



Bando per l'assegnazione dell'attestazione "Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza - Regione Umbria"

PREMESSA

La Camera di Commercio dell'Umbria, in collaborazione con Isnart – Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, assegna alle imprese ricettive e ristorative della regione che ne faranno richiesta e che avranno i requisiti previsti, qui di seguito precisati, l'attestazione "**Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza**".

L'attestazione è un elemento distintivo a garanzia della sicurezza dell'offerta turistica e della qualità del servizio ed è stato progettato per rispondere alle sopravvenute esigenze in termini di sicurezza nate a seguito dell'emergenza sanitaria COVID-19.

L'iniziativa camerale si pone l'obiettivo di fornire agli operatori un supporto tecnico per:

- analizzare, in autonomia, i singoli processi aziendali di erogazione dei servizi tramite una check-list di autovalutazione che permetterà all'impresa di avere piena consapevolezza della capacità della propria struttura di rispondere alle esigenze di sicurezza necessarie a tutelare gli ospiti pur mantenendo un'offerta di elevato livello qualitativo;
- validare che, quanto analizzato dall'impresa stessa, sia conforme alle attese, attraverso un audit da remoto svolto da esperti qualificati.

Alle imprese che soddisfano i requisiti, ottenendo un punteggio di almeno il 60% del totale, la Camera di Commercio rilascerà un attestato di conformità a quanto previsto dallo standard di **Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza** e, assieme a questo, una vetrofania che l'impresa potrà utilizzare ad evidenza della propria rispondenza ai criteri richiesti.

L'ottenimento dell'attestato comporta:

- la possibilità, per l'impresa, di darne ampia diffusione nella propria attività di comunicazione e promozione;
- l'inserimento delle strutture ritenute idonee nelle azioni promozionali della Camera di commercio dell'Umbria e della stessa Isnart.

ARTICOLO 1

Sono ammesse alla selezione per l'assegnazione dell'attestato **Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza**, le strutture operanti nella regione Umbria che esercitino l'attività di:

- Albergo (comprese Country House, Residenze d'epoca)
- Campeggio
- Agriturismo



-
- Ristorante

Le imprese ammesse a partecipare al progetto dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio dell'Umbria ed in regola con la denuncia inizio attività al REA;
- non essere soggette alle procedure concorsuali, di cui al D.L. 9 gennaio 2006, n.5;
- essere in regola con il pagamento del diritto camerale annuale dovuto.

ARTICOLO 2

La domanda di ammissione alla selezione va redatta su apposito modulo (allegato al presente bando e scaricabile dal sito www.umbria.camcom.it) e sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto richiedente ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000. La domanda, inviata da una casella di posta elettronica certificata e in formato non modificabile, deve essere sottoscritta con firma autografa del legale rappresentante dell'impresa e con allegata copia del documento di riconoscimento, in corso di validità o firma digitale a partire dal **15 giugno 2021 e fino al 15 settembre 2021**. La Camera di Commercio si riserva la possibilità di determinare la riapertura dei termini per la presentazione delle domande nel caso di disponibilità residua di assegnazione di attestazioni.

Le domande di ammissione alla selezione dovranno essere spedite esclusivamente via PEC all'indirizzo: **cciaa@pec.umbria.camcom.it**, indicando nell'oggetto "Bando per *Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza 2020/2021*".

L'ammissione alla selezione avverrà secondo l'ordine cronologico di presentazione della domanda e il possesso dei requisiti fino a 100 partecipanti. La domanda di ammissione alla selezione deve essere compilata in ogni sua parte; non verranno considerate le domande che non contengano tutte le notizie richieste.

In caso di domande irregolari, la Camera di Commercio dell'Umbria si riserva la possibilità di assegnare al richiedente un termine massimo di 15 giorni per sanare la propria posizione, decorso infruttuosamente il quale, l'istanza verrà rigettata.

ARTICOLO 3

Completata l'istruttoria delle domande regolarmente pervenute e tenuto conto dell'ordine cronologico di arrivo dei moduli di partecipazione, il responsabile del procedimento provvede settimanalmente alla predisposizione di un elenco delle strutture che hanno presentato domanda e a trasmettere i nominativi delle imprese ammissibili ad Isnart.



Alle strutture candidate, inserite nel suddetto elenco, Isnart invierà, tramite email, una check-list di autovalutazione a cui farà seguito - a partire dal quindicesimo giorno (naturale e consecutivo), per le imprese che avranno ottenuto il risultato minimo richiesto in fase di autovalutazione - un audit *da remoto*, svolto da esperti di un ente che opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012. Sarà cura di Isnart, prima di effettuare l'audit, comunicare all'azienda il nominativo dell'esperto incaricato.

La check-list e l'audit conseguente sono ripartiti in quattro macro-aree nelle quali confluiscono una serie di requisiti strutturati per poter cogliere i diversi livelli di performance dell'azienda. Le quattro macroaree sono le seguenti:

- 1) **L'accoglienza, per comunicare sicurezza;**
- 2) **La gestione degli ambienti per trasferire;**
- 3) **La valorizzazione della qualità del servizio, a garanzia dell'ospite;**
- 4) **L'identità e la coerenza della proposta commerciale anche ai tempi del Coronavirus.**

In fase di autovalutazione, il referente aziendale incaricato di compilare la check list dovrà individuare le azioni effettuate nella propria struttura ed attribuire il livello di effettiva rispondenza ai requisiti previsti dalla check list stessa. Per ciascun requisito sono individuati 3 livelli di soddisfazione ed è evidenziato un suggerimento per consentire la corretta interpretazione dello stesso.

Dopo che l'autovalutazione sarà stata effettuata e comunicata dall'azienda ad Isnart nei tempi previsti, se l'azienda avrà superato i livelli minimi di risultato previsti, l'audit che seguirà consentirà di dimostrare, attraverso prove (es. foto, video, realizzati, anche in tempo reale ovvero nel corso dell'audit - tramite strumentazione digitale - pc portatile, smartphone, tablet tutti dotati di webcam) e/o altra documentazione (es. certificazioni, documenti amministrativi), la rispondenza effettiva ai requisiti richiesti. Al termine dell'analisi dei requisiti l'impresa otterrà un punteggio finale che esprime il livello di performance della struttura rispetto allo standard richiesto da **Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza**.

ARTICOLO 4

L'attestazione Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza sarà rilasciata alle imprese che ottengono almeno il 60% del totale del punteggio e avrà validità di 1 anno.

L'assegnazione consentirà all'operatore, oltre che poter esporre attestato e vetrofania presso la propria struttura, anche di poter utilizzare l'attestazione ricevuta nelle attività promozionali della propria azienda.



La promozione di **Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza** avverrà tramite: il sito Internet www.10q.it; azioni e materiali di diffusione realizzati dalla Camera di commercio dell'Umbria e dal sistema camerale senza nessun costo per le aziende.

ARTICOLO 5

Normativa europea di riferimento. L'assegnazione dell'attestazione "Ospitalità Italiana, la Qualità in sicurezza", costituisce un'agevolazione da erogare nel rispetto dei limiti del regime de minimis di cui al Regolamento CE n. 1407/2013 (GUUE L 352 del 24.12.2013).

Tale Regolamento, al quale viene fatto integrale richiamo, comporta che un'impresa unica non possa ottenere aiuti di fonte pubblica, erogati in regime "de minimis", per un importo superiore a € 200.000 nell'arco dell'esercizio in corso e dei due esercizi finanziari precedenti.

L'equivalente dell'agevolazione, il cui importo è quantificato in € 90,00 verrà inserita nel Registro Nazionale degli Aiuti di Stato dalla Camera di Commercio dell'Umbria ai sensi dell'art. 14 della legge 29 luglio 2015, n. 115, ai fini della verifica del rispetto del de minimis.

ARTICOLO 6

Responsabile Unico del Procedimento. Ai sensi della Legge 241/1990 e ss.mm.ii. in tema di procedimento amministrativo, il responsabile del procedimento riferito al presente bando è il Segretario Generale f.f. della Camera di Commercio dell'Umbria, dr. Mario Pera.

Per qualsiasi chiarimento ed informazione è possibile rivolgersi ai seguenti contatti: tel. 075 5748249-213 mail: promozione.pg@umbria.camcom.it oppure tel. 0744 489227-274-238 mail: promozione.tr@umbria.camcom.it.

ARTICOLO 7

Trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Il Titolare del trattamento è Isnart S.c.p.a. con sede legale in Piazza Sallustio, 21 - 00187 Roma. Il Titolare del Trattamento tratta i dati dell'interessato lecitamente: a) per adempiere o per esigere l'adempimento di specifici obblighi contrattuali o per eseguire specifici compiti previsti dalla normativa comunitaria, da leggi o da regolamenti; b) sulla base del consenso esplicito per le ulteriori finalità (ad es. invio informazioni periodiche); c) anche al di fuori dei casi di cui alle lettere a) e b), in conformità alla legge e per scopi determinati e legittimi. Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 e dall'Allegato B del D.Lgs. 196/2003



(artt. 33-36 del Codice) in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti responsabili appositamente individuati, quali le Camere di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, e in ottemperanza a quanto previsto dagli art. 28 e 29 GDPR 2016/ 679.

IL SEGRETARIO GENERALE f.f.
Dr. Mario Pera

IL PRESIDENTE
Ing. Giorgio Mencaroni

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale" e s.m.i.