamento del coordinamento con il PRS, facilitando il raggiungimento degli obiettivi strategici di breve, medio e lungo periodo;

5. L'individuazione di contenuti ed obiettivi minimi dei piani di settore in sede di PRS, finalizzati ad attuare la transizione verso l'economia circolare, determina, oltre al maggior coordinamento degli strumenti di programmazione, una semplificazione nell'integrazione delle politiche europee e nazionali in materia, che, in particolare sul tema dell'economia circolare, risulta in costante e continuo aggiornamento;

6. Coerentemente si rende necessario orientare le politiche regionali verso un modello di economia circolare che valorizzi gli scarti di consumo, estenda il ciclo vita dei prodotti, condivida le risorse, promuova l'impiego di materie prime seconde e l'uso di energia da fonti rinnovabili e che si fondi sul principio di sviluppo sostenibile;

7. Ai fini dell'attuazione della transizione verso l'economia circolare è necessario modificare il PRS e gli atti della programmazione regionale di settore;

8. fini della più ampia condivisione e della più efficace attuazione, con riferimento alla proposta di legge di modifica della programmazione regionale di settore, è costituito un gruppo di lavoro paritetico, politico e tecnico, tra la Giunta ed il Consiglio regionale.

Approva la presente legge

Art. 1

Principi generali e criteri guida.  
Modifiche all'articolo 1 della l.r. 1/2015

1. Dopo il comma 2 dell'articolo 1 della legge regionale 7 gennaio 2015, n. 1 (Disposizioni in materia di programmazione economica e finanziaria regionale e relative procedure contabili. Modifiche alla l.r. 20/2008) è inserito il seguente:

“2 bis) La programmazione regionale dispone la transizione verso l'economia circolare anche attraverso il coordinamento dei piani di settore regionali con il programma regionale di sviluppo (PRS), mediante l'individuazione di obiettivi e contenuti minimi definiti dal PRS medesimo;”.

#### Art. 2

Strumenti della programmazione regionale.  
Modifiche all'articolo 6 della l.r. 1/2015

1. La lettera a) del comma 1 dell'articolo 6 della l.r. 1/2015 è sostituita dalla seguente:

“a) il programma regionale di sviluppo (PRS), che definisce le opzioni politiche, gli obiettivi a medio termine, le strategie di intervento per la legislatura e gli obiettivi e contenuti minimi dei piani di settore regionali;”.

#### Art. 3

Programma regionale di sviluppo (PRS).  
Modifiche all'articolo 7 della l.r. 1/2015

1. Dopo la lettera d) del comma 1 dell'articolo 7 della l.r. 1/2015 è inserita la seguente:

“d bis) gli obiettivi ed i contenuti minimi dei piani di settore regionali, al fine di attuare la transizione verso l'economia circolare;”.

#### Art. 4

Programmazione regionale di settore.  
Modifiche all'articolo 10 della l.r. 1/2015

1. Il comma 1 dell'articolo 10 della l.r. 1/2015 è sostituito dal seguente:

“1. Gli indirizzi, gli obiettivi e contenuti minimi per le politiche regionali di settore sono definiti dal PRS ad inizio legislatura e aggiornati annualmente dal DEFR come integrato dalla nota di aggiornamento.”.

#### Art. 5

Modifiche alla programmazione regionale  
per l'attuazione della transizione  
verso l'economia circolare

1. In attuazione dei principi e delle disposizioni della presente legge, al fine di attuare la transizione verso l'economia circolare, la Giunta regionale presenta al Consiglio regionale:

a) una proposta di legge regionale di modifica della

legislazione regionale relativa alla programmazione di settore, entro tre mesi dall'entrata in vigore della presente legge;

b) le modifiche al PRS, secondo gli strumenti e le procedure di cui agli articoli 7 e 8 della l.r. 1/2015, in sede di prima approvazione del DEFR successivo alla entrata in vigore della presente legge.

La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Toscana.

LA VICEPRESIDENTE  
BARNI

Firenze, 7 agosto 2018

La presente legge è stata approvata dal Consiglio regionale nella seduta del 31.07.2018.

#### ESTREMI DEI LAVORI PREPARATORI

**Proposta di legge del Consiglio regionale** 24 aprile 2018, n. 272

#### Proponenti:

**Consiglieri** Monia Monni, Stefano Baccelli, Leonardo Marras, Antonio Mazzeo, Elisabetta Meucci

**Assegnata** alla 1<sup>a</sup> Commissione consiliare

**Messaggio** della Commissione in data 26 luglio 2018

**Approvata** in data 31 luglio 2018

**Divenuta** legge regionale 33/2018 (atti del Consiglio)

#### AVVERTENZA

Si pubblica di seguito, mediante collegamento informatico alla Raccolta normativa della Regione Toscana, il testo della legge regionale 7 gennaio 2015, n. 1, così come risulta modificato dalla legge regionale sopra riportata.

Il testo coordinato è stato redatto a cura degli uffici del Consiglio regionale, ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale 23 aprile 2007, n. 23 (Nuovo ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Toscana e norme per la pubblicazione degli atti. Modifiche alla legge regionale 20 gennaio 1995, n. 9 “Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti”), al solo fine di facilitare la lettura. Il testo non è ufficiale. Solo la versione del Bollettino Ufficiale ha valore legale. Le modifiche sono stampate con caratteri corsivi e con le note ne sono specificate le fonti.

[Legge regionale 7 gennaio 2015, n. 1](#)

LEGGE REGIONALE 7 agosto 2018, n. 49

**Disposizioni per lo svolgimento dell'apicoltura e per la tutela delle api. Modifiche alla l.r. 21/2009.**

Il Consiglio regionale ha approvato  
Il Presidente della Giunta  
promulga

la seguente legge:

SOMMARIO

PREAMBOLO

Art. 1 - Modifiche al preambolo della l.r. 21/2009

Art. 2 - Oggetto. Modifiche all'articolo 1 della l.r. 21/2009

Art. 3 - Definizioni. Modifiche all'articolo 2 della l.r. 21/2009

Art. 4 - Programmazione. Modifiche all'articolo 3 della l.r. 21/2009

Art. 5 - Avvio dell'attività di apicoltura a fini commerciali. Sostituzione dell'articolo 4 della l.r. 21/2009

Art. 6 - Avvio dell'attività di apicoltura per autoconsumo. Sostituzione dell'articolo 5 della l.r. 21/2009

Art. 7 - Nomadismo. Abrogazione dell'articolo 6 della l.r. 21/2009

Art. 8 - Aggiornamento della banca dati apistica nazionale e censimento annuale. Sostituzione dell'articolo 7 della l.r. 21/2009

Art. 9 - Flusso dati tra aziende USL e Regione Toscana. Abrogazione dell'articolo 8 della l.r. 21/2009

Art. 10 - Identificazione degli apiari. Sostituzione dell'articolo 9 della l.r. 21/2009

Art. 11 - Tutela delle api e degli insetti pronubi dalle sostanze tossiche di impiego agricolo. Sostituzione dell'articolo 10 della l.r. 21/2009

Art. 12 - Allevamento di api regine e zone di rispetto. Sostituzione dell'articolo 11 della l.r. 21/2009

Art. 13 - Vigilanza e controllo. Modifiche all'articolo 12 della l.r. 21/2009

Art. 14 - Sanzioni amministrative. Sostituzione dell'articolo 13 della l.r. 21/2009

Art. 15 - Monitoraggio e valutazione. Sostituzione dell'articolo 14 della l.r. 21/2009

Art. 16 - Norme transitorie

PREAMBOLO

Il Consiglio regionale

Visto l'articolo 117, quarto comma, della Costituzione;

Vista la legge 24 dicembre 2004, n. 313 (Disciplina dell'apicoltura);

Vista la legge 28 luglio 2016, n. 154 (Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale) e in particolare l'articolo 34;

Vista la legge regionale 27 aprile 2009, n. 21 (Norme per l'esercizio, la tutela e la valorizzazione dell'apicoltura);

Considerato quanto segue:

1. A livello statale, in materia di procedure per l'avvio e lo svolgimento dell'attività di apicoltura, sono intervenute negli ultimi anni importanti novità conseguenti all'istituzione dell'anagrafe apistica. L'amministrazione regionale ha provveduto a dare immediata applicazione in via amministrativa al nuovo sistema statale; tuttavia, al fine di aggiornare anche la legislazione regionale in materia, si rende necessario modificare la l.r. 21/2009;

2. Al fine di garantire la corretta applicazione delle diverse procedure amministrative relative allo svolgimento dell'attività apistica viene introdotto un parametro oggettivo per delimitare l'ambito dell'attività svolta per autoconsumo;

3. L'esperienza maturata nel corso dell'applicazione della legge e l'esigenza di garantire una maggiore tutela delle api e degli insetti pronubi dalle sostanze tossiche di impiego agricolo, rendono necessario intervenire sulle disposizioni in materia di divieti;

4. Il sistema sanzionatorio è aggiornato al fine di adeguarsi alla sopravvenuta legislazione statale;

Approva la presente legge

Art. 1

Modifiche al preambolo della l.r. 21/2009

1. Nel terzo capoverso del preambolo della legge regionale 27 aprile 2009, n. 21 (Norme per l'esercizio, la tutela e la valorizzazione dell'apicoltura) le parole: "Visto il regolamento (CE) n. 1234 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)" sono sostituite dalle seguenti: "Visto il regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 1308 del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli".

2. Dopo il terzo capoverso del preambolo della l.r. 21/2009 è inserito il seguente:

"Vista la legge 28 luglio 2016, n. 154 (Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale) e in particolare l'articolo 34;"

3. Il punto 7 del preambolo è sostituito dal seguente:

“7. I procedimenti amministrativi per l'avvio e lo svolgimento dell'attività di apicoltura a fini commerciali e di autoconsumo sono definiti nel rispetto delle procedure e delle disposizioni operative e gestionali della banca dati apistica nazionale (BDA);”.

4. Il punto 9 del preambolo è sostituito dal seguente:

“9. Non è più necessario prevedere una disposizione sul nomadismo in quanto la comunicazione relativa allo spostamento degli apiari è compresa negli obblighi di aggiornamento della banca dati a carico degli apicoltori già registrati ai sensi del punto 7 dell'allegato del decreto del Ministro della Salute 11 agosto 2014 (Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell'articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, recante: “Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale”)”.

5. Il punto 10 del preambolo è sostituito dal seguente:

“10. È necessario modificare la norma sulla programmazione degli interventi in materia di apicoltura al fine di coordinarli anche con la programmazione europea;”.

6. Dopo il punto 10 del preambolo è aggiunto il seguente:

“10 bis. Con l'introduzione degli obblighi di registrazione in banca dati degli apiari è sempre possibile rintracciare l'apicoltore che ha abbandonato i propri apiari. Tutti gli apiari censiti, compresi quelli abbandonati dopo il censimento, rientrano comunque nell'ambito della programmazione dell'attività di vigilanza sanitaria. Nel caso di apiari mai censiti in banca dati, invece, si applicano le disposizioni di cui ai regolamenti di polizia veterinaria e pertanto, per evitare incertezze nell'applicazione delle diverse normative, occorre abrogare la specifica disposizione sugli apiari abbandonati.”.

Art. 2  
Oggetto.

Modifiche all'articolo 1 della l.r. 21/2009

1. Alla fine del comma 1 dell'articolo 1 della l.r. 21/2009 sono inserite le seguenti parole: “e dall'articolo 34 della legge 28 luglio 2016, n. 154 (Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale)”.

Art. 3  
Definizioni.

Modifiche all'articolo 2 della l.r. 21/2009

1. Al comma 1 dell'articolo 2 della l.r. 21/2009, dopo la lettera f) è aggiunta la seguente:

“f bis) autoconsumo: una produzione derivante da un numero massimo di dieci alveari non destinata alla commercializzazione;”.

2. Al comma 1 dell'articolo 2 della l.r. 21/2009, dopo la lettera f bis) è aggiunta la seguente:

“f ter) sciame o nucleo: una colonia di api con regina, in fase di sviluppo, composta da non più di sei favi, con una popolazione di api la cui produzione di miele, polline e pappa reale è destinata al solo sostentamento della colonia;”.

3. Al comma 1 dell'articolo 2 della l.r. 21/2009, dopo la lettera f ter) è aggiunta la seguente:

“f quater) banca dati apistica nazionale (BDA): la banca dati dell'anagrafe apistica nazionale di cui al decreto del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali 4 dicembre 2009 (Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale);”.

Art. 4

Programmazione.

Modifiche all'articolo 3 della l.r. 21/2009

1. Al comma 1 dell'articolo 3 della l.r. 21/2009 dopo la parola “nazionale” sono inserite le seguenti: “e dell'Unione europea”.

Art. 5

Avvio dell'attività di apicoltura a fini commerciali.

Sostituzione dell'articolo 4 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 4 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

“Art. 4

Avvio dell'attività di apicoltura a fini commerciali

1. L'attività di apicoltura a fini commerciali è soggetta alla presentazione allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) competente di una segnalazione certificata d'inizio attività (SCIA) ai sensi degli articoli 19 e 19 bis della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) comprensiva della richiesta di assegnazione del codice identificativo di cui al decreto del Ministro della Salute 11 agosto 2014 (Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell'articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, recante: “Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale”) nella quale sono indicate le informazioni circa la collocazione dell'apiario o degli apiari installati e sulla loro consistenza in termini di numero di alveari.

2. Il SUAP trasmette la SCIA ai servizi veterinari dell'azienda USL competente per territorio entro cinque giorni lavorativi dalla data di ricevimento della SCIA.

3. I servizi veterinari dell'azienda USL effettuano la registrazione in banca dati apistica nazionale (BDA) e provvedono ad attribuire il codice identificativo entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento della SCIA con le modalità di cui al d.m. salute 11 agosto 2014.”.

#### Art. 6

Avvio dell'attività di apicoltura per autoconsumo.  
Sostituzione dell'articolo 5 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 5 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 5

Avvio dell'attività di apicoltura per autoconsumo

1. L'attività di apicoltura per autoconsumo è soggetta alla presentazione ai servizi veterinari delle aziende USL di una dichiarazione di inizio attività comprensiva della consistenza degli apiari e della richiesta di assegnazione del codice identificativo, tramite l'accesso alla BDA, con le modalità e nei termini di cui al d.m. salute 11 agosto 2014.

2. I servizi veterinari delle aziende USL validano i dati della dichiarazione di cui al comma 1 e provvedono, con le modalità di cui al d.m. 11 salute agosto 2014, ad attribuire il codice identificativo entro cinque giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta.”.

#### Art. 7

Nomadismo.

Abrogazione dell'articolo 6 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 6 della l.r. 21/2009 è abrogato.

#### Art. 8

Aggiornamento della banca dati apistica nazionale e censimento annuale.  
Sostituzione dell'articolo 7 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 7 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 7

Aggiornamento della banca dati apistica nazionale e censimento annuale

1. Tutti gli apicoltori già registrati nella BDA hanno l'obbligo di aggiornare la stessa BDA con le informazioni e le modalità previste dal punto 7 dell'allegato al d.m. salute 11 agosto 2014.

2. Gli apicoltori provvedono al censimento annuale della consistenza degli apiari e della dislocazione degli apiari posseduti, esclusivamente nel periodo compreso tra il 1° novembre ed il 31 dicembre, fatta salva la prima comunicazione di consistenza di cui agli articoli 4 e 5.”.

#### Art. 9

Flusso dati tra aziende USL e Regione Toscana.  
Abrogazione dell'articolo 8 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 8 della l.r. 21/2009 è abrogato.

#### Art. 10

Identificazione degli apiari.  
Sostituzione dell'articolo 9 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 9 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 9

Identificazione degli apiari

1. Il proprietario o detentore dell'apiario deve apporre su ogni apiario il cartello identificativo conforme a quanto previsto dal d.m. lavoro 4 dicembre 2009 e dal d.m. salute 11 agosto 2014.

2. Il proprietario o il detentore dell'apiario è responsabile dell'identificazione dello stesso.”.

#### Art. 11

Tutela delle api e degli insetti pronubi dalle sostanze tossiche di impiego agricolo.  
Sostituzione dell'articolo 10 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 10 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 10

Tutela delle api e degli insetti pronubi dalle sostanze tossiche di impiego agricolo

1. Sulle colture arboree, arbustive ed erbacee destinate a ogni tipologia di produzione agricola, vivaistica e sementiera, sulle sementi, sulle piante consociate o infestanti che possono trovarsi dentro o ai bordi della coltura o sulle piante spontanee sono vietati trattamenti con qualsiasi prodotto fitosanitario potenzialmente dannoso per le api e per la restante entomofauna pronuba, nelle seguenti fasi fenologiche e condizioni:

a) durante il periodo di fioritura delle piante della coltura, dall'apertura alla caduta degli organi floreali;

b) durante il periodo di fioritura, dall'apertura alla caduta degli organi floreali, delle piante erbacee consociate o spontanee che si trovino dentro o ai bordi della coltura, salvo i casi in cui si sia precedentemente provveduto al loro sfalcio e appassimento, al loro interrimento o alla loro rimozione per eliminare la presenza di fioriture attrattive per api e pronubi;

c) durante il periodo di fioritura, dall'apertura alla caduta degli organi floreali, sulle piante spontanee, salvo i casi in cui si sia precedentemente provveduto al loro sfalcio e appassimento al loro interrimento, o alla loro rimozione per eliminare la presenza di fioriture attrattive per api e pronubi.

2. I trattamenti con qualsiasi prodotto fitosanitario potenzialmente dannoso per le api e per la restante entomofauna pronuba sono altresì vietati in presenza di secrezioni extraflorali di interesse mellifero.

3. La Giunta regionale, sentite le forme associative di cui all'articolo 2, individua zone di rispetto intorno ad aree di rilevante interesse apistico, nelle quali è vietato effettuare trattamenti con qualsiasi prodotto fitosanitario potenzialmente dannoso per le api e la restante entomofauna pronuba.

4. Ogni sospetto caso di danni da tossicità a famiglie di api è tempestivamente segnalato dagli apicoltori al dipartimento di prevenzione dell'azienda USL che espleta le indagini e gli accertamenti necessari a individuare le cause e i responsabili delle avvenute intossicazioni.”.

#### Art. 12

Allevamento di api regine e zone di rispetto.  
Sostituzione dell'articolo 11 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 11 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 11

Allevamento api regine e zone di rispetto

1. La Giunta regionale, sentite le forme associate di cui all'articolo 2, individua zone di rispetto intorno ad allevamenti di api regine definendo le modalità per la loro delimitazione e il periodo durante il quale vige il divieto di immissione di altri alveari nella zona di rispetto delimitata.”.

#### Art. 13

Vigilanza e controllo.  
Modifiche all'articolo 12 della l.r. 21/2009

1. Il comma 3 dell'articolo 12 della l.r. 21/2009 è abrogato.

2. Il comma 7 dell'articolo 12 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

“7. Per le finalità di cui ai commi 4 e 5 i servizi veterinari si avvalgono della collaborazione dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Lazio e della Toscana di cui alla legge regionale 25 luglio 2014, n. 42 (Ratifica dell'intesa tra la Regione Lazio e la Regione Toscana per l'adozione del nuovo testo legislativo recante “Riordino dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana”).”.

#### Art. 14

Sanzioni amministrative.  
Sostituzione dell'articolo 13 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 13 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 13

Sanzioni amministrative

1. All'apicoltore che viola le disposizioni dell'articolo 896 bis del codice civile (Distanze minime per gli apiari) si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 100,00 a euro 600,00 per apiario.

2. All'apicoltore che non ottempera agli adempimenti di cui agli articoli 4, 5, 7, comma 1, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 1.000,00 ad euro 6.000,00.

3. I trasgressori dell'obbligo di cui all'articolo 4 sono esclusi dai benefici gestiti dalla Regione Toscana e previsti dalle normative europee, statali e regionali.

4. Ai trasgressori della disposizione dell'articolo 7, comma 2, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 100,00 a euro 600,00 per apiario.

5. Ai trasgressori delle disposizioni dell'articolo 10, commi 1, 2 e 3, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 400,00 a euro 2.400,00 per ettaro o frazione di ettaro con tetto massimo di 30.000,00 euro.

6. Ai trasgressori delle disposizioni dell'articolo 9, comma 1, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 100,00 a euro 600,00 per apiario.”.

#### Art. 15

Monitoraggio e valutazione.  
Sostituzione dell'articolo 14 della l.r. 21/2009

1. L'articolo 14 della l.r. 21/2009 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 14

Clausola valutativa

1. Al fine di valutare l'efficacia dell'intervento di tutela e valorizzazione dell'apicoltura in Toscana, la Giunta regionale trasmette con cadenza triennale, entro il 30 giugno, una relazione documentata alla commissione consiliare competente nella quale si dà conto dell'attuazione della legge, con particolare riferimento:

a) all'applicazione ed al rispetto degli articoli 10 e 11;

b) alla consistenza quali/quantitativa degli apiari esistenti sul territorio.

c) ai controlli effettuati ed alle sanzioni erogate sulla base dei dati comunicati dalle aziende USL della Toscana.”.

Art. 16  
Norme transitorie

1. Gli allevamenti registrati come autoconsumo che alla data di entrata in vigore della presente legge superano i limiti di consistenza di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f bis), per mantenere la qualifica di allevamento per autoconsumo devono adeguarsi al limite previsto nel suddetto articolo entro il 31 dicembre 2018.

La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Toscana.

*LA VICEPRESIDENTE*  
BARNI

Firenze, 7 agosto 2018

La presente legge è stata approvata dal Consiglio regionale nella seduta del 01.08.2018.

#### ESTREMI DEI LAVORI PREPARATORI

**Proposta di legge della Giunta regionale** 24 aprile 2018, n. 2

**divenuta**

**Proposta di legge del Consiglio regionale** 27 aprile 2018, n. 273

**Proponenti:**

**Presidente** Enrico Rossi

**Assessore** Marco Remaschi

**Assegnata** alla 2<sup>a</sup> Commissione consiliare

**Messaggio** della Commissione in data 26 luglio 2018

**Approvata** in data 1° agosto 2018

**Divenuta** legge regionale 35/2018 (atti del Consiglio)

#### AVVERTENZA

Si pubblica di seguito, mediante collegamento informatico alla Raccolta normativa della Regione Toscana, il testo della legge regionale 27 aprile 2009, n. 21, così come risulta modificato dalla legge regionale sopra riportata.

Il testo coordinato è stato redatto a cura degli uffici del Consiglio regionale, ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale 23 aprile 2007, n. 23 (Nuovo ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Toscana e norme per la pubblicazione degli atti. Modifiche alla legge regionale 20 gennaio 1995, n. 9 "Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti"), al solo fine di facilitare la lettura. Il testo non è ufficiale. Solo la versione del Bollettino Ufficiale ha valore legale.

Le modifiche sono stampate con caratteri corsivi e con le note ne sono specificate le fonti.

[Legge regionale 27 aprile 2009, n. 21](#)

## REFERENDUM

### PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE - Decreti

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 8 agosto 2018, n. 130

**Indizione del referendum regionale consultivo sull'istituzione del Comune di Montepulciano Torrita di Siena per i giorni 11 12 novembre 2018.**

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'articolo 133, secondo comma, della Costituzione, che stabilisce che la Regione, sentite le popolazioni interessate, può con sue leggi istituire nel proprio territorio nuovi comuni e modificare le loro circoscrizioni e denominazioni;

Visto il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 (Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali), che prevede che le regioni possono modificare le circoscrizioni territoriali dei comuni, sentite le popolazioni interessate, nelle forme previste dalla legge regionale;

Visto l'articolo 77, comma 2 dello Statuto sui referendum consultivi per l'istituzione di nuovi comuni;

Vista la legge regionale 23 novembre 2007, n. 62 ("Disciplina dei referendum regionali previsti dalla Costituzione e dallo Statuto");

Vista la proposta di legge n. 287 - atti Consiglio regionale - (Istituzione del Comune di Montepulciano Torrita di Siena, per fusione dei comuni di Montepulciano e Torrita di Siena) che prevede, a far data dal 1° gennaio 2019, l'istituzione del Comune di Montepulciano Torrita di Siena, per fusione dei Comuni di Montepulciano e Torrita di Siena;

Vista la deliberazione del 4 luglio 2018, n. 66 del Consiglio regionale: "Proposta di legge n. 287 (Istituzione del Comune di Montepulciano Torrita di Siena, per fusione dei comuni di Montepulciano e Torrita di Siena). Formulazione del quesito referendario ai sensi dell'articolo 60, comma 2, della l.r. 62/2007";

Vista la suddetta medesima deliberazione del

Consiglio regionale del 4 luglio 2018, n. 66, con la quale si formula il quesito referendario ai sensi dell'articolo 60, comma 2, della legge regionale 23 novembre 2007, n. 62 (Disciplina dei referendum regionali previsti dalla Costituzione e dallo Statuto), da rivolgere agli elettori dei comuni di Montepulciano e Torrita di Siena nei seguenti termini: "Siete favorevoli alla proposta di istituire il Comune di Montepulciano Torrita di Siena, per fusione dei Comuni di Montepulciano e Torrita di Siena, di cui alla proposta di legge n. 287 (Istituzione del Comune di Montepulciano Torrita di Siena, per fusione dei comuni di Montepulciano e Torrita di Siena)?"

Vista la nota del 12 luglio 2018, pervenuta in pari data (protocollo AOGRT/358884/A.030), con la quale il Consiglio regionale trasmette la suddetta deliberazione del Consiglio regionale del 4 luglio 2018, n. 66, ai sensi dell'art. 60, comma 3 della l.r. 62/2007;

Visti gli articoli 62, 63, 34 e 40 della l.r. 62/2007;

#### DECRETA

1. È indetto per i giorni di domenica 11 e lunedì 12 novembre 2018, il referendum consultivo recante il seguente quesito:

"Siete favorevoli alla proposta di istituire il Comune di Montepulciano Torrita di Siena, per fusione dei Comuni di Montepulciano e Torrita di Siena, di cui alla proposta di legge n. 287 (Istituzione del Comune di Montepulciano Torrita di Siena, per fusione dei comuni di Montepulciano e Torrita di Siena)?"

2. Le votazioni si svolgeranno, nella giornata di domenica 11 novembre 2018, dalle ore 8 alle ore 22 e nella giornata di lunedì 12 novembre dalle 8 alle 15.

3. Sono chiamati al referendum gli elettori dei Comuni di Montepulciano e Torrita di Siena.

4. Le operazioni di scrutinio del referendum si svolgono immediatamente dopo la chiusura delle operazioni di voto secondo le modalità indicate nella modulistica apposita predisposta dalla Giunta regionale per lo svolgimento della consultazione.

5. Ai sensi dell'art. 62 della l.r. 62/2007, il presente decreto è comunicato:

- a) al Prefetto di Firenze, in qualità di rappresentante del sistema delle autonomie in Toscana;
- b) al Prefetto di Siena;
- c) al Presidente del Tribunale di Siena;
- d) al Presidente della Corte di Appello di Firenze;
- e) ai Sindaci dei comuni di Montepulciano e Torrita di Siena;
- f) al Presidente della Commissione elettorale circoscrizionale interessata.

6. Il presente decreto è comunicato altresì al Consiglio regionale.

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'art. 18, comma 2, lettera b) della L.R. 23/2007.

*Il V. Presidente*  
Monica Barni

---

#### DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 8 agosto 2018, n. 131

#### **Indizione del Referendum regionale consultivo sull'istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle per i giorni 11-12 novembre 2018.**

#### IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'articolo 133, secondo comma, della Costituzione, che stabilisce che la Regione, sentite le popolazioni interessate, può con sue leggi istituire nel proprio territorio nuovi comuni e modificare le loro circoscrizioni e denominazioni;

Visto il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 (Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali), che prevede che le regioni possono modificare le circoscrizioni territoriali dei comuni, sentite le popolazioni interessate, nelle forme previste dalla legge regionale;

Visto l'articolo 77, comma 2 dello Statuto sui referendum consultivi per l'istituzione di nuovi comuni;

Vista la legge regionale 23 novembre 2007, n. 62 ("Disciplina dei referendum regionali previsti dalla Costituzione e dallo Statuto");

Vista la proposta di legge n. 292 -atti Consiglio regionale- (Istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle per fusione dei comuni di Barberino Val d'Elsa e di Tavarnelle Val di Pesa) che prevede, a far data dal 1° gennaio 2019, l'istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle, per fusione dei Comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa;

Vista la deliberazione del 17 luglio 2018, n. 69 del Consiglio regionale: "Proposta di legge n. 292 (Istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle, per fusione dei comuni di Barberino Val d'Elsa e di Tavarnelle Val di Pesa). Formulazione del quesito referendario ai sensi dell'articolo 60, comma 2, della l.r. 62/2007";

Vista la suddetta medesima deliberazione del Consiglio regionale del 17 luglio 2018, n. 69, con la quale si formula il quesito referendario ai sensi dell'articolo 60, comma 2, della legge regionale 23 novembre 2007, n. 62 (Disciplina dei referendum regionali previsti dalla Costituzione e dallo Statuto), da rivolgere agli elettori dei comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa nei seguenti termini: "Siete favorevoli alla proposta di istituire il Comune di Barberino Tavarnelle, per fusione dei Comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa, di cui alla proposta di legge n. 292 (Istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle, per fusione dei comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa)?"

Vista la nota del 20 luglio 2018, pervenuta in data 23 luglio 2018 (protocollo AOOGR/372014/A.050.030), con la quale il Consiglio regionale trasmette la suddetta deliberazione del Consiglio regionale n. 69 del 17 luglio 2018, ai sensi dell'art. 60, comma 3 della l.r. 62/2007;

Visti gli articoli 62, 63, 34 e 40 della l.r. 62/2007;

#### DECRETA

1. È indetto per i giorni di domenica 11 e lunedì 12 novembre 2018, il referendum consultivo recante il seguente quesito:

"Siete favorevoli alla proposta di istituire il Comune di Barberino Tavarnelle, per fusione dei Comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa, di cui alla proposta di legge n. 292 (Istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle per fusione dei comuni di Barberino Val d'Elsa e di Tavarnelle Val di Pesa)?"

2. Le votazioni si svolgeranno, nella giornata di domenica 11 novembre 2018, dalle ore 8 alle ore 22 e nella giornata di lunedì 12 novembre dalle 8 alle 15.

3. Sono chiamati al referendum gli elettori dei Comuni di Barberino Val d'Elsa e di Tavarnelle Val di Pesa.

4. Le operazioni di scrutinio del referendum si svolgono immediatamente dopo la chiusura delle operazioni di voto secondo le modalità indicate nella modulistica apposita predisposta dalla Giunta regionale per lo svolgimento della consultazione.

5. Ai sensi dell'art. 62 della l.r. 62/2007, il presente decreto è comunicato:

- a) al Prefetto di Firenze, anche in qualità di rappresentante del sistema delle autonomie in Toscana;
- b) al Presidente del Tribunale di Firenze;
- c) al Presidente della Corte di Appello di Firenze;
- c) ai Sindaci dei comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa;

e) al Presidente della Commissione elettorale circoscrizionale interessata.

6. Il presente decreto è comunicato altresì al Consiglio regionale.

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'art. 18, comma 2, lettera b) della L.R. 23/2007.

*Il V. Presidente*  
Monica Barni

## SEZIONE III

### PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE - Ordinanze

ORDINANZA DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 3 agosto 2018, n. 2

**Fanghi prodotti dal trattamento delle acque reflue urbane - Ordinanza contingibile ed urgente ai sensi dell'art. 191 del d.lgs. 152/2006.**

#### IL PRESIDENTE

Vista la parte quarta "Norme in materia di gestione dei rifiuti e di bonifica dei siti inquinati" del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 "Norme in materia ambientale";

Visto, in particolare, l'articolo 191 del d.lgs. 152/06, che dispone che qualora si verificassero situazioni di eccezionale ed urgente necessità di tutela della salute pubblica e dell'ambiente, e non si possa altrimenti provvedere, il Presidente della Giunta regionale può emettere ordinanze contingibili e urgenti per consentire il ricorso temporaneo a speciali forme di gestione dei rifiuti, anche in deroga alle disposizioni vigenti, nel rispetto, comunque, delle disposizioni contenute nelle direttive dell'Unione europea, garantendo un elevato livello di tutela della salute e dell'ambiente;

Considerato quanto disposto dalla Circolare del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare: "Ordinanze contingibili e urgenti ex articolo 191, D.Lgs. 152/82006 - Chiarimenti interpretativi -", del 22 aprile 2016, n. 5982, la quale precisa che non possono essere adottate ordinanze per raggiungere finalità differenti da quelle normativamente ammesse;

Visto altresì quanto disposto dalla stessa Circolare sui tempi di durata delle ordinanze contingibili e urgenti, che

possono essere anche reiterate, al massimo per tre volte, per un periodo che, complessivamente (compresa la prima ordinanza) non può superare i ventiquattro mesi;

Vista la legge regionale 3 marzo 2015, n. 22 “Riordino delle funzioni provinciali e attuazione della legge 7 aprile 2014, n. 56 (Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province, sulle unioni e fusioni di comuni). Modifiche alle leggi regionali 32/2002, 67/2003, 41/2005, 68/2011, 65/2014”;

Visto l’articolo 16 della legge regionale 18 maggio 1998, n. 25 “Norme per la gestione dei rifiuti e la bonifica dei siti inquinati” che dispone l’adozione delle ordinanze contingibili e urgenti da parte del Presidente della Giunta Regionale quando il ricorso a speciali forme di gestione dei rifiuti interessa il territorio di più comuni;

Visto il decreto legislativo 27-1-1992 n. 99 “Attuazione della direttiva 86/278/CEE concernente la protezione dell’ambiente, in particolare del suolo, nell’utilizzazione dei fanghi di depurazione in agricoltura”;

Preso atto che le interpretazioni sempre più restrittive della normativa vigente, alla luce anche della giurisprudenza più recente (Sentenza della Corte di Cassazione Penale sez. III, 6 giugno 2017, n. 27958, Sentenza del TAR Lombardia del 20 luglio 2018 n.1782), hanno determinato limitazioni alla possibilità di riutilizzo dei fanghi di depurazione in agricoltura;

Rilevato che risulta indispensabile un intervento dello Stato per adeguare la normativa vigente di settore alle innovazioni scientifiche e tecniche e per il superamento delle diversità regionali;

Vista altresì la richiesta di parere effettuata al Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare, da parte di Regione Toscana con nota prot. AOOGR/129912/P.070.010.020 del 07/03/2018 avente ad oggetto “Criteri di ammissibilità in discarica ai sensi del DM 27/09/2010. Quesito” in cui si evidenziavano già forti criticità derivanti dalla sostanziale interruzione degli spandimenti dei fanghi in agricoltura;

Preso atto di quanto comunicato da Confservizi Cispel Toscana in data 31 luglio 2018, con nota prot. n. 287/U in cui, a nome dei gestori del Servizio Idrico Integrato:

- si evidenzia una difficoltà a mantenere gli standard qualitativi degli impianti di depurazione;

- si comunica che il perdurare dell’attuale situazione di blocco dei conferimenti dei fanghi porterà gran parte degli impianti a gravi carenze di rendimento depurativo e con esse possibili criticità di tipo ambientale per il rispetto dei limiti allo scarico nei corpi idrici ricettori;

- si dà atto che la quasi totalità dei gestori hanno già interrotto da giorni il ricevimento di scarichi da parte di terzi (ad esempio gli extra flussi urbani della pulizia delle fognature e delle fosse settiche private), presso i propri impianti, al fine di avere la massima disponibilità di trattamento per i fanghi prodotti dai depuratori del SII;

Preso atto che, i gestori suddetti hanno evidenziato che non sussistono ad oggi disponibilità di trattamento sufficienti a far fronte ai fabbisogni regionali anche ricorrendo a destinazioni fuori regione;

Preso atto che le criticità sin qui richiamate sono state oggetto anche di specifica comunicazione da parte di Utilitalia (Federazione nazionale che riunisce le aziende operanti nei servizi pubblici dell’Acqua, dell’Ambiente, dell’Energia Elettrica e del Gas) con nota prot 1138/2018/DG del 24 luglio 2018 inviata al Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;

Ritenuto che la corretta gestione dei fanghi prodotti dal trattamento delle acque reflue urbane di tutti i gestori del Servizio Idrico Integrato affidatari del servizio e facenti parte dell’Autorità Idrica Toscana ai sensi della l.r. 69/2011, nelle forme che garantiscano la maggior tutela ambientale e sanitaria, è condizione necessaria al proseguimento dell’attività di depurazione delle acque reflue urbane afferenti alla gestione del servizio idrico integrato toscano;

Considerato che, nelle more di un auspicabile e rapido aggiornamento del d.lgs. 99/1992, il mancato allontanamento dei fanghi prodotti a valle delle attività di depurazione per mancanza di destinazioni alternative allo spandimento degli stessi in agricoltura, comporterebbe un blocco del trattamento dell’attività di depurazione delle acque reflue urbane, fino ad arrivare alla conseguenza ancora più grave dell’interruzione di un pubblico servizio;

Considerato che l’interruzione del pubblico servizio di trattamento delle acque reflue urbane afferenti al sistema di depurazione e dei relativi conferimenti conto terzi attualmente in essere avrebbero gravi conseguenze igienico-sanitarie per la popolazione e ambientali sui corpi idrici recettori;

Preso quindi atto che il sistema toscano di gestione dei rifiuti necessita di un tempo congruo per adeguarsi alle nuove necessità di gestione e in attesa delle disposizioni correttive statali che si prevede interverranno a breve;

Ritenuto pertanto necessario, tenuto conto delle attuali disponibilità impiantistiche, far fronte alla gestione in emergenza dei quantitativi stimati dai gestori del servizio idrico integrato affidatari del servizio e facenti parte

dell'Autorità Idrica Toscana ai sensi della l.r. 69/2011, al fine di consentire lo smaltimento dei fanghi prodotti dal trattamento delle acque reflue urbane, nel rispetto del principio di prossimità e del principio di massima garanzia della protezione dell'ambiente e della salute pubblica, di cui all'art. 182-bis, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs. 152/2006;

Considerato che, per l'attuazione della presente ordinanza, non si prevedono specifiche deroghe a disposizioni normative o ad atti autorizzativi;

Acquisiti in atti i pareri rispettivamente di ARPAT e delle Aziende UU.SS. LL territorialmente competenti, datati 03/08/2018, motivati in ragione dei rischi di carattere igienico-sanitario ed ambientale;

#### DISPONE

1) il conferimento presso gli impianti di discarica elencati nell'allegato 1, parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le modalità ivi specificate dei

quantitativi dei fanghi prodotti dal trattamento delle acque reflue urbane in esso specificati prodotti dagli impianti di depurazione del servizio idrico integrato toscano affidatari del servizio e facenti parte dell'Autorità Idrica Toscana ai sensi della l.r. 69/2011;

2) che la durata della presente ordinanza è pari a 4 (quattro) mesi, dalla data di approvazione, reiterabili ai sensi della normativa vigente.

L'inosservanza, anche parziale, delle suddette prescrizioni, comporterà l'applicazione delle sanzioni amministrative e/o penali previste dal D.lgs. 152/2006.

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5 bis della l.r. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'art. 18 della l.r. 23/2007.

*Il Presidente*  
Enrico Rossi

SEGUE ALLEGATO

Allegato 1

**IMPIANTI DI DISCARICA DESTINATARI DEI FLUSSI DI FANGHI DI DEPURAZIONE  
PRODOTTI DAL SERVIZIO IDRICO INTEGRATO OGGETTO DELLA PRESENTE  
ORDINANZA**

Individuazione degli impianti di destinazione finale per l'emergenza del conferimento di fanghi prodotti dal trattamento delle acque reflue urbane degli impianti di depurazione del servizio idrico integrato toscano:

| Gestore              |
|----------------------|
| ASA                  |
| ACQUE                |
| GAIA                 |
| GEAL                 |
| ACQUEDOTTO DEL FIORA |
| PUBLIACQUA           |
| NUOVE ACQUE          |

La sottostante tabella definisce le quantità di rifiuti destinate ad essere smaltite presso gli impianti di destinazione finale nel rispetto del principio di prossimità e del principio di massima garanzia della protezione dell'ambiente e della salute pubblica, di cui all'art. 182-bis, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs. 152/2006:

| Discarica                          | gestore        | t/g | t/mese | t/4 mesi) |
|------------------------------------|----------------|-----|--------|-----------|
| Casa Rota – Terranuova Bracciolini | CSAI           | 90  | 1800   | 7200      |
| Gello – Pontedera                  | Ecofor Service | 90  | 1800   | 7200      |
| Cassero- Serravalle Pistoiese      | Pistoambiente  | 90  | 1800   | 7200      |
| Scapigliato – Rosignano Marittimo  | Rea Impianti   | 90  | 1800   | 7200      |

**NOTA: I quantitativi totali indicati in tabella per l'impianto di Casa Rota (CSAI spa) sono comprensivi anche dei quantitativi previsti per il mese di agosto e sono quindi rideterminati in diminuzione di 1800 t in ottemperanza del parere rilasciato da AUSL Toscana Sud-Est che ha prescritto che "l'inizio del conferimento dovrà essere posticipato ai primi giorni di settembre per evitare il periodo più critico legato alle alte temperature che possono favorire lo sviluppo di odori molesti" (rif. parere come riportato nel presente allegato).**

Le quantità indicate nella tabella sopra emarginata sono da considerarsi nel computo delle quantità annue già autorizzate presso gli impianti di destinazione.

Il conferimento del rifiuto deve avvenire nel rispetto dei criteri di ammissibilità autorizzati alle discariche e secondo le indicazioni del gestore dell'impianto al fine di ridurre il più possibile effetti sulla gestione dell'impianto di discarica e consentire la miglior conduzione del fronte.

Al fine di rendere compatibile il fango ai criteri di ammissibilità alla discarica o comunque di migliorarne le caratteristiche di lavorabilità e ridurre il più possibile eventuali pressioni ambientali legate ad emissioni di maleodoranze durante le fasi di conferimento e lavoro all'impianto di destinazione, le quantità indicate in tabella ricomprendono anche flussi di rifiuti derivanti dal

trattamento di stabilizzazione o ricondizionamento svolto anche da soggetti terzi sui fanghi prodotti dagli impianti di depurazione di acque reflue urbane del servizio idrico integrato toscano come sopra specificato.

In quest'ultimo caso è possibile, in funzione del trattamento subito, che il rifiuto destinato all'impianto di discarica non sia codificato da CER 190805 prodotto dall'impianto di depurazione, bensì sarà prodotto da un soggetto terzo individuato dal gestore del servizio idrico in virtù di specifici accordi contrattuali e potrebbe essere codificato da un CER relativo alla famiglia del capitolo 19 dell'allegato alla parte IV del D.Lgs 152/2006.

In questo caso, fermo restando la presenza del codice CER suddetto in autorizzazione, è necessario che in fase di caratterizzazione e controllo, ai fini di rientrare nei flussi oggetto della presente ordinanza, sia data evidenza che il rifiuto sia stato ottenuto da una lavorazione esclusiva di fango prodotto dagli impianti di depurazione di acque reflue urbane del servizio idrico integrato toscano come sopra specificato.

**Prescrizione ARPAT:**

*si segnala la necessità che l'Ordinanza persegua l'obiettivo che, seppur in presenza di conformità ai requisiti delle autorizzazioni vigenti, i gestori degli impianti di produzione dei fanghi ricerchino e valutino la possibilità di sottoporre i fanghi a trattamenti, eventualmente anche presso soggetti diversi autorizzati, comunque in grado di migliorarne le caratteristiche in relazione alla stabilità della componente organica, dando conto degli esiti con una relazione a cadenza temporale definita*

Vista la prescrizione di cui sopra, si specifica che la relazione dovrà dare atto delle misure che i gestori del SII prevedono di mettere in atto o che hanno attuato con riferimento al trattamento dei fanghi finalizzato alla riduzione degli impatti ambientali. La suddetta relazione dovrà essere trasmessa con cadenza mensile ad ARPAT e Regione Toscana - Direzione ambiente ed Energia.

**Prescrizioni AUSL Toscana Sud-Est:**

con riferimento all'impianto di discarica di Terranuova Bracciolini ha dettato le seguenti prescrizioni :

- “1) il conferimento di tali tipologie di rifiuto non deve causare un peggioramento delle criticità igienico sanitarie attualmente rilevate e percepite dalla popolazione locale;*
- 2) l'inizio del conferimento dovrà essere posticipato ai primi giorni di settembre per evitare il periodo più critico legato alle alte temperature che possono favorire lo sviluppo di odori molesti,*
- 3) devono essere rispettati i criteri di ammissibilità in discarica e devono essere spinte al massimo da parte dei soggetti conferitori le opere di stabilizzazione e ricondizionamento dei fanghi al fine di migliorarne le caratteristiche di lavorabilità e prevenzione della formazione di odori molesti,*
- 4) il gestore della discarica deve adottare tutti gli accorgimenti necessari per raggiungere l'obiettivo di cui al punto 1 della presente mail e deve predisporre urgentemente un piano di gestione dei fanghi in conferimento al fine di ridurre al minimo le esalazioni di gas, la diffusione di maleodoranze ed il contenimento di eventuali percolati.*

*Si ritiene necessario acquisire, per una sua valutazione, la documentazione relativa a:*

- il piano di gestione di cui al punto 4 e le specifiche indicazioni adottate al fine di ridurre il più possibile gli inconvenienti igienici a terzi,*
- il quadro di dettaglio dei flussi dei fanghi che accedono alla discarica con l'indicazione di quelli sottoposti a stabilizzazione e ricondizionamento.”*

Vista la comunicazione di AUSL Toscana Sud Est si prende atto delle prescrizioni impartite alle quali il gestore dovrà ottemperare, dando atto che relativamente al punto 2 la tabella dei quantitativi giornalieri, mensili e totali da avviare a smaltimento in discarica è ridotta di 1800 t quantitativo corrispondente ai conferimenti previsti per il mese di agosto all'impianto di CSAI.

---

**AVVISI DI RETTIFICA**

---

**CONSIGLIO REGIONALE  
- Deliberazioni**

DELIBERAZIONE 17 luglio 2018, n. 68

**(Proposta di legge n. 291 “Istituzione del Comune di Dicomano e San Godenzo, per fusione dei comuni di Dicomano e San Godenzo”. Formulazione del quesito referendario ai sensi dell’articolo 60, com-**

**ma 2, della l.r. 62/2007). Avviso tecnico di errore materiale. (Pubblicata sul B.U. n. 33 del 01/08/2018 Parte Prima).**

Con riferimento alla deliberazione in oggetto, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana n. 33 del 1 agosto 2018 a pagina 54, si segnala che, per ovviare a un mero errore materiale, nelle tre occasioni in cui ricorrono, le parole: “Dicomano San Godenzo”, sono da leggersi con **“Dicomano e San Godenzo”**.

---

---

## **MODALITÀ TECNICHE PER L'INVIO DEGLI ATTI DESTINATI ALLA PUBBLICAZIONE**

Con l'entrata in vigore dal 1 gennaio 2008 della L.R. n. 23 del 23 aprile 2007 "Nuovo ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Toscana e norme per la pubblicazione degli atti. Modifiche alla legge regionale 20 gennaio 1995, n. 9 (Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti)", cambiano le tariffe e le modalità per l'invio degli atti destinati alla pubblicazione sul B.U.R.T.

Tutti gli Enti inserzionisti devono inviare i loro atti per la pubblicazione sul B.U.R.T. in formato esclusivamente digitale. Le modalità tecniche per l'invio elettronico degli atti destinati alla pubblicazione sono state stabilite con Decreto Dirigenziale n. 5615 del 12 novembre 2007. **L'invio elettronico avviene mediante interoperabilità dei sistemi di protocollo informatici (DPR 445/2000 artt. 14 e 55) nell'ambito della infrastruttura di Cooperazione Applicativa Regionale Toscana. Le richieste di pubblicazione firmate digitalmente (D.Lgs. 82/2005) hanno come allegato digitale l'atto di cui è richiesta la pubblicazione. Per gli enti ancora non dotati del protocollo elettronico, per i soggetti privati e le imprese la trasmissione elettronica deve avvenire esclusivamente tramite posta certificata (PEC) all'indirizzo [regionetoscana@postacert.toscana.it](mailto:regionetoscana@postacert.toscana.it).**

Il materiale da pubblicare deve pervenire all'Ufficio del B.U.R.T. entro il mercoledì per poter essere pubblicato il mercoledì della settimana successiva.

**Il costo della pubblicazione è a carico della Regione.**

**La pubblicazione degli atti di enti locali, altri enti pubblici o soggetti privati obbligatoria per previsione di legge o di regolamento è effettuata senza oneri per l'ente o il soggetto interessato.**

I testi da pubblicare, trasmessi unitamente alla istanza di pubblicazione, devono possedere i seguenti requisiti formali:

- testo - in forma integrale o per estratto (ove consentito o espressamente richiesto);
- collocazione fuori dai margini del testo da pubblicare di firme autografe, timbri, loghi o altre segnature;
- utilizzo di un carattere chiaro tondo preferibilmente times newroman, corpo 10;
- indicazione, all'inizio del testo, della denominazione dell'ente emittitore e dell'oggetto dell'atto sintetizzato nei dati essenziali;
- inserimento nel testo di un unico atto o avviso; più atti o avvisi possono essere inseriti nello stesso testo se raggruppati per categorie o tipologie omogenee.

Per ogni eventuale chiarimento rivolgersi alla redazione del B.U.R.T. tel. n. 0554384611-4631