

Manifestazione: Festa sotto le lanterne, Festa in Piazza Città, Festa dei canederli

Organizzatore:	vedi "modello di richiesta manifestazioni pubbliche"	
Autorità responsabile:	Comune di Vipiteno, Ufficio Tecnico Tel.: 0472 / 723 710	
Luogo:	Comune di Vipiteno, centro città (piazza città, città vecchia, città nuova, via Geizkofler)	vedi planimetria allegata
Data:	vedi "modello di richiesta manifestazioni pubbliche"	
Ora:	vedi "modello di richiesta manifestazioni pubbliche"	
Condizioni quadro	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Numero visitatori</u>: fino a 3.000 (distribuiti in Piazza Città, Città nuova, Città vecchia) ● <u>Manifestazione senza biglietto d'ingresso</u> ● <u>Particolari eventi</u> (per esempio: VIP, fuochi d'artificio): nessuno ● <u>Manifestazioni parallele</u>: nessuna ● <u>Controllo degli accessi e sbarramenti</u>: nessuno ● La manifestazione deve essere comunicata almeno 30 giorni prima. 	

1. Informazioni generali

Aiuti	Questo documento serve da ausilio per l'organizzatore a mantenere l'ordine pubblico e la sicurezza.	
Obbligo di controllo	<ul style="list-style-type: none"> ● L'organizzatore o un suo rappresentante autorizzato devono essere presenti ad ogni manifestazione e assicurarsi che tutti gli obblighi legali e imposti dal Comune vengano rispettati. ● Durante la manifestazione deve essere presente sufficiente personale in grado di prendere le prime misure d'emergenza in caso d'incendio e di assicurare che le misure antincendio vengano eseguite. Dato il numero di visitatori inferiore a 10.000, non è necessaria la presenza costante dei Vigili del Fuoco. ● L'organizzatore deve assicurarsi che siano disponibili servizi d'ordine e di soccorso adeguati. ● Il servizio di pronto soccorso viene coperto dall'ospedale e dai pubblici esercizi confinanti (i quali devono essere comunicati al Comune di Vipiteno.) ● Deve sempre essere tenuta in efficienza una cassetta fornita di tutto il necessario per un intervento di pronto soccorso, del tipo approvato dall'autorità sanitaria. <p>Una guida e una planimetria sono disponibili e saranno consegnate all'organizzatore, che le consegnerà a sua volta ai gestori degli stand.</p>	<p>Obbligo di controllo</p> <p>Servizio antincendio</p> <p>Servizio d'ordine e di soccorso</p>
Obbligo di segnalazione	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 Comune di Vipiteno. 	
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	<p>Data l'applicazione della procedura di autorizzazione standardizzata e quindi semplificata per questa manifestazione vanno presentate le seguenti certificazioni, collaudi ecc. rilevanti per la sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none">● Impianti a gas: Dichiarazione relativa all'installazione a regola d'arte degli impianti a gas da parte di un artigiano abilitato ai sensi del DPP 27/2009● Impianti elettrici e illuminazione d'emergenza: 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 dopo il sopraggiungere del crepuscolo.● Palcoscenico piazza città: viene organizzato dal Comune di Vipiteno● Altri impianti, costruzioni e strutture non sono per ora previsti per questa manifestazione; il loro eventuale utilizzo va segnalato al Comune di Vipiteno <u>prima</u> dell'inizio della manifestazione:<ul style="list-style-type: none">○ 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 m²○ 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
A livello informativo	

2.2. Ordine pubblico e sicurezza

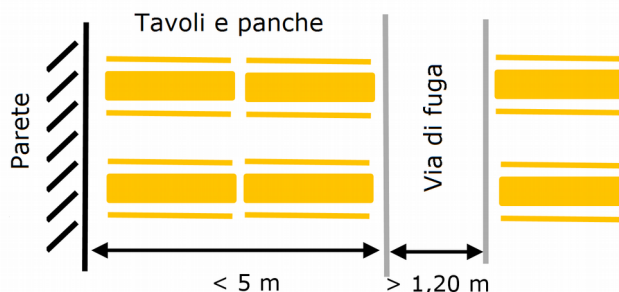
Illuminazione d'emergenza	I singoli stand di mescita e gastronomici devono essere dotati di illuminazione d'emergenza supplementare per la sera/notte.	
Vie di fuga e di accesso e impianti antincendio	<p><u>Vie di fuga e impianti antincendio:</u> Le vie di fuga e gli impianti antincendio (per esempio: idranti sotterranei) non possono essere bloccati o chiusi.</p> <p><u>Vie di accesso per i mezzi di soccorso:</u> 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:</p> <ul style="list-style-type: none">● larghezza di accesso di almeno 3,5 m● altezza di accesso di almeno 4 m● raggio di curva di almeno 13 m <p>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).</p> <p>In caso di intervento dei mezzi di soccorso, le vie di accesso devono immediatamente essere sgomberate dai gestori degli stand!</p> <p>Tutte le vie di accesso esistenti (vicoli) devono essere liberamente transitabili.</p> <p>Onde evitare forti assembramenti e ingorghi di persone, si prega di osservare le seguenti regole:</p> <ul style="list-style-type: none">● evitare strettoie● percorsi dritti● evitare qualsiasi ostacolo● larghezza di passaggio principale di almeno 1,20 m	<p>📄 vedi planimetria allegata</p> <p>📄 vedi planimetria allegata</p> <p>📄 vedi planimetria allegata</p>
Parcheggi	Ci sono a disposizione parcheggi pubblici. Non è prevista nessuna altra misura.	

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 deve essere lo spazio di 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:



Esempio: Su una superficie di riferimento per tavoli e sedie/panche di 160 m² possono esserci al massimo 100 posti a sedere.

- L'utilizzo di sedie senza tavoli (per esempio davanti ai palcoscenici) va segnalato al Comune di Vipiteno, 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.
- Ci deve essere lo spazio di almeno 0,80 m tra lo schienale di una fila di sedili e lo schienale corrispondente della fila successiva di sedili.
- È vietato mettere sedie nelle aree di passaggio.
- Le sedie devono essere unite in gruppi di almeno 8 sedie o in file complete **oppure** va rispettato il limite massimo della superficie di riferimento pari a 1,60 m² per posto a sedere.

Pericolo di caduta

Va assolutamente evitato qualsiasi pericolo di caduta nel luogo della manifestazione.

Tubi e cavi a pavimento (per esempio per la corrente elettrica o l'acqua) devono essere coperti ed essere resi calpestabili.

Attrezzature e mezzi di servizio

Tutte le attrezzature (per esempio tende, tavoli, sedie), i mezzi di servizio (per esempio macchinari, impianti di miscita, 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.

per esempio fissaggio di tende / supporti contro il volo accidentale

Alcool

- Miscita di bevande alcoliche di max. 21 vol.%.

Vige il divieto di vendita di bevande alcoliche a minorenni. Va apposto il relativo cartello.

Fiamme libere

Sono vietate tutte le fiamme libere – ad eccezione di quelle negli ambiti cucina – e le strutture pirotecniche (per esempio fuochi d'artificio).

Comportamento in caso d'incendio

Il ricorso a materiali difficilmente 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.

per esempio teloni, moquette

Meteo

Prima e durante la manifestazione, l'organizzatore si informa sulla situazione meteo e se necessario adotta le misure del caso (per esempio: interruzione della manifestazione).

2.3. Comportamento in casi di emergenza

Chiamare	Pronto soccorso: 112 Pronto intervento: 112 Informare l'organizzatore (vedi prima pagina)
Misure immediate	Avviare misure immediate (per esempio estinzione delle fiamme, primo soccorso)
Sgombero	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) Stare in contatto continuato con le persone di soccorso e rappresentanti della Città
Vie di soccorso	Mantenere libere le vie di soccorso (per esempio spostare tavoli e panche ai lati).

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).</p> <p>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;</p> <p>Gli impianti di produzione di calore (cucine) alimentati con combustibili gassosi che forniscono una potenzialità termica > 35 kW sono vietati.</p> <p>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 pubblico.</p> <p>Le bombole del gas vanno protette dal pericolo di caduta e di irradiazione di calore (per esempio solare).</p> <p>Il deposito del gas non può superare una capacità di 75 kg per singolo ambiente di cucina.</p> <p>La condotta principale di allacciamento del gas deve essere dotata di un limitatore di flusso.</p> <p>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.</p> <p>Possono essere utilizzate solamente apparecchiature omologate.</p> <p>Tutte le apparecchiature devono essere dotate di un dispositivo automatico di interruzione del flusso a sensibilità termica.</p> <p>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.</p> <p>La sostituzione delle bombole va eseguita solo da persone debitamente istruite.</p>
Estintori	<p>L'ambito della cucina deve disporre di almeno un estintore. (capacità min. 34A-223B-C)</p> <p>Deve essere disponibile un estintore per gli incendi provocati dal grasso bollente!</p> <p>È vietato estinguere con acqua incendi provocati dal grasso bollente!</p>

3. Allegati

1. Planimetria