

SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE
- allestimenti temporanei -

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

TIPO DI MANIFESTAZIONE ED UBICAZIONE

Descrizione sommaria: _____

- Gli spazi del parcheggio non pregiudicheranno l'accesso e la manovra dei mezzi di soccorso.

Allega apposita planimetria dell'area, indicante il posizionamento delle strutture di ogni altro elemento significativo (recinzioni, barriere, pannelli, ecc.) ai fini dello svolgimento della manifestazione;

.....

ELENCO DELLE PRINCIPALI STRUTTURE, IMPIANTI, ED APPARECCHIATURE UTILIZZATE PER LO SVOLGIMENTO DELLA MANIFESTAZIONE

L'area sede della manifestazione sarà attrezzata con impianti appositamente destinati alla somministrazione di alimenti e bevande al pubblico:

- Tendon
 altro: _____

Saranno installati i seguenti impianti e/o depositi che presentano particolari rischi ai fini della sicurezza:

- Impianto cucina;
 Impianto di riscaldamento;
 Deposito di G.P.L. in bombole;
 Altro: _____

.....

DISTANZE DI SICUREZZA

- Tra i tendoni e gli edifici circostanti non facenti parte della manifestazione è interposta un'area di rispetto non inferiore a _____ m.
- Tra i tendoni e le altre attrezzature a servizio della manifestazione è assicurata una distanza tale da ridurre al minimo la possibilità di propagazione di un incendio e comunque non inferiore a _____
- Le funi per controventare, i picchetti ed i paletti dei tendoni non ostruiscono i passaggi per persone verso luoghi sicuri.

- Tra gli edifici circostanti non facenti parte della manifestazione e le strutture e/o impianti di cui al punto utilizzati per lo svolgimento della manifestazione sono interposte le seguenti distanze minime:
- m _____ da tendoni;
 - m _____ da tettoie aperte;
 - m _____ da chioschi;
 - m _____ da altri locali;
 - m _____ da _____
- Dagli insediamenti circostanti sono state rispettate le distanze di sicurezza esterna previste dalle specifiche normative di prevenzione incendi relative alle attività in essi svolte, con riferimento a:
- impianti di distribuzione stradale di carburanti (D.M. 31.07.1934 e successive variazioni ed integrazioni);
 - depositi, lavorazioni e rivendite di olii minerali (D.M. 31.07.1934 e successive variazioni ed integrazioni);
 - impianti di distribuzione G.P.L. per autotrazione (D.P.R. 12.01.1971, N. 208 - D.P.R. 16.01.1979, N. 28 e successive modifiche e integrazioni);
 - depositi, rivendite e lavorazioni di G.P.L. (Circolare del Ministero dell'Interno N. 74 del 20.09.1956 - D.M. 30.03.1984 - D.M. 13.10.1994 e successive integrazioni);
 - impianti di trasporto e distribuzione di gas naturale e relativi depositi per l'accumulo (D.M. 24.11.1984 - D.M. 08.06.1993 e successive modifiche e integrazioni);
 - deposito e lavorazione di esplosivi (R.D. 06.04.1940 N. 635 e successive variazioni).

=====

TENDONE

Tutta la documentazione tecnica progettuale e certificativa sarà detenuta dal titolare dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande e resa disponibile per eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza.

Mezzi di protezione ed estinzione degli incendi

- n. _____ estintori di tipo approvato dal Ministero dell'Interno aventi capacità estinguenti non inferiore a 34A-144B-C o 34A-233B-C
- Impianto di segnalazione manuale e di rilevazione automatica di incendio con le seguenti caratteristiche:

Segnaletica di sicurezza

È installata segnaletica di sicurezza antincendi del tipo conforme al Decreto Legislativo 14 agosto 1996, N° 493 correttamente dimensionata e posta in posizione ben visibile, indicante:

- le uscite di sicurezza;
- i percorsi per il raggiungimento delle uscite di sicurezza;
- l'ubicazione dei mezzi di estinzione incendi.
- altro: _____

=====

IMPIANTO CUCINA

- Potenzialità totale dell'impianto (Kcal/h o KW): _____
- Combustibile di alimentazione: _____

Ubicazione

- in apposito locale
- sotto tettoia di protezione, con le seguenti modalità di installazione: _____

Distanze dell'impianto cucina rispetto a strutture utilizzate per l'accoglimento del pubblico

m. _____ da _____

m. _____ da _____

Distanze dell'impianto cucina rispetto ad altre strutture utilizzate per la manifestazione

m. _____ da _____

m. _____ da _____

.....

DEPOSITO DI GPL

È prevista la presenza di un deposito di G.P.L. costituito da:

- serbatoio fuori terra/interrato della capacità di mc _____
- N° _____ bombole della massima capacità di Kg _____ per complessivi Kg _____

Il deposito di G.P.L. è destinato ad alimentare i seguenti impianti:

- impianto cucina
- impianto riscaldamento
- altro: _____
- _____
- _____
- _____

.....

SERVIZI IGIENICI

È prevista la seguente dotazione di servizi igienici:

- per il pubblico:
 - fino a 500 persone: n. 2 servizi, di cui n. 1 per maschi e n. 1 per femmine accessibile anche ai disabili;
 - da 501 a 1.000 persone: n. 5 servizi, di cui n. 2 per maschi, n. 2 per femmine e n. 1 accessibile ai disabili;
 - per ogni 1.000 persone in più o frazione di 1.000: n. 3 servizi, di cui n. 1 per maschi, n. 1 per femmine e n. 1 accessibile ai disabili.
- per il personale addetto all'attività di somministrazione di alimenti e bevande
n. ____ servizi (n. 1 servizio ogni 1.000 persone di pubblico, o frazioni di esse).

.....

ASSISTENZA SANITARIA

Verrà garantita l'assistenza sanitaria come segue::

- fino a 1000 persone: predisposizione di uno specifico spazio, debitamente allestito ed attrezzato per gli interventi di primo soccorso, facilmente raggiungibile dai mezzi di soccorso, e presidiato da idoneo personale appositamente formato;
- da 1000 a 2500 persone: presenza di almeno un'ambulanza;
- oltre 2500 persone: presenza di almeno n. 1 ambulanza nonché di n. 1 posto di pronto soccorso, attrezzato di almeno n. 1 medico ed almeno n. 2 paramedici di cui almeno n. 1 con qualifica di infermiere professionale, oltre al personale dell'ambulanza. Inoltre siano disponibili farmaci ed attrezzature per urgenze ed interventi di primo soccorso.

.....

DOCUMENTAZIONE TECNICA CERTIFICATIVA

NOTA: La documentazione viene elencata in rapporto alle strutture, agli impianti e agli allestimenti potenzialmente presenti ai fini della manifestazione.

<input type="checkbox"/>	Palchi, pedane, tribune, strutture di copertura, tralicci, ecc.
	Ferme restando le disposizioni vigenti in materia di progettazione e collaudo di strutture in cemento armato e strutture metalliche dovranno essere acquisite e mantenute a disposizione da parte dell'organizzatore:
<input type="checkbox"/>	copia del progetto statico (stralcio) contenente il disegno della struttura, le limitazioni di carico (p.e. vento e neve), le istruzioni per il corretto montaggio della struttura;
<input type="checkbox"/>	copia del collaudo statico delle strutture portanti (L.1086/71) con riferimento all'attività da effettuarsi
<input type="checkbox"/>	copia dichiarazione di verifica annuale delle strutture sulla permanenza dell'idoneità statica (art. 8, punto 5, regola tecnica allegata al D.M. 19.8.1996)
(∞)	<input type="checkbox"/> dichiarazione di corretto montaggio della struttura a cura dell'installatore con esplicito riferimento alle istruzioni fornite da progettista e/o dalla ditta costruttrice (tramite proprio tecnico abilitato).
(∞)	N.B. E' bene ricordare che, nel caso di strutture modulari sia il progetto che la dichiarazione di corretto montaggio devono fare riferimento all'effettiva struttura in opera precisando, ai fini della idoneità della struttura complessiva, il corretto assemblaggio dei vari elementi modulari impiegati.
<input type="checkbox"/>	Protezione contro le scariche atmosferiche (per strutture di copertura)
(∞)	<input type="checkbox"/> Dichiarazione rilasciata da tecnico abilitato dalla quale si possa evincere se la struttura risulti autoprotetta contro le scariche atmosferiche; nel caso in cui la struttura non fosse autoprotetta, dovranno essere elencate le misure adottate al fine di garantirne la protezione.
<input type="checkbox"/>	Elementi strutturali di tipo resistente al fuoco
<input type="checkbox"/>	Documentazione illustrativa e certificativa sulla resistenza al fuoco degli elementi stessi redatta secondo le modalità precisate nel DM 4/5/98.
<input type="checkbox"/>	certificazione REI dei singoli elementi (o documentazione alternativa)
<input type="checkbox"/>	dichiarazione di corrispondenza elemento in opera con elemento certificato
<input type="checkbox"/>	Materiali combustibili utilizzati per coperture, tamponamenti laterali, pavimentazioni, tendaggi rivestimenti, arredo, ecc.
<input type="checkbox"/>	Documentazione illustrativa e certificativa sulla reazione al fuoco dei materiali stessi redatta secondo le modalità precisate nel DM 4/5/98.
<input type="checkbox"/>	dichiarazioni di conformità dei materiali da parte del fornitore e copie omologazione prototipi
(∞)	<input type="checkbox"/> dichiarazione dell'installatore di corretta posa in opera riferita ai singoli elementi
<input type="checkbox"/>	Impianti elettrici
<input type="checkbox"/>	Progetto dell'impianto a firma di tecnico abilitato
(∞)	<input type="checkbox"/> Dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico alle norme di buona tecnica (legge 186/68), corredata degli allegati obbligatori, rilasciata dall'installatore ai sensi della Legge 46/90 e del regolamento di attuazione DPR 447/91.
	N.B. La suddetta dichiarazione deve essere espressamente riferita all'intero impianto utilizzato, a partire dal punto di consegna ENEL e/o privato, compreso l'eventuale impianto di luci di sicurezza e quello di messa a terra delle strutture metalliche, tenendo conto anche degli eventuali impianti elettrici esistenti (vedi p.e. il caso di manifestazioni che utilizzano anche aree e/o strutture permanenti già dotate di proprio impianto elettrico).
(∞)	<input type="checkbox"/> Copia certificato di riconoscimento requisiti tecnico-professionali dell'installatore.
(∞)	<input type="checkbox"/> Dichiarazioni marcature CE delle apparecchiature (<i>ove pertinenti</i>)
<input type="checkbox"/>	Impianti di cottura a gas metano o GPL ⁽¹⁾
(∞)	<input type="checkbox"/> Dichiarazione rilasciata dall'impresa installatrice ovvero da tecnico abilitato attestante la conformità di materiali, apparecchi, installazioni ed impianti alimentati a gas combustibile alle norme di buona tecnica (legge 1083/71) redatta secondo le modalità previste dalla legge 46/90 e relativo decreto di attuazione DPR 447/91 (devono essere specificate le norme UNI-CIG di riferimento).
(∞)	<input type="checkbox"/> Verbali di collaudo degli impianti del gas e di prova a pressione dei serbatoi
(∞)	<input type="checkbox"/> Copia certificato di riconoscimento requisiti tecnico-professionali dell'installatore.
	<input type="checkbox"/> Dichiarazioni marcature CE delle apparecchiature (<i>ove pertinenti</i>)
<input type="checkbox"/>	Impianti di produzione calore per riscaldamento ambienti
(∞)	<input type="checkbox"/> Attestazione, a firma di tecnico abilitato, che l'impianto, e relativo serbatoio di combustibile, è stato installato secondo le indicazioni progettuali e, per quanto non evidenziato nella stessa documentazione illustrativa, ai fini della sicurezza, rispondente alle vigenti norme di buona tecnica (da citare espressamente).
	N.B. Per gli impianti termici alimentati a combustibile liquido e relativo deposito di gasolio o olio combustibile si applicano le norme di prevenzione incendi di cui alla Circolare del Ministero dell'interno del 29 luglio 1971 n. 73 e succ. mod. e int..

<input type="checkbox"/>	Gruppi elettrogeni
(∞)	<input type="checkbox"/> Attestazione, a firma di tecnico abilitato, che l'impianto, e relativo serbatoio di combustibile, è stato installato secondo le indicazioni progettuali e, per quanto non evidenziato nella stessa documentazione illustrativa, ai fini della sicurezza, risponde alle vigenti norme di buona tecnica (da citare espressamente).
	N.B. Per i gruppi elettrogeni si applicano le norme di sicurezza antincendi di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno 31 agosto 1978 n. 31.

(∞) Documentazione da rinnovare ogni volta anche in caso di riallestimento di strutture temporanee ripetitive.
(da acquisire a cura dell'organizzatore prima dell'inizio della manifestazione, mantenere a disposizione dell'Autorità per eventuali controlli ispettivi e consegnare in copia al Comune al termine della stessa manifestazione)

data,		
		L'ORGANIZZATORE
