**Manifestazione: Festa sotto le lanterne, Festa in piazza, Festa dei canederli**

Luogo:	Comune di Vipiteno, centro città (Piazza Città, Città vecchia, città nuova, via Geizkofler)		vedi planimetria allegata
Data:			
Ora:			
Organizzatore:	Nome:		
	Persone di contatto:		
	Tel.:		
Autorità responsabile:	Comune di Vipiteno, Ufficio Tecnico Tel.: 0472 / 723 710		

## 1. Informazioni generali

Aiuti	Questo documento serve da ausilio per gestori degli stand a mantenere <b>l'ordine pubblico e la sicurezza</b> .
Responsabilità	Gli esercenti dello stand sono responsabili per l'esecuzione ed il rispetto dei compiti seguenti.
Obbligo di segnalazione	<b>Difetti e/o deviazioni evidenti dal permesso, da questa guida e dalle norme di ordine pubblico e di sicurezza sono da eliminare immediatamente o, in caso questo non fosse possibile, da segnalare al organizzatore.</b>
Sicurezza sul lavoro	Si precisa che il D.Lgs 81/2008 "Testo unico sulla sicurezza sul lavoro" trova applicazione e va rispettato, pur non essendo parte integrante di questa guida.

## 2. Obblighi

### 2.1. Certificazioni da presentare:

Certificazioni	Data l'applicazione della procedura di autorizzazione standardizzata e quindi semplificata per questa manifestazione vanno presentate al Comune di Vipiteno le seguenti certificazioni, collaudi ecc. rilevanti per la sicurezza in collaborazione con l'organizzatore.	
	●	<b>Impianti a gas:</b> Dichiarazione relativa all'installazione a regola d'arte degli impianti a gas da parte di un artigiano abilitato ai sensi del DPP 27/2009
	●	<b>Impianti elettrici e illuminazione d'emergenza:</b> Dichiarazione relativa all'installazione a regola d'arte dell'impianto elettrico e della necessaria illuminazione d'emergenza del luogo della manifestazione e lungo le vie di fuga da parte di un artigiano abilitato ai sensi del DPP 27/2009. I singoli stand di mescita e gastronomici devono essere dotati d'illuminazione d'emergenza supplementare.
A livello informativo	<u>Altri impianti, costruzioni e strutture</u> non sono per ora previsti per questa manifestazione; il loro eventuale utilizzo in collaborazione con	

l'organizzatore va segnalato al Comune di Vipiteno prima dell'inizio della manifestazione:

- Palcoscenici musicali e altre strutture,
- Sistemi per il fissaggio singolo di strutture sospese (per esempio: altoparlanti, illuminazione) su cui grava un peso superiore a 20 kg (200 N)
- Strutture di copertura per il pubblico (per esempio teloni, tettoie)
- Strutture trasportabili (per esempio castelli salterelli, trampolini)
- Tende più grandi di 50 m<sup>2</sup>
- Depositi del gas con una capacità superiore a 75 kg
- Impianti di produzione di calore a gas con una potenzialità termica superiore a 35 kW

## 2.2. Ordine pubblico e sicurezza

Illuminazione d'emergenza

I singoli stand di mescita e gastronomici devono essere dotati di illuminazione d'emergenza supplementare per la sera/notte.

Vie di fuga e di accesso e impianti antincendio

Vie di fuga e impianti antincendio:

Le vie di fuga e gli impianti antincendio (per esempio: idranti sotterranei) non possono essere bloccati o chiusi.

Vie di accesso per i mezzi di soccorso:

Gli stand di vendita e gastronomici e/o altri oggetti non facilmente spostabili non possono limitare l'accesso dei mezzi d'intervento e di soccorso. Valgono i seguenti valori indicativi:

- larghezza di accesso di almeno 3,5 m
- altezza di accesso di almeno 4 m
- raggio di curva di almeno 13 m

**Attenzione:** con il termine di "oggetti non facilmente spostabili" si intende per esempio: tavoli e sedie, attrezzature su rotelle spostabili a spinta che non possano essere portate via da una persona sola immediatamente (cioè senza smontaggio).

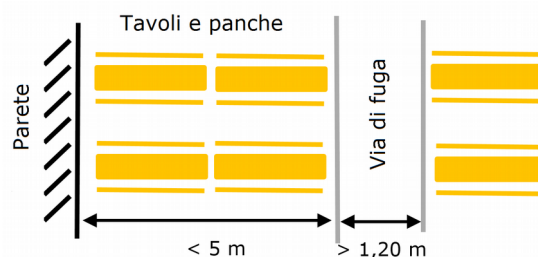
**In caso di intervento dei mezzi di soccorso, le vie di accesso devono immediatamente essere sgomberate dai gestori degli stand! Tutte le vie di accesso (vicoli) devono rimanere libere.**

Posti a sedere

In caso di disposizione libera dei posti a sedere in presenza di tavoli si prega di osservare le regole seguenti:

- Le sedie devono essere suddivise su settori con non più di 160 posti e massimo venti posti a fila o venti file.
- Ci devono essere almeno 0,80 m tra lo schienale di una fila di sedili e lo schienale corrispondente della fila successiva di sedili.
- I tavoli intorno ai quali sono disposte le sedie non possono essere a oltre **5 m** di distanza dalle vie di fuga; le vie di fuga devono essere larghe almeno **1,20 m**.

Esempio:



L'utilizzo di sedie senza tavoli (per esempio davanti ai palcoscenici) va segnalato all'organizzatore, poiché in tal caso valgono requisiti particolari.

Art. 16 Distribuzione dei posti a sedere **senza** tavoli:

- I posti a sedere devono essere distribuiti per settori di non oltre 160 posti a sedere con max. 20 posti per fila o 20 file.
- I settori devono essere chiaramente suddivisi da corridoi trasversali. Ogni corridoio deve condurre direttamente alle uscite laterali.
- Tra i posti a sedere e gli eventuali sbarramenti laterali deve esserci uno spazio transitabile largo almeno 1,20 m. Tutti gli eventuali corridoi longitudinali e trasversali devono avere la stessa larghezza minima.
- È vietato mettere sedie nelle aree di passaggio.

vedi planimetria allegata

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le sedie devono essere unite in gruppi di almeno 8 sedie o in file complete <b>oppure</b> va rispettato il limite massimo della superficie di riferimento pari a 1,60 m<sup>2</sup> per posto a sedere.</li> <li>● È vietato posizionare sedie mobili e sedie a rotelle nei passaggi.</li> </ul>	
Pericolo di caduta	<p>Va assolutamente evitato qualsiasi pericolo di caduta nel luogo della manifestazione.</p> <p>Tubi e cavi a pavimento (per esempio per la corrente elettrica o l'acqua) devono essere coperti ed essere resi calpestabili.</p>	
Attrezzature e mezzi di servizio	<p>Tutte le attrezzature (per esempio tende, tavoli, sedie), i mezzi di servizio (per esempio macchinari, impianti di miscela, cavi elettrici) e ausiliari (per esempio detergenti) devono soddisfare i requisiti minimi di legge, essere funzionanti e privi di difetti ed essere installati e utilizzati in conformità alle norme del costruttore, in modo tale da evitare qualsiasi pericolo (causato per esempio da caduta o volo accidentale, parti mobili, spigoli taglienti, corrente elettrica, ecc.) per le persone.</p>	per esempio fissaggio di tende / supporti contro il volo accidentale
Alcool	<p>Miscela di bevande alcoliche di max. 21 vol.%. Vige il divieto di vendita di bevande alcoliche a minorenni. Va apposto il relativo cartello.</p>	
Fiamme libere	<p>Sono vietate tutte le fiamme libere – ad eccezione di quelle negli ambiti cucina – e le strutture pirotecniche (per esempio fuochi d'artificio).</p>	
Comportamento in caso d'incendio	<p>Il ricorso a materiali infiammabili per decorazioni e gli allestimenti va limitato al minimo. Certificato di materiali difficilmente infiammabili (EN 13501 min. classe C – s3, d2 o classe di incendio 0 o 1) per materiali per decorazioni e allestimenti in caso di quantità e/o superfici più grandi.</p>	per esempio teloni, moquette
Tutela antincendio	<p>Durante l'evento deve essere presente un numero adeguato di personale adetto, affinché si possa intervenire in caso di incendio con le prime azioni e far sì che le azioni decise vengano rispettate. Almeno due persone con un corso di sicurezza antincendio a basso rischio (4 ore ai sensi del DM 10.03.1998) devono essere continuamente presenti all'evento. Gli esercenti dello stand devono comunicare un numero adeguato di personale adetto all'organizzatore dell'evento.</p>	

### 2.3. Comportamento in casi di emergenza

Chiamare	<p>Pronto soccorso: <b>112</b> Pronto intervento: <b>112</b> Informare l'organizzatore (vedi prima pagina)</p>
Misure immediate	<p>Avviare misure immediate (per esempio estinzione delle fiamme, primo soccorso)</p>
Sgombero	<p>Mantenere la calma. Spegnere gas, corrente elettrica e acqua all'interruttore centrale. Usare le vie di fuga per raggiungere un luogo sicuro. Aiutare le persone con limitazioni (portatori di handicap)</p>
Vie di soccorso	<p>Mantenere libere le vie di soccorso (per esempio spostare tavoli e panche ai lati).</p>

### 2.4. Norme di installazione e allestimento degli ambienti per la cucina

Impianti di produzione di calore	<p>Gli impianti di produzione di calore (cucine) alimentati con combustibili gassosi che forniscono una potenzialità termica ≤ 35 kW devono essere protetti con materiale non infiammabile (p.es. rivestimento della struttura sul lato superiore e posteriore con lamiera o cartongesso). Lo stesso vale anche per tutti gli impianti di produzione di calore con <u>alimentazione elettrica</u>, dove vengano utilizzati oli o grassi da cucina alla presenza dei quali vi sia la possibilità di fiammate; Gli impianti di produzione di calore (cucine) alimentati con combustibili gassosi che forniscono una potenzialità termica &gt; 35 kW sono vietati. Gli ambienti cucina in cui si usa olio o grasso bollente devono essere separati dall'area visitatori.</p>
Bombole del gas	<p>Il posizionamento delle bombole del gas deve essere situato al di fuori della struttura gastronomica in un settore protetto, non accessibile al</p>

pubblico.

Le bombole del gas vanno protette dal pericolo di caduta e di irradiazione di calore (per esempio solare).

Il deposito del gas non può superare una capacità di 75 kg per singolo ambiente di cucina.

La condotta principale di allacciamento del gas deve essere dotata di un limitatore di flusso.

Gli allacciamenti alle apparecchiature utilizzatrici si effettuano principalmente con tubazioni fisse; è consentito installare una tubazione flessibile della lunghezza massima di 2 m. In questo caso deve essere utilizzata una tubazione in metallo omologata. Per una lunghezza massima di 1,5 m può essere utilizzata anche una tubazione di plastica omologata UNI-Cig 7140.

Possono essere utilizzate solamente apparecchiature omologate.

Tutte le apparecchiature devono essere dotate di un dispositivo automatico di interruzione del flusso a sensibilità termica.

I depositi gas e le apparecchiature di cottura devono essere collocati ad una distanza di almeno 4.5 m da pozzi e da aperture di aerazione.

La sostituzione delle bombole va eseguita solo da persone debitamente istruite.

Estintori

L'ambito della cucina deve disporre di almeno un estintore. (capacità min. 34A-223B-C)

Deve essere disponibile un estintore per gli incendi provocati dal grasso bollente!

È vietato estinguere con acqua incendi provocati dal grasso bollente!

### 3. Allegati

#### 1. Planimetria