

- Affittacamere -

Scheda di attività, della capacità ricettiva, delle attrezzature e dei servizi

SEZIONE 1- GENERALITA' DELL'ESERCIZIO

ESERCIZIO

Denominazione della struttura _____	
Eventuale specificazioni aggiuntive _____	Residenza d'epoca: ☐ si ☐ no
Indirizzo _____	
Immobile: ☐ In proprietà ☐ In _____ (specificare contratto) dal _____ al _____	

PROPRIETA'

Generalità proprietario _____
Indirizzo _____
Legale rappresentante _____

GESTIONE

Soggetto gestore _____
Legale Rappresentante _____
Rappresentante nominato _____
Soggetti utilizzatori della struttura _____
Periodo di apertura: ☐ Annuale ☐ Stagionale dal _____ al _____

SEZIONE 2- CARATTERISTICHE STRUTTURALI

Dati catastali: foglio _____ mappale _____
Anno di costruzione dell'immobile _____ Anno di ultima ristrutturazione _____
Superficie totale destinata all'attività mq. _____ Altezza locali m. _____
Occupazione dell'immobile: ☐ totale ☐ parziale n. appartamenti 1 ☐ 2 ☐
Piani di ubicazione dell'esercizio: _____
Struttura accessibile ¹ : si ☐ no ☐

¹ Per essere considerata accessibile la struttura deve rispettare i parametri e le regole previste dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89

SEZIONE 3 - SERVIZI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

☐ Giardino mq. _____
☐ Riscaldamento ☐ Aria condizionata nelle parti comuni ☐ Ascensore
☐ Autorimessa con posti auto n. _____ ☐ Parcheggio riservato con posti auto n. _____
☐ Accessibilità disabili
Locali di uso comune:
☐ Sala di soggiorno mq. _____ ☐ Sala da pranzo mq. _____²
☐ Cucina mq. _____³

SEZIONE 4 - CAPACITA' RICETTIVA

Appartamento n. 1 - Totale camere n. _____⁴ di cui: - con bagno n. _____ - con telefono n. _____
 con TV n. _____ con aria condizionata n. _____ - con riscaldamento n. _____
Appartamento n. 2 - Totale camere n. _____ di cui: - con bagno n. _____ - con telefono n. _____
 con TV n. _____ con aria condizionata n. _____ - con riscaldamento n. _____
Totale posti letto n. _____

PIANO ⁵	CAMERE CON BAGNO ⁶						CAMERE SENZA BAGNO						SERVIZI COMUNI ⁷			
	1 letto ⁸	2 letti ⁹	3 letti ¹⁰	4 letti	+ letti ¹¹	totale	1 letto ⁸	2 letti ⁹	3 letti	4 letti	+ letti	totale	com-pleti	WC	Lavabi	Docce
—																
—																
—																
Tot.																

² In caso di somministrazione di pranzo e/o cena la superficie complessiva minima è di mq. 14 per i primi 6 alloggiati, per gli ulteriori ospiti che utilizzino congiuntamente le sale andrà calcolato un ulteriore mq a testa.

³ I locali cucina in caso di somministrazione della sola colazione dovranno essere della dimensione minima prevista dei regolamenti edilizi e di igiene e potranno anche essere sottoforma di cucinotto o angolo cottura, in questo caso le dimensioni del locale cucina e somministrazione sono quelle definite dai regolamenti edilizi e di igiene. In caso di somministrazione di altri pasti la cucina dovrà obbligatoriamente trovarsi in un locale separato ed avere le caratteristiche indicate nell'allegato.

⁴ Il numero delle camere complessivo non può superare le sei unità. La dotazione minima delle camere è costituita da un armadio, un tavolo e, per ogni posto letto, un letto, una sedia o una seduta poltrona/divano e un comodino o equivalente.

⁵ Inserire il numero del piano.

⁶ La superficie dei bagni ad uso esclusivo di una camera deve essere di almeno 3 mq. ciascuno e ogni bagno deve possedere una dotazione minima costituita da un lavandino un bidet, vasca o doccia ed un wc.

⁷ Occorre almeno un bagno completo ad uso comune per le camere senza bagni privati ogni sei posti letto o frazione.

⁸ Almeno 9 mq. per la sola camera.

⁹ Almeno 14 mq. per la sola camera.

¹⁰ Per ogni posto letto oltre il secondo occorre aggiungere 6 mq. per posto letto.

¹¹ Per camere a più di 4 letti indicare il numero dei letti e la quantità nella casella.

**PER LE STRUTTURE RICETTIVE CON LE CUCINE UTILIZZATE
IN MODALITA' DI AUTOGESTIONE DA PARTE DEGLI ALLOGGIATI**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'
(Art. 47 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)**

Io sottoscritt... _____ nat... a _____ il _____
residente a _____ in via/Piazza
_____ n. _____ Prov. _____ cap. _____ C.F. _____
_____ Tel. _____ in qualita' di _____ (titolare o legale
rappresentante) dell'impresa _____ con sede a
_____ indirizzo _____ prov.
_____ cap. _____ C.F. _____ P.IVA
_____ che gestisce la struttura ricettiva _____
denominata _____ sita in _____ via
_____ n. _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 sotto la mia personale responsabilità

dichiaro

- che la cucina presente nella struttura sopraindicata è utilizzata esclusivamente con la modalità di autogestione da parte degli alloggiati;
- che tale cucina possiede le caratteristiche per le cucine autogestite indicate dalla delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005 e precisamente:
 - 1) Superficie totale utile di mq. _____ (minimo 9 mq. + 0,3 mq. per ogni posto letto oltre il terzo);
 - 2) Pavimento e pareti come richiesto per cucina di civile abitazione dal Reg. edilizio comunale (*i Comuni possono specificare le prescrizioni*);
 - 3) Finestra apribile all'esterno con le caratteristiche richieste dal Reg. edilizio comunale per ambienti con destinazione d'uso per attività principale;
 - 4) Impianto idrico per acqua calda e fredda, impianto elettrico, impianto di scarico, come richiesto per cucina di civile abitazione dal Reg. edilizio comunale;
 - 5) Cappa e canna di esalazione sopra i fuochi con le caratteristiche delle norme UNI 7129;
 - 6) Un acquaio a due lavelli;
 - 7) Apparecchio di cottura almeno a 4 fuochi;
 - 8) Un frigorifero con una capacità di almeno 230 litri lordi ogni 12 ospiti;
 - 9) In caso di uso promiscuo del frigorifero: dotazione di contenitori dotati di coperchio adatti all'uso alimentare per il deposito dei cibi in frigorifero;
 - 10) Superficie di lavorazione di mq. _____ (pari ad almeno il 15% della superficie del pavimento);
 - 11) Un armadio o simile per riporre le stoviglie;
 - 12) Un armadio o simile per dispensa.

Dichiaro inoltre di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.P.R. 196/03 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo _____ lì _____

Firma¹²

¹² Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto oppure è sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante in corso di validità, all'Ufficio competente via fax, tramite un incaricato o a mezzo posta, oppure presentate per via telematica secondo quanto stabilito dall'art. 65 del D.Lgs. n. 82/2005.

Somministrazione dei pasti

In caso di somministrazione agli alloggiati dei pasti principali oltre alla prima colazione occorre la notifica sanitaria con cui si deve attestare il rispetto dei seguenti parametri relativi alla cucina:

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