

Decreto del Presidente della Giunta provinciale 13 giugno 1989, n. 11 [1\)](#)

—

Regolamento di esecuzione della legge provinciale 14 dicembre 1988, n. 58 ,
concernente norme in materia di pubblici esercizi

CAPO I

Generalità

Art. 1 (Definizioni)

(1) Agli effetti del presente regolamento per "legge" si intende la legge provinciale 14 dicembre 1988, n. 58 ; per "registro" il registro degli abilitati alla conduzione di pubblici esercizi; per "preposto" il gestore dell'esercizio nominato ai sensi dell'articolo 13 della legge; per "camera di commercio" la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Bolzano; per "familiari" il coniuge, i parenti fino al terzo grado e gli affini entro il secondo grado; per rimesse di autoveicoli o vetture gli esercizi di custodia di autoveicoli o vetture di terzi.

(2) Per le aree non pubbliche e per le associazioni locali di cui all'articolo 1, comma tre, della legge si intendono, rispettivamente, le aree l'accesso alle quali è riservato a soggetti predeterminati e le associazioni che esauriscono la loro attività nell'ambito comunale di riferimento.

CAPO II

Idoneità dei locali

Art. 2 (Esercizi di somministrazione e ricettivi)

(1) Salvo quanto previsto per i campeggi, le piscine natatorie e le rimesse per autoveicoli e vetture, hanno i requisiti di cui all'articolo 30, comma 2, della legge,

- A) gli esercizi di somministrazione di pasti o bevande e gli esercizi ricettivi fino a venticinque posti-letto, quando
 - a) sono osservate le vigenti norme e standards in materia di igiene e sanità e le eventuali acondizioni particolari prescritte dal sindaco;
- B) gli esercizi ricettivi con più di venticinque posti-letto, quando, in aggiunta al precedente punto a):
 - b) le aree a rischio specifico facenti parte del volume edilizio destinato ad attività ricettiva, quali centrali termiche o rimesse per autoveicoli, rispondono alle specifiche normative antincendio vigenti;
 - c) le cucine ed i relativi impianti a servizio delle attività ricettive risultano integralmente conformi alle vigenti disposizioni antincendio;
 - d) è installato un sistema d'allarme per segnalare la minaccia d'incendio, udibile nei vari locali dove c'è presenza di persone, allo scopo di rendere tempestivamente possibili le operazioni di esodo. Il sistema di allarme deve funzionare con energia elettrica ed essere provvisto di rete autonoma

a quella utilizzata per i servizi vari nell'ambito del volume edilizio destinato ad attività ricettiva. Per esercizi che hanno non più di dieci camere, il sistema d'allarme può essere anche di tipo manuale, purché atto a segnalare la situazione d'emergenza in tutta l'area occupata dalle camere;

- e) è installato altresì un idoneo sistema di illuminazione di sicurezza appositamente previsto per entrare automaticamente in funzione in caso di interruzione o sospensione dell'energia elettrica normale a servizio dell'attività ricettiva, e sono previsti, su prescrizione del sindaco, idonei mezzi antincendio;
- f) nelle camere non vengano installati o impiegati fornelli di qualsiasi tipo per riscaldamento di vivande, stufe a gas o stufe elettriche con resistenza in vista, stufe a cherosene, a carbone o simili per riscaldamento, e non vengano tenuti depositi, anche modesti, di sostanze infiammabili nei locali interrati facenti parte del volume edilizio destinato ad attività ricettiva;
- g) nei locali dell'esercizio ricettivo la limitazione del carico d'incendio non risulta superiore a 50 kg/mq. Il carico d'incendio include i materiali combustibili facenti parte degli arredi, delle attrezzature in dotazione, della composizione di pareti, solai eccetera e ogni altro componente presente che abbia i requisiti per partecipare alla combustione. Qualora tale condizione non potesse essere soddisfatta, in tutti i locali ove fosse superato il carico d'incendio di 50 kg/mq di legna standard, deve essere installato un idoneo impianto di rilevazione d'incendio, in grado di avvertire subito il personale di servizio;
- h) sono tenuti in evidenza, in portineria o nel luogo che risulta presidiato, le indicazioni dei provvedimenti appropriati da adottare in caso d'incendio da parte del personale di servizio;
- i) in ogni camera utilizzata dalla clientela sono esposte le istruzioni sul comportamento che, in caso d'incendio, deve tenere la clientela alloggiata stessa.

(2) La rispondenza alle prescrizioni tecniche di cui alle lettere b), c), d), e), f), g), h) e i) non è richiesta per gli esercizi ricettivi con più di venticinque posti-letto ubicati in edifici pregevoli per arte e storia, i quali devono rispondere alle norme di cui al regio decreto 7 novembre 1942, n. 1564. La pregevolezza predetta deve essere attestata dal competente ufficio provinciale.

(3) L'allegato A al presente decreto concerne l'approvazione delle prescrizioni tecniche di prevenzione incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico-alberghiere. Le stesse dovranno adeguarsi nei tempi e secondo le modalità ivi previste a tali prescrizioni. [2\)](#)

Art. 3 (Campeggi)

(1) Il suolo dei campeggi deve essere sistemato e regolarizzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche e da consentire una agevole percorribilità dei veicoli.

(2) Gli accessi ai campeggi devono essere tenuti sotto costante controllo. La recinzione deve coprire, ad eccezione delle parti perimetrali dotate di una demarcazione naturale non facilmente superabile, l'intero perimetro del campeggio.

(3) I servizi idrosanitari devono essere installati in stabili dotati di un ingresso indipendente per ogni sesso, idoneamente areati ed illuminati, e, di regola, distribuiti in modo da evitare che i campeggiatori debbano percorrere una distanza superiore a m. 150 ovvero a m. 100 nei campeggi ad apertura invernale, i quali devono essere dotati altresì di impianti di riscaldamento e di un locale di essiccazione per i vestiti e le scarpe.

(4) L'erogazione di acqua minima giornaliera che i campeggi devono garantire è di lt. 130 per persona, di cui almeno 80 potabili. Qualora per utilizzi che non comportino pericolo alla salute degli utenti (lavaggio di autovetture e simili), si renda necessario l'impiego di acqua non potabile, i relativi rubinetti devono recare, in modo ben visibile, una speciale indicazione grafica.

(5) Le strade di viabilità interna principale e per i servizi idrosanitari devono essere dotate di illuminazione notturna. Gli impianti di illuminazione e quelli di distribuzione di elettricità alle piazzole devono essere installati secondo le vigenti normative di sicurezza.

(6) I campeggi devono essere dotati di idonei dispositivi e mezzi antincendio e di telefono, nonché di una cassetta di pronto soccorso prediposto secondo le prescrizioni del sindaco, sentito il rappresentante dell'unità sanitaria locale.

(7) Le acque nere reflue devono essere smaltite tramite allacciamento alla fognatura dinamica pubblica o tramite sistemi di fognatura statica a perfetta tenuta, atti ad impedire lo spandimento dei liquami nel sottosuolo.

(8) Gli scarichi autonomi dei campers e delle roulotte devono essere immessi nelle tubazioni coperte di raccolta o, in difetto, in appositi recipienti che vanno svuotati negli scarichi generali di cui al comma sette.

(9) I rifiuti solidi devono essere raccolti in contenitori a chiusura completa opportunamente sistemati sul terreno. I conduttori assicurano lo svuotamento almeno periodico dei contenitori ed il relativo asporto dei rifiuti ad opera del servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero, qualora il campeggio sorgesse in località non servita da detto servizio, il relativo inoltro degli stessi nei luoghi di raccolta autorizzati.

Art. 4 (Piscine natatorie)

(1) Le pareti ed i fondi delle piscine aperte al pubblico devono essere rivestiti di materiale antisdrucchiolevole di colore chiaro. Le pareti devono essere perpendicolari, e, alle testate dei lati corti, per una profondità di almeno m. 0,80, perfettamente piani al fine di assicurare una regolare virata. Le piscine devono essere altresì circondate, da ogni lato, da una banchina rivestita di materiale antisdrucchiolevole di larghezza non inferiore a m. 1,50.

(2) L'accesso alla piscina deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce o zampilli che garantiscano le perfette pulizie del bagnante.

(3) Il sistema di depurazione e di rinnovo dell'acqua deve essere tale da scongiurare ogni pericolo per la salute dei bagnanti.

(4) La capacità di pubblico delle piscine è calcolata in relazione o al volume dell'acqua, nella misura di mc. 3 per ogni bagnante, o alla superficie dello specchio dell'acqua, nella misura di mq. 2 per ogni bagnante. La superficie del solarium deve essere non minore del doppio di quella dello specchio d'acqua.

(5) Gli impianti igienici ad uso del pubblico devono comprendere un congruo numero di docce e di gabinetti.

(6) Il servizio di salvataggio deve essere disimpegnato da un numero sufficiente di bagnini di salvataggio muniti di abilitazione al soccorso di bagnanti pericolanti.

(7) Nelle zone riservate agli impianti per i tuffi, la profondità dell'acqua deve essere non inferiore rispettivamente a m. 3,50 per i trampolini (altezza dal pelo dell'acqua da m. 1 a m. 3) e a m. 5 per le piattaforme (altezza dal pelo dell'acqua da m. 5 a m. 10) con la larghezza delle fosse sottostanti di almeno m. 8 e, nel caso delle piattaforme, la lunghezza di almeno m. 18, alla fine delle quali va predisposto uno scivolo. I trampolini e le piattaforme devono essere rivestiti di una stuoia di fibre di cocco o materiale equivalente. Le piattaforme devono essere rigide e misurare non meno di m. 5 di lunghezza e m. 2 di larghezza con recinzione sui tre lati; la scaletta di accesso deve essere inclinata e interrotta da un ripiano in corrispondenza della piattaforma da m. 5.

(8) Le prescrizioni di cui ai commi tre e sette si applicano anche alle piscine annesse ad esercizi ricettivi alberghieri ed extralberghieri e riservate esclusivamente alla clientela ivi alloggiata.

Art. 5 (Rimesse di autoveicoli)

(1) In materia di prevenzione incendi vanno rispettate le prescrizioni tecniche vigenti al momento in cui l'autorimessa viene realizzata o ristrutturata; il successivo adeguamento di autorimesse esistenti deve essere integralmente conforme alle prescrizioni sopravvenute in materia. [3\)](#)

Art. 6 (Idoneità - attestazione)

(1) La rispondenza dell'esercizio pubblico alle prescrizioni tecniche di cui agli articoli 2, 3 e 5 è attestata dal sindaco sulla base delle dichiarazioni di conformità o dei verbali di collaudo di cui all'articolo 4 della legge provinciale 16 giugno 1992, n. 18, nonché del parere del rappresentante della unità sanitaria locale componente della commissione edilizia comunale.

(2) L'attestazione di cui al comma 1 tiene luogo delle autorizzazioni in materia di sanità, prevenzione incendi e impianti termici, nonché della licenza d'uso.

(3) La rispondenza delle piscine pubbliche alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'articolo 4 e le condizioni di solidità e di sicurezza delle stesse e delle relative strutture accessorie sono attestate dal sindaco, sentito il rappresentante dell'unità sanitaria locale di cui al comma 1 ed il competente tecnico comunale.

(4) L'inosservanza delle condizioni eventualmente prescritte dal sindaco o il mancato rinnovo dell'attestazione comporta il diniego della licenza o la sospensione dell'esercizio ai sensi dell'articolo 47 della legge.

(5) Le spese per l'attestazione dell'idoneità delle strutture sono a carico del richiedente la licenza di esercizio. [4\)](#)

CAPO III

Esercizi di somministrazione

Art. 7 (Criteri di classificazione)

(1) Gli esercizi di somministrazione di pasti e bevande sono classificati in base ai criteri stabiliti negli allegati C e D al presente regolamento. Agli esercizi di somministrazione che fanno parte integrante di un complesso ricettivo ed hanno caratteristiche omogenee rispetto ad esso, è attribuita la classifica corrispondente a quella dell'esercizio ricettivo.

Art. 8 (Ristoranti)

(1) I ristoranti sono esercizi aperti al pubblico per le sole fasce orarie localmente usuali per la consumazione dei pasti, con sale arredate con gusto e in modo confortevole con tavoli separati, dotati di impianti di illuminazione, riscaldamento e rinnovazione dell'aria moderni e razionali, cucina diretta da uno chef coadiuvato dal personale necessario, carta da menù specializzata in un genere di cucina ovvero comprendente piatti di cucina nazionale, internazionale e locale, carta dei vini specializzata in prodotti di una stessa zona d'origine o comprendenti vini italiani, esteri e locali, e con personale di sala sufficiente per offrire comunque un decoroso servizio.

Art. 9 (Spacci interni)

(1) La licenza di esercizio per gli spacci interni è richiesta dal legale rappresentante dei circoli o delle associazioni. La conduzione può essere affidata a soggetto diverso dal legale rappresentante, purché associato o dipendente e in possesso dei requisiti di cui all'articolo 18 della legge, il cui nome deve risultare sulla licenza. A richiesta degli organi di vigilanza di cui all'articolo 46 della legge, deve essere esibito l'elenco aggiornato dei soci e dipendenti del circolo o della associazione.

(2) La qualità di socio o dipendente, per l'accesso agli spacci interni, deve essere provata, a richiesta degli organi di vigilanza, mediante esibizione di apposito tesserino di riconoscimento rilasciato dal circolo o dalla associazione, numerato e datato, contenente le generalità del titolare nonché la menzione del rapporto di appartenenza, associazione, dipendenza.

Art. 10 (Mensa aziendale)

(1) La licenza di esercizio per le mense aziendali è richiesta dal titolare dell'azienda (catering) o dal legale rappresentante dell'associazione o cooperativa appositamente costituita dal personale aziendale. La conduzione può essere affidata a soggetto diverso dal titolare della licenza, purché in possesso dei requisiti di cui all'articolo 18 della legge, il cui nome deve risultare sulla licenza.

CAPO IV

Esercizi ricettivi

Art. 11 (Servizi accessori)

(1) Fra gli altri servizi accessori che, ai sensi dell'articolo 7, comma quattro, della legge possono essere prestati a favore della sola clientela alloggiata, è comunque

compresa la fornitura di giornali, riviste, pellicole per uso cinematografico e francobolli.

Art. 12 (Classificazione)

(1) Gli esercizi ricettivi, alberghieri ed extralberghieri, e gli esercizi di somministrazione annessi agli stessi, sono classificati in base ai criteri e con i segni distintivi di cui all'allegato E al presente regolamento.

(2) In caso di reiterati reclami nei confronti di un esercizio ricettivo per carenza nel servizio e nella pulizia o su proposta dell'Assessorato provinciale al turismo, il sindaco può disporre, previa diffida e sentito il conduttore interessato, la riclassificazione dell'esercizio. L'assessore al turismo può in ogni caso richiedere un parere della commissione prevista dall'articolo 33, comma 7, della legge. Contro il provvedimento di riclassificazione è ammesso ricorso ai sensi dell'articolo 51, comma tre, della legge. Il ricorso sospende l'esecuzione del provvedimento predetto. [5\)](#)

(3) La commissione di cui all'articolo 33, comma 7, della legge è nominata con decreto dell'Assessore provinciale competente per la durata di anni quattro. [6\)](#)

(4) Le camere/unità abitative in esercizi di nuova costruzione e camere/unità abitative in esercizi esistenti per la cui ristrutturazione o aggiunta è richiesta la concessione edilizia sono quelle, per le quali è stata rilasciata una concessione edilizia dopo il 10.11.1999. Negli esercizi classificati con 3 stelle superior, 4 stelle superior e 5 stelle sono considerate tali come invece quelle, per le quali è stata rilasciata una concessione edilizia dopo l'entrata in vigore del presente regolamento di esecuzione. [7\)](#)

(4/bis) [8\)](#)

(5) [9\)](#)

(5/bis) [10\)](#)

(6) (7) (8) (9) [11\)](#)

Art. 13 (Alberghi e ostelli per la gioventù)

(1) Gli alberghi per la gioventù sono strutture ricettive attrezzate per il soggiorno di giovani o di gruppi di giovani condotte con finalità di lucro. Gli ostelli per la gioventù sono strutture ricettive attrezzate per il soggiorno di giovani o di gruppi di giovani e dei rispettivi accompagnatori condotti senza scopo di lucro da enti, associazioni o circoli.

Art. 14 (Comunicazione del listino prezzi e reclami)

(1) Il listino dei prezzi giornalieri comunicato all'assessorato al turismo ai sensi dell'articolo 43, comma tre, della legge, si riferisce ai servizi ordinari dell'esercizio.

Art. 15 (Registro degli alloggiati)

(1) Il registro di cui all'articolo 44, comma due, della legge, può essere tenuto anche in forma di schedario, con schede redatte secondo il modello di cui all'allegato F al presente regolamento. In tal caso il sindaco deve vidimare le schede. La registrazione degli alloggiati deve essere effettuata entro 2 ore dal momento dell'arrivo, e il registro

stesso va conservato per un periodo di tempo pari a quello previsto dalla normativa fiscale.

(2) La comunicazione di cui all'articolo 44, comma due, della legge deve essere effettuata entro ventiquattro ore dal momento dell'arrivo e di partenza di ogni cliente, salvo che l'esercizio sia situato in località isolata, nel qual caso la comunicazione deve pervenire all'autorità di pubblica sicurezza il più presto possibile. In caso di registro tenuto in forma di schedario, ai fini della comunicazione può essere utilizzata copia firmata della scheda giornaliera. Per la comunicazione della partenza possono essere utilizzati i moduli statistici.

(3) In caso di comitive organizzate, la registrazione di cui al comma uno deve essere eseguita per il solo capocomitiva, se viene allegato un elenco recante il nome, la residenza, la nazionalità e la data di nascita dei componenti la comitiva, firmato dal capocomitiva medesimo.

(4) Il cliente sfornito di idoneo documento di identificazione al momento dell'arrivo può essere alloggiato previa comunicazione ai competenti organi di polizia statale.

CAPO V

Licenze temporanee - salsicce al banco

Art. 16 (Licenze temporanee)

(1) Le licenze temporanee di cui all'articolo 9, comma due, della legge non sono sottoposte all'accertamento del fabbisogno nè all'accertamento della qualificazione professionale dei richiedenti. Tali licenze sono rilasciate agli esercizi e alle manifestazioni di trattenimento o di svago e similari con autorizzazione temporanea, quando la dimensione degli esercizi e il tipo di trattenimento o svago offerto ne giustificano la richiesta e l'attività di somministrazione, che va esercitata osservando l'orario dell'attività principale, rappresenti una valida integrazione della stessa.

(2) Le licenze predette determinano, in funzione dei luoghi e delle strutture, anche provvisorie, le prescrizioni eventualmente necessarie alla salvaguardia della incolumità e della salute pubblica, garantendo, in particolare, l'eliminazione dei rifiuti ai sensi dell'articolo 24.

Art. 17 (Salsicce al banco)

(1) Ai fini del rilascio della licenza di cui all'articolo 7, comma tre, della legge, alla somministrazione al pubblico e alla vendita per asporto di salsicce al banco sono assimilabili unicamente la somministrazione e vendita, in chioschi fissi, di semplici piatti freddi o caldi di tipo fast food, esclusa ogni diversa attività di somministrazione e vendita avente a oggetto, in particolare, prodotti alimentari dolciari o ortofruttilicoli e similari. La licenza predetta è incompatibile con la licenza per il commercio ambulante.

(2) Le licenze di cui al comma precedente, non autorizzano alla somministrazione di bevande superalcoliche, e consentono la somministrazione di bevande unicamente in congiunzione a quella di pasti.

CAPO VI

Stabilimenti balneari

Art. 18 (Stabilimenti non soggetti a licenze)

(1) La licenza di cui all'articolo 7, comma cinque, della legge non è richiesta per l'esercizio di stabilimenti di bagni lacuali o fluviali e di piscine natatorie annessi ad esercizi ricettivi alberghieri od extralberghieri e riservati esclusivamente alla clientela ivi alloggiata, per i bagni e per le piscine non aperti al pubblico e per gli stabilimenti aventi esclusivamente scopo terapeutico. L'esercizio di questi ultimi è subordinato all'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 194 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 19 (Bagni fluviali e lacuali)

(1) I commi cinque, sei e sette dell'articolo 4 si applicano anche agli stabilimenti di bagni lacuali e fluviali, sempreché siano aperti al pubblico.

Art. 20 (Orario di apertura)

(1) L'orario di apertura al pubblico degli stabilimenti di bagni lacuali e fluviali e delle piscine natatorie è annotato sulle licenze di esercizio.

CAPO VII

Esercizi di autorimesse

Art. 21 (Rimesse di autoveicoli o vetture)

(1) La licenza di cui all'articolo 7, comma cinque, della legge non è richiesta per l'esercizio di rimesse di autoveicoli o vetture annesse ad esercizi ricettivi alberghieri od extralberghieri e riservate esclusivamente alla clientela ivi alloggiata e per l'esercizio di rimesse di autoveicoli o vetture senza fine di lucro.

Art. 22 (Orario di apertura)

(1) L'orario di apertura al pubblico degli esercizi di rimessa è annotato sulle singole licenze di esercizio.

Art. 23 (Esercizi di rimessa - conduzione)

(1) L'orario di apertura e la tabella delle tariffe praticate devono essere esposte in modo ben visibile nell'area di entrata dell'esercizio. All'arrivo degli autoveicoli o delle vetture deve essere rilasciato un apposito scontrino con l'indicazione della denominazione e dell'indirizzo dell'esercizio stesso e dell'ora di inizio della custodia.

CAPO VIII

Accampamenti e colonie per la gioventù

Art. 24 (Procedure per ottenere il nullaosta)

(1) Il sindaco rilascia il nulla osta di cui all'articolo 10 della legge, dopo aver accertato, avvalendosi all'uopo dei servizi o corpi di polizia municipali o dell'ufficiale

sanitario, l'osservanza delle direttive per l'igiene nelle colonie climatoterapiche e negli accampamenti estivi emanate dalla Giunta provinciale e delle disposizioni di cui all'articolo 3, commi sette e nove, per quanto riguarda gli insediamenti temporanei fissi. Negli accampamenti estivi i liquami possono essere smaltiti anche mediante l'utilizzo di latrine da campo di materiale idoneo con fosse profonde almeno m. 1,50, quotidianamente disinfettate con calce idrata e completamente ricoperte con la terra dello scavo al termine del loro utilizzo.

(2) Contro il diniego del nullaosta è ammesso ricorso al Presidente della giunta provinciale ai sensi dell'articolo 51 della legge.

CAPO IX

Registro degli abilitati alla conduzione di pubblici esercizi

Art. 25 (Natura e formazione del registro)

(1) Il registro è pubblico e suddiviso nelle tre sezioni di cui all'articolo 21 della legge, ognuna delle quali è tenuta in forma di schedario, e indica le generalità e la data di iscrizione degli abilitati.

(2) Di tutti gli iscritti è tenuto un elenco generale in ordine alfabetico, nel quale, accanto al nome, è specificato il tipo di abilitazione.

(3) L'iscrizione attesta unicamente la qualificazione professionale e non è subordinata all'accertamento dei requisiti di cui agli articoli 17 e 18 della legge, tranne nei casi di persone giuridiche o società, che, qualora intendano operare nell'ambito extraprovinciale, possono essere iscritte negli appositi allegati alle sezioni, se sono dati i requisiti predetti.

Art. 26 (Iscrizioni al registro dei residenti all'estero)

(1) I residenti all'estero, cittadini italiani o meno, che intendano condurre un esercizio pubblico in provincia di Bolzano, debbono chiedere l'iscrizione al registro della camera di commercio di Bolzano. La domanda di iscrizione è presentata direttamente alla camera di commercio da parte dei residenti all'estero quando si tratti di cittadini italiani o di stati membri della comunità economica europea, e tramite i consolati italiani dei rispettivi paesi da parte di tutti gli altri richiedenti, ammenochè non siano già autorizzati a soggiornare in Italia.

(2) Qualora i soggetti di cui al comma uno trasferiscano la loro residenza in Italia, debbono darne comunicazioni alla camera di commercio nei modi di cui all'articolo 38.

Art. 27 (Obblighi scolastici)

(1) Il requisito inerente all'assolvimento degli obblighi scolastici di cui all'articolo 22 della legge si intende posseduto, quando l'interessato abbia conseguito il diploma di licenza della scuola media o dimostri che al compimento del quindicesimo anno di età aveva osservato per almeno otto anni le norme sull'obbligo scolastico.

(2) I soggetti che abbiano frequentato scuole o istituti di istruzione di stati esteri sono considerati in possesso del requisito dell'assolvimento degli obblighi scolastici,

qualora, in assistenza di specifiche disposizioni in proposito, abbiano conseguito diplomi dopo un numero di anni di frequenza non inferiore a quello prescritto dalle norme italiane sulla scuola dell'obbligo o abbiano frequentato fino al limite di età di cui al comma uno.

Art. 28 (Annotazioni nel registro del trasferimento di residenza)

(1) Gli iscritti nel registro che trasferiscono la propria residenza devono darne comunicazione alla camera di commercio, che provvede alla relativa annotazione.

(2) A seguito della comunicazione circa la nuova iscrizione presso altra camera di commercio provvede alla corrispondente cancellazione annotando che questa avviene per trasferimento.

Art. 29 (Requisiti professionali - Corsi/titoli di studio)

(1) Ai fini dell'applicazione dell'articolo 22, lettera a), della legge, il corso professionale deve avere per oggetto materie idonee al conseguimento della specifica qualificazione professionale, specificate nell'articolo 30 del presente regolamento.

(2) Il superamento dei corsi professionali di cui al comma uno, ai fini dell'iscrizione nel registro, è valido solo per la specifica sezione di cui all'articolo 21 della legge cui si riferisce.

(3) Il programma di svolgimento dei corsi predetti deve essere preventivamente portato a conoscenza della commissione di cui all'articolo 23 della legge, che può richiedere modifiche e integrazioni.

(4) Il corso si conclude con lo scrutinio finale al quale si provvede sulla base di un colloquio con ogni candidato.

(5) Il colloquio si svolge davanti ad una commissione alla quale partecipa uno degli esperti di cui alla lettera a) dell'articolo 23 della legge.

(6) Sono validi, ai fini dell'iscrizione nel registro, anche:

- a) i diplomi universitari o rilasciati da istituti di istruzione secondaria di secondo grado, purché i corsi di studi relativi agli uni e agli altri comprendano materie incluse fra quelle di cui all'articolo 30 del presente decreto;
- b) gli attestati di superamento di corsi di studio o di formazione professionale attinenti all'attività somministrativa o ricettiva riconosciuti dalla provincia, dallo stato o da altra regione;
- c) diplomi diversi da quelli di cui alla precedente lettera a).

(7) I diplomi di cui al comma sei, punto a), sono validi per ottenere l'iscrizione in qualsiasi sezione del registro; gli attestati e i diplomi di cui ai punti b) e c) sono validi per ottenere l'iscrizione per la sola sezione tipologica alla cui conoscenza l'insegnamento impartito è preordinato.

(8) La validità dei corsi professionali seguiti all'estero da parte dei cittadini italiani e non italiani ai fini dell'iscrizione nel registro è accertata secondo le norme in vigore.

(9) Per i cittadini degli altri stati membri della comunità economica europea la validità dei corsi è accertata dalle amministrazioni competenti in conformità alle direttive comunitarie.

Art. 30 (Requisiti professionali - Esami)

(1) L'esame di idoneità alla conduzione di pubblici esercizi di cui all'articolo 22, lettera b) della legge è sostenuto davanti alla commissione di cui all'articolo 23 della stessa e, a seconda della sezione del registro cui si riferisce, verte sulle seguenti materie:

- a) per la sezione relativa agli esercizi ricettivi:
 - 1. legislazione sul turismo, con particolare riguardo alle norme sull'attività ricettiva; sanzioni amministrative;
 - 2. legislazione sulla somministrazione al pubblico di pasti e bevande (accesso all'attività; pubblicità dei prezzi, orari di attività;) sanzioni amministrative;
 - 3. legislazione annonaria, igienico-sanitaria, sanzioni amministrative;
 - 4. legislazione sociale;
 - 5. legislazione fiscale;
 - 6. merceologia, pasti e bevande;
 - 7. contabilità aziendale;
 - 8. amministrazione e tecniche di gestione; locazione e avviamento commerciale;
 - 9. nozione del turismo locale (geografia, arte, gastronomia).

- b) per la sezione relativa agli esercizi di somministrazione di pasti e bevande:
 - 1. le materie di cui ai numeri 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 del precedente punto a), con particolare riguardo a quelle specifiche per la categoria tipologica.

- c) per la sezione relativa agli esercizi di somministrazione di bevande:
 - 1. le materie di cui al punto b) con la limitazione alla somministrazione di bevande.

(2) L'esame si svolge in forma scritta, su questionari predisposti dalla commissione d'esame, ed in forma orale mediante colloquio. Chi non supera la prova scritta non è ammesso alla prova orale. La prova orale è pubblica. L'esito positivo dell'esame è attestato mediante l'iscrizione nel registro, la cui efficacia è subordinata al pagamento della tassa di concessione nel termine di novanta giorni dalla data di iscrizione. L'inosservanza di tale termine comporta la cancellazione dal registro. Qualora l'iscrizione nel registro non sia richiesta, l'esito dell'esame è attestato con apposito certificato e la tassa di concessione non è dovuta.

(3) La domanda d'esame è presentata alla camera di commercio. Può essere ammesso all'esame chiunque abbia assolto l'obbligo scolastico e sia capace di agire ai sensi della legge. Tali requisiti sono accertati prima dell'ammissione all'esame. L'esito di tale accertamento è comunicato comunque entro novanta giorni dalla presentazione della domanda stessa.

Art. 31 (Requisiti professionali - Esercizio di attività specifiche)

(1) La pratica professionale di cui all'articolo 22, lettera c), della legge è valida ai fini dell'iscrizione nel registro a condizione che l'interessato dimostri di aver operato, anche in esercizi ad attività stagionale, per uno o più periodi, entro il quinquennio o il novennio, pari complessivamente al periodo specificato dalla legge, considerandosi, nel caso di attività stagionale, sette mesi come anno intero. Il computo dei periodi di attività svolte in forma part-time è rimesso alla prudenziale valutazione della commissione, avuto riguardo alla qualità e al contenuto delle attività stesse.

(2) Il possesso del requisito di cui al comma uno è dimostrato:

- a) se trattasi di conduzione di esercizio pubblico in proprio, mediante certificazione dell'iscrizione nel relativo registro delle ditte;
- b) se trattasi di attività esercitata in qualità di dipendente, mediante idonea documentazione atta a dimostrare l'iscrizione sull'assicurazione obbligatoria;
- c) se trattasi di attività esercitata quale familiare coadiutore mediante l'iscrizione negli elenchi nominativi di cui all'articolo 6 della legge 27 novembre 1960, n. 1397, modificato con legge 25 novembre 1971, n. 1088, o mediante attestazione del sindaco.

(3) La pratica acquisita negli esercizi di somministrazione di pasti o bevande non è valida per l'iscrizione nella sezione del registro relativa all'attività ricettiva. Coloro che sono iscritti nella sezione per l'attività di somministrazione e intendano ottenere, mediante esame, l'iscrizione alla sezione relativa all'attività ricettiva, sostengono la prova con riferimento alle sole nozioni di carattere particolare. La prova è data in forma orale.

(4) L'attività di amministrazione di società regolarmente costituita in uno dei tipi previsti dalle norme vigenti è valida ai fini dell'applicazione dell'articolo 22, lettera c) della legge.

(5) [12](#)

Art. 32 (Commissione per il registro)

(1) La commissione si riunisce secondo necessità.

(2) In caso di parità prevale il voto del presidente. Il voto può essere segreto, quando ciò sia richiesto da almeno un terzo dei presenti.

(3) L'ordine del giorno deve essere inviato ai membri della commissione almeno cinque giorni prima di ciascuna riunione e può essere modificato a maggioranza dei presenti, non computando le astensioni.

(4) Alle riunioni della commissione la presenza dei membri supplenti è consentita solo in mancanza di membri effettivi.

Art. 33 (Cancellazione dal registro)

(1) La cancellazione dal registro, oltre che nei casi di cui agli articoli 28 e 30, è disposta per morte degli iscritti o su loro richiesta.

(2) Il registro è sottoposto a revisione generale ogni dieci anni.

CAPO X

Commissione comunale per gli esercizi pubblici

Art. 34 (Commissione comunale per gli esercizi pubblici)

(1) Il delegato del sindaco a presiedere la commissione comunale di cui all'articolo 25 della legge deve essere nominato all'atto della costituzione o del rinnovo della commissione stessa.

(2) La procedura di rinnovo della commissione va iniziata dal competente organo almeno tre mesi prima della data di scadenza.

(3) L'ordine del giorno deve essere inviato ai membri della commissione almeno cinque giorni prima di ciascuna riunione e può essere modificato a maggioranza dei presenti, non computando le astensioni. L'ordine del giorno è inviato altresì all'assessore comunale per i giovani o, in difetto, al competente ufficio provinciale per il servizio giovani, quando vi siano iscritte questioni di cui all'articolo 1, comma quattro, della legge. La presenza di tale commissario è limitata all'argomento specifico.

CAPO XI

Subingresso

Art. 35 (Subingresso)

(1) Per trasferimento dei diritti sull'uso dell'esercizio pubblico deve intendersi, rispettivamente, il trasferimento della conduzione ad altri che l'assumano in proprio e il trasferimento della proprietà dell'esercizio.

(2) La prova del trasferimento dell'azienda è fornita mediante esibizione di copia del contratto registrato e, nel caso di subingresso per causa di morte, di copia autentica del certificato di eredità.

(3) Accertato il trasferimento, il sindaco rilascia al subentrante la licenza richiesta o, nel caso questi intenda avvalersi della facoltà di cui all'articolo 14, comma uno, della legge, l'autorizzazione provvisoria.

(4) Colui che intende avvalersi della facoltà di cui all'articolo 14, comma uno, della legge, oltre ai requisiti di cui agli articoli 17 e 18 della stessa, deve dimostrare l'iscrizione nella corrispondente sezione del registro o il possesso di titolo che consente l'immediata iscrizione nello stesso.

(5) In caso di trasferimento temporaneo dell'esercizio, la licenza rilasciata al subentrante reca espressa menzione del suo carattere transitorio, in correlazione alla temporaneità del trasferimento predetto. Riacquistato il possesso dell'esercizio, il cedente, purché abbia i requisiti prescritti, ha titolo al rilascio di una nuova licenza a quella previamente in titolarità, e all'avvalimento della facoltà di cui all'articolo 14, comma uno, della legge. Tale titolo si estingue ove il cedente non lo utilizzi entro sei mesi dal riacquisto del possesso predetto.

(6) La valutazione della ragionevolezza dei termini di cui all'articolo 14, comma due, della legge è rimessa alla prudenziale valutazione del sindaco.

(7) Ai fini del rilascio della nuova licenza di esercizio a seguito della definizione del trasferimento a causa di morte è comunque richiesto il possesso di tutti i requisiti all'uopo previsti. Gli eredi continuatori dell'esercizio potranno avvalersi della facoltà di cui all'articolo 14, comma uno, della legge.

CAPO XII

Disposizioni procedurali

Art. 36 (Presentazione delle domande)

(1) Le domande per il rilascio delle licenze di esercizio di cui all'articolo 49 della legge devono essere corredate della planimetria dei locali in scala 1:100 o, in caso di nuova costruzione, del progetto, o, comunque, di tutti i dati necessari per una sufficiente valutazione dell'ubicazione prescelta.

(2) Il sindaco emette provvedimento motivato di diniego della licenza:

- a) ove accerta la mancanza dei requisiti soggettivi prescritti dagli articoli 17, 18 e 20 della legge, o della documentazione di cui al comma uno;
- b) per esigenze di pubblica sicurezza;
- c) per insussistenza del fabbisogno, accertata ai sensi dell'articolo 25 della legge.

(3) Fuori dei casi di cui al comma due, il sindaco invita il richiedente a presentare, entro il termine perentorio di sei mesi:

- a) un documento comprovante la disponibilità dell'immobile; in caso di locazione deve essere prodotto il correlativo contratto nonché un titolo che dimostri la proprietà dell'immobile da parte del locatore;
- b) la designazione del preposto, ove il legale rappresentante di persona giuridica non abbia la necessaria qualificazione professionale o non conduca direttamente l'esercizio, e negli altri casi in cui la nomina di proposto sia obbligatoria ai sensi della legge;
- c) ogni altro documento eventualmente ritenuto necessario.

(4) In caso di nuova costruzione dell'esercizio, il termine di cui al comma tre può essere prorogato fino al limite massimo stabilito nell'articolo 42, comma uno, della legge.

(5) Fatto salvo il caso di motivi sopraggiunti di diniego, la licenza di esercizio è rilasciata entro novanta giorni dalla presentazione della documentazione di cui al comma tre, previo accertamento della sua regolarità e dell'osservanza delle prescrizioni di cui all'articolo 6 del presente regolamento, e previa pronuncia sulla classificazione.

(6) Ove la documentazione prescritta non sia presentata entro i termini di cui ai commi tre e quattro la procedura di rilascio della licenza d'esercizio è dichiarata estinta con provvedimento del sindaco.

(7) Resta comunque ferma la facoltà di presentare la domanda per il rilascio della licenza già corredata oltre che della planimetria di cui al comma uno, anche di tutti i documenti di cui al comma tre. In tal caso il sindaco rilascia la licenza o emette provvedimento motivato di diniego entro il termine di novanta giorni dalla data di presentazione della domanda.

(8) Il termine di novanta giorni di cui all'articolo 50, comma tre, della legge, si intende rispettato con la comunicazione al richiedente del provvedimento di diniego o dell'invito di cui al comma tre. La licenza si intende negata qualora il sindaco non abbia emesso il provvedimento di diniego o l'invito di cui al comma tre entro il termine di novanta giorni. Essa si intende altresì negata qualora il sindaco non si sia pronunciato entro il termine di novanta giorni dalla presentazione della documentazione di cui al comma tre, o della domanda di licenza già corredata della documentazione medesima.

Art. 37 (Licenze stagionali)

(1) Il rilascio della licenza di esercizio per uno o più periodi all'anno è disciplinato dalle stesse norme previste per le licenze d'esercizio con corso annuale. I periodi di validità delle licenze di esercizio sono annotate sulle licenze medesime, anche mediante l'indicazione di festività civili o religiose ricorrenti.

Art. 38 (Deroghe all'orario di chiusura)

(1) Le deroghe aventi ad oggetto la posticipazione dell'orario di chiusura prevista all'articolo 40, comma due, della legge possono essere adottate prescindendo dalla correlativa comunicazione al Presidente della giunta provinciale qualora siano di carattere temporaneo.

CAPO XIII

Disposizioni transitorie

Art. 39 (Iscrizione nel registro)

(1) La disposizione di cui all'articolo 58, comma tre, della legge si applica anche a coloro i quali, all'entrata in vigore della legge stessa, esercitavano attività ai sensi dell'articolo 13, comma due, della legge provinciale 15 gennaio 1982, n. 3, e successive modificazioni ed integrazioni, o che, all'entrata in vigore della legge stessa avevano la legittima aspettativa all'esercizio dell'attività ricettiva.

Art. 40 (Idoneità dei locali)

(1) Le disposizioni di cui all'articolo 2, comma 1, lettere b), c), d), e), f), g), h) e i), del presente regolamento si applicano agli esercizi pubblici di nuova costruzione o in caso

di modifiche agli esercizi esistenti che richiedano l'autorizzazione della commissione edilizia comunale e che comportino un aumento del rischio d'incendio.

(2) Gli esercizi esistenti sono adeguati alle disposizioni predette entro sei anni dell'entrata in vigore del presente regolamento.

ALLEGATO A

Regola tecnica di prevenzione incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico-alberghiere

Titolo I Generalità

Art. 1 Oggetto

La presente regola tecnica di prevenzione incendi, emanata allo scopo di tutelare l'incolumità delle persone e salvaguardare i beni contro i rischi dell'incendio, ha per oggetto i criteri di sicurezza da applicarsi agli edifici ed ai locali adibiti ad attività ricettive turistico-alberghiere, definiti dall'articolo 5 e 6 della legge provinciale 14 dicembre 1988, n. 58 (Norme in materia di esercizi pubblici).

Art. 2 Campo di applicazione

Le presenti disposizioni si applicano agli edifici ed ai locali di cui al precedente punto (ad eccezione dei campeggi), esistenti e di nuova costruzione. Agli edifici e locali esistenti, già adibiti ad attività di cui al punto 1, si applicano le disposizioni previste per le nuove costruzioni nel caso di rifacimento di oltre il 50% dei solai. Le disposizioni previste per le nuove costruzioni si applicano agli eventuali aumenti di volume e solo a quelli.

Per quanto non specificatamente normato dal presente allegato si rimanda alle vigenti normative di prevenzione incendi.

Art. 3 Classificazione

Le attività di cui al punto 1, in relazione alla capacità ricettiva (numero dei posti letto a disposizione degli ospiti) dell'edificio e/o dei locali facenti parte di una unità immobiliare, si distinguono in:

- a) attività con capienza superiore a venticinque posti letto, alle quali si applicano le prescrizioni di cui al titolo II;
- b) attività con capienza sino a venticinque posti letto, alle quali si applicano le prescrizioni di cui al titolo III.

Ai rifugi alpini, si applicano le prescrizioni di cui al titolo IV.

Art. 4 Definizioni

Spazio calmo: luogo sicuro statico contiguo e comunicante con una via di esodo verticale od in essa inserito. Tale spazio non dovrà costituire intralcio alla fruibilità

delle vie di esodo ed avere caratteristiche tali da garantire la permanenza di persone con ridotte o impedito capacità motorie in attesa dei soccorsi;

Corridoio cieco: corridoio o porzione di corridoio dal quale è possibile l'esodo in un'unica direzione. La lunghezza del corridoio cieco va calcolata dall'inizio dello stesso fino all'incrocio con un corridoio dal quale sia possibile l'esodo in almeno due direzioni, o fino al più prossimo luogo sicuro o via di esodo verticale. [13\)](#)

Titolo II

Disposizioni relative alle attività ricettive con capacità superiore a venticinque posti letto

Parte prima - Attività di nuova costruzione

Art. 5 Ubicazione

5.1. Generalità

Gli edifici da destinare ad attività ricettive devono essere ubicati nel rispetto delle distanze di sicurezza, stabilite dalle disposizioni vigenti, da altre attività che comportino rischi di esplosione od incendio.

Le attività ricettive possono essere ubicate:

- a) in edifici indipendenti, costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri;
- b) in edifici o locali, anche contigui ad altri aventi destinazioni diverse, purché fatta salva l'osservanza di quanto disposto nelle specifiche normative, tali destinazioni, se soggette ai controlli di prevenzione incendi, siano limitate a quelle di cui ai punti 64, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92 e 94 del decreto ministeriale 16 febbraio 1982 (Gazzetta Ufficiale n. 98 del 9 aprile 1982).

5.2. Separazioni - Comunicazioni

Salvo quanto disposto nelle specifiche regole tecniche, le attività ricettive:

- a) non possono comunicare con attività non ad esse pertinenti;
- b) possono comunicare direttamente con attività ad esse pertinenti non soggette a controllo ai sensi del decreto ministeriale 16 febbraio 1982;
- c) possono comunicare tramite filtri a prova di fumo o spazi scoperti con le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi, ad esse pertinenti, elencate al punto 5.1;
- d) devono essere separate dalle attività indicate alle lettere a) e c) del presente punto, mediante strutture di caratteristiche almeno REI 90.

Per le attività pertinenti di cui al punto 83 del decreto ministeriale 16 febbraio 1982, si applicano le specifiche prescrizioni riportate nel successivo punto 8.4.

5.3. Accesso all'area

Per consentire l'intervento dei mezzi di soccorso dei vigili del fuoco, gli accessi alle aree dove sorgono gli edifici oggetto della presente norma devono avere i seguenti requisiti minimi:

larghezza: 3.50 m;

altezza libera: 4 m;

raggio di svolta: 12 m;

pendenza: non superiore 15%;

resistenza al carico: almeno 20 tonnellate (8 sull'asse anteriore, 12 sull'asse posteriore, passo 4 m).

5.4. Accostamento mezzi di soccorso

Per le strutture ricettive ubicate ad altezza superiore a 12 m, deve essere assicurata la possibilità di accostamento all'edificio delle autoscale dei vigili del fuoco almeno ad una facciata, al fine di raggiungere tramite percorsi interni di piano i vari locali. Qualora tale requisito non sia soddisfatto, gli edifici di altezza superiore a 12 m devono essere dotati di scale a prova di fumo.

Art. 6 Caratteristiche costruttive

6.1. Resistenza al fuoco delle strutture

Le strutture portanti devono garantire resistenza al fuoco R e quelle separanti REI secondo quanto indicato nella successiva tabella:

Altezza antincendio dell'edificio	R/REI
fino a 24 m	60
per la copertura	30
superiore a 24 m fino a 54 m	90
oltre 54 m	120

Per le strutture di pertinenza delle aree a rischio specifico devono applicarsi le disposizioni emanate nelle relative normative.

6.2. Reazione al fuoco dei materiali edili

I materiali installati devono essere conformi a quanto di seguito specificato:

- a) negli atri, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei passaggi in genere, è consentito l'impiego dei materiali di classe 1 in ragione del 50% massimo della loro superficie totale (pavimento + pareti + soffitto + proiezioni orizzontali delle scale). Per le restanti parti debbono essere impiegati materiali di classe 0 (non combustibili);
- b) in tutti gli altri ambienti è consentito che i rivestimenti delle pavimentazioni e dei soffitti siano di classe 2 e che gli altri materiali di rivestimento siano di classe 1, oppure in legno non classificato se in presenza di adeguata compartimentazione e di rivelazione fumi; il mobilio non è sottoposto a queste prescrizioni;

- c) i materiali di rivestimento combustibili, nonché i materiali isolanti in vista di cui alla successiva lettera f), ammessi nelle varie classi di reazione al fuoco, devono essere posti in opera in aderenza agli elementi costruttivi di classe 0 escludendo spazi vuoti o intercapedini. Ferme restando le limitazioni previste alla precedente lettera a), è consentita l'installazione di controsoffitti nonché di materiali di rivestimento e di materiali isolanti in vista posti non in aderenza agli elementi costruttivi, purché abbiano classe di reazione al fuoco non superiore a 1 o 1-1 e siano omologati tenendo conto delle effettive condizioni di impiego anche in relazione alle possibili fonti di innesco;
- d) i materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi ecc.) devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore ad 1;
- e) i materassi devono essere di classe 1 IM;
- f) i materiali isolanti in vista con componente isolante direttamente esposto alle fiamme, devono avere classe di reazione al fuoco non superiore ad 1. Nel caso di materiale isolante in vista con componente isolante non esposto direttamente alle fiamme, sono ammesse le classi di reazione al fuoco 0-1, 1-0, 1-1.

I materiali di cui alle lettere precedenti devono essere omologati. Per i materiali già in opera, nonché per quelli rientranti negli altri casi specificatamente previsti dall'articolo 10 del decreto ministeriale 26 giugno 1984, è consentito che la relativa classe di reazione al fuoco sia attestata ai sensi del medesimo articolo.

È consentita la posa in opera di rivestimenti lignei, opportunamente trattati con prodotti vernicianti omologati di classe 1 di reazione al fuoco, secondo le modalità e le indicazioni contenute nel decreto ministeriale 6 marzo 1992 (Gazzetta Ufficiale n. 66 del 19 marzo 1992).

I materiali isolanti installati all'interno di intercapedini devono essere incombustibili. È consentita l'installazione di materiali isolanti combustibili all'interno di intercapedini delimitate da strutture realizzate con materiali incombustibili ed aventi resistenza al fuoco almeno REI 30.

6.3. Compartimentazione

Gli edifici devono essere suddivisi in compartimenti (costituiti al massimo da due piani) di superficie non superiore a quella indicata in tabella A.

È consentito che i primi due piani fuori terra dell'edificio costituiscano un unico compartimento, avente superficie complessiva non superiore a 4.000 m² e che il primo piano interrato, per gli spazi destinati ad aree comuni a servizio del pubblico, se di superficie non eccedente 1000 m², faccia parte del compartimento sovrastante.

Gli elementi costruttivi di separazione tra compartimenti devono soddisfare i requisiti di resistenza al fuoco indicati al punto 6.1.

Le separazioni e le comunicazioni con i locali a rischio specifico devono essere congruenti con quanto previsto dalle specifiche regole tecniche, ove emanate, oppure con quanto specificato nel presente decreto.

Tabella A

Altezza antincendi Sup. max compartimenti (m²)

fino a 24 m	3000
superiore a 24 fino a 54 m	2000
(*) oltre 54 m	1000

(*) Il compartimento deve estendersi ad un solo piano.

6.4. Piani interrati

Le aree comuni a servizio del pubblico possono essere ubicate non oltre il secondo piano interrato fino alla quota di 10,00 m. Le predette aree, ubicate a quota compresa tra -7,50 e -10,00 m, devono essere protette mediante impianto di spegnimento automatico ad acqua frazionata comandato da impianto di rivelazione di incendio.

Nei piani interrati non possono essere ubicate camere per ospiti.

6.5. Corridoi

I tramezzi che separano le camere per ospiti dai corridoi devono avere caratteristiche di resistenza al fuoco non inferiori a REI 30. Le porte delle camere devono avere caratteristiche non inferiori a RE 30 con dispositivo di autochiusura.

6.6. Scale

Le caratteristiche di resistenza al fuoco dei vani scala devono essere congrue con quanto previsto al punto 6.1.

Le scale a servizio di edifici a più di due piani fuori terra e non più di sei piani fuori terra, devono essere almeno di tipo protetto. Le scale a servizio di edifici a più di sei piani fuori terra devono essere del tipo a prova di fumo.

La larghezza delle scale non può essere inferiore a 1,20 m.

Le rampe delle scale devono essere rettilinee, avere non meno di tre gradini e non più di diciotto. I gradini devono essere a pianta rettangolare, devono avere alzata e pedata costanti, rispettivamente non superiore a 17 cm e non inferiore a 30 cm. Sono ammesse rampe non rettilinee, a condizione che vi siano pianerottoli di riposo almeno ogni diciotto gradini e che la pedata del gradino sia di almeno 30 cm, misurata a 40 cm dal montante centrale o dal parapetto interno. Il vano scala deve avere superficie netta di aerazione permanente in sommità non inferiore ad 1 m². Nel vano di aerazione è consentita l'installazione di dispositivi per la protezione dagli agenti atmosferici, da realizzare anche tramite infissi apribili automaticamente a mezzo di dispositivo comandato da rivelatori automatici di incendio o manualmente a distanza.

Non sono ammesse scale nuove in legno allo interno dell'edificio.

6.7. Ascensori e montacarichi

Gli ascensori ed i montacarichi non possono essere utilizzati in caso di incendio, ad eccezione degli ascensori antincendio definiti al punto 6.8.

Gli ascensori e i montacarichi che non siano installati all'interno di una scala di tipo almeno protetto, devono avere il vano corsa di tipo protetto, con caratteristiche di resistenza al fuoco congrue con quanto previsto al punto 6.1.

Le caratteristiche di ascensori e montacarichi debbono rispondere alle specifiche disposizioni vigenti di prevenzione incendi.

6.8. Ascensori antincendio

Nelle strutture ricettive ubicate in edifici aventi altezza antincendio superiore a 54 m dovranno essere previsti "ascensori antincendio" da poter utilizzare, in caso di incendio, nelle operazioni di soccorso e da realizzare come segue:

- 1) le strutture del vano corsa e del locale macchinario devono possedere resistenza al fuoco REI 120; l'accesso allo sbarco dei piani deve avvenire da filtro a prova di fumo di resistenza al fuoco REI 120. L'accesso al locale macchinario deve avvenire direttamente dall'esterno o tramite filtro a prova di fumo, realizzato con strutture di resistenza al fuoco REI 120;
- 2) gli ascensori devono disporre di doppia alimentazione elettrica, una delle quali di sicurezza;
- 3) in caso d'incendio si deve realizzare il passaggio automatico da alimentazione normale ad alimentazione di sicurezza;
- 4) in caso di incendio la manovra di questi ascensori deve essere riservata al personale appositamente incaricato ed ai vigili del fuoco;
- 5) i montanti dell'alimentazione elettrica normale e di sicurezza del locale macchinario devono essere protetti contro l'azione del fuoco e tra di loro nettamente separati;
- 6) gli ascensori devono essere muniti di un sistema citofonico tra cabina, locale macchinario e pianerottoli;
- 7) gli ascensori devono avere il vano corsa ed il locale macchinario distinti dagli altri ascensori.

Art. 7 Misure per l'evacuazione in caso di emergenza

7.1. Affollamento

Il massimo affollamento è fissato in:

aree destinate alle camere: numero dei posti letto;

aree comuni a servizio del pubblico: densità di affollamento pari a 0,4 persone/m², salvo quanto previsto al punto 8.4.4;

aree destinate ai servizi: persone effettivamente presenti più il 20%.

7.2. Capacità di deflusso

Al fine del dimensionamento delle uscite, le capacità di deflusso devono essere non superiori ai seguenti valori:

50 per il piano terra;

37,5 per i piani interrati;

37,5 per gli edifici sino a tre piani fuori terra;

33 per gli edifici a più di tre piani fuori terra.

7.3. Sistemi di vie di uscita

Gli edifici, o la parte di essi destinata a struttura ricettiva, devono essere provvisti di un sistema organizzato di vie di uscita, dimensionato in base al massimo affollamento previsto in funzione della capacità di deflusso e che adduca in luogo sicuro.

Il percorso può comprendere corridoi, vani di accesso alle scale e di uscita all'esterno, scale, rampe e passaggi.

Deve essere previsto almeno uno spazio calmo per ogni piano ove hanno accesso persone con capacità motorie ridotte od impedite. Gli spazi calmi devono essere dimensionati in base al numero di utilizzatori previsto dalle normative vigenti.

La larghezza utile deve essere misurata deducendo l'ingombro di eventuali elementi sporgenti con esclusione degli estintori.

Tra gli elementi sporgenti non sono considerati quelli posti ad altezza superiore a 2 m ed eventuali corrimano lungo le pareti, con ingombro non superiore a 8 cm.

È vietato disporre specchi che possano trarre in inganno sulla direzione dell'uscita.

Le porte di accesso alle scale e quelle che immettono all'esterno o in luogo sicuro, devono aprirsi nel verso dell'esodo a semplice spinta.

Le porte delle camere per ospiti devono essere dotate di serrature a sblocco manuale istantaneo delle mandate dall'interno, al fine di facilitare l'uscita in caso di pericolo.

Le porte che si aprono sulle vie di uscita non devono ridurre la larghezza utile delle stesse.

7.4. Larghezza delle vie di uscita

La larghezza utile delle vie di uscita deve essere multipla del modulo di uscita e non inferiore a due moduli (1,20 m). La misurazione della larghezza delle uscite sarà eseguita nel punto più stretto della luce. Fa eccezione la larghezza dei corridoi interni agli appartamenti per gli ospiti e delle porte delle camere.

7.5. Lunghezza delle vie di uscita

Dalla porta di ciascuna camera e da ogni punto dei locali comuni deve essere possibile raggiungere una uscita su luogo sicuro o su scala di sicurezza esterna con un percorso non superiore a 40 m.

È consentito, per edifici fino a 6 piani fuori terra, che il percorso per raggiungere una uscita su scala protetta sia non superiore a 30 m, purché la stessa immetta direttamente su luogo sicuro.

La lunghezza dei corridoi ciechi non può superare i 15 m.

7.6. Larghezza totale delle uscite

La larghezza totale delle uscite da ogni piano, espressa in numero di moduli, è determinata dal rapporto tra il massimo affollamento previsto e la capacità di deflusso del piano.

Per le strutture ricettive che occupano più di due piani fuori terra, la larghezza totale delle vie di uscita che immettono all'aperto viene calcolata sommando il massimo affollamento previsto in due piani consecutivi, con riferimento a quelli aventi maggiore affollamento.

Nel computo della larghezza delle uscite sono conteggiate anche le porte d'ingresso, quando queste sono apribili verso l'esterno.

È consentito installare porte d'ingresso:

- a) di tipo girevole, se accanto è installata una porta apribile a spinta verso l'esterno avente le caratteristiche di uscita;
- b) di tipo scorrevole con azionamento automatico, unicamente se possono essere aperte a spinta verso l'esterno (con dispositivo appositamente segnalato) e restare in posizione di apertura quando manca l'alimentazione elettrica.

Le eventuali scale mobili non devono essere computate ai fini della larghezza delle uscite.

7.7. Numero di uscite

Il numero delle uscite dai singoli piani dell'edificio non deve essere inferiore a due. Esse vanno poste in punti ragionevolmente contrapposti. È consentito che gli edifici a due piani fuori terra siano serviti da una sola scala, purché la lunghezza dei corridoi che adducono alla stessa non superi i 15 m, e ferma restando l'osservanza del punto 7.5, primo comma.

Nelle strutture ricettive monopiano in cui tutte le camere per ospiti hanno accesso direttamente dall'esterno non è richiesta la realizzazione della seconda via di esodo limitatamente all'area riservata alle camere.

Art. 8 Aree ed impianti a rischio specifico

8.1. Locali adibiti a depositi

8.1.1. Locali, di superficie non superiore a 12 m², destinati a deposito di materiale combustibile

Possono essere ubicati anche al piano camere. Le strutture di separazione nonché le porte devono possedere caratteristiche almeno REI 60 ed essere munite di dispositivo di autochiusura. Il carico di incendio deve essere limitato a 60 kg/m² e deve essere installato un impianto automatico di rivelazione ed allarme di incendio. La ventilazione naturale non deve essere inferiore ad 1/40 della superficie in pianta. Ove non sia possibile raggiungere per l'aerazione naturale il rapporto di superficie predetto, è ammesso il ricorso alla aerazione meccanica con portata di due ricambi orari, da garantire anche in situazioni di emergenza, sempreché sia assicurata una superficie di aerazione naturale pari al 25% di quella prevista.

In prossimità delle porte di accesso al locale deve essere installato un estintore.

8.1.2. Locali, di superficie massima di 500 m², destinati a deposito di materiale combustibile

Possono essere ubicati all'interno dell'edificio con esclusione dei piani camere per ospiti. Le strutture di separazione e la porta di accesso, che deve essere dotata di dispositivo di autochiusura, devono possedere caratteristiche almeno REI 90. Deve essere installato un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio. Il carico d'incendio deve essere limitato a 60 kg/m²; qualora sia superato tale valore, il deposito deve essere protetto con impianto di spegnimento automatico. L'aerazione deve essere non inferiore ad 1/40 della superficie del locale.

8.1.3. Depositi di sostanze infiammabili

Devono essere ubicati al di fuori del volume del fabbricato. È consentito detenere, all'interno del volume dell'edificio in armadi metallici dotati di bacino di contenimento, prodotti liquidi infiammabili, strettamente necessari per le esigenze igienico-sanitarie. Tali armadi devono essere ubicati nei locali deposito.

8.2. Servizi tecnologici

8.2.1. Impianti di produzione calore

Gli impianti di produzione di calore devono essere di tipo centralizzato. I predetti impianti devono essere realizzati a regola d'arte e nel rispetto delle specifiche disposizioni di prevenzione incendi. Nei villaggi albergo e nelle residenze turistico-alberghiere, è consentito, in considerazione della specifica destinazione, che le singole unità abitative siano servite da impianti individuali per riscaldamento ambienti e/o cottura cibi alimentati da gas combustibile sotto l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- a) gli apparecchi e gli impianti di adduzione del gas, le superfici di aerazione e le canalizzazioni di scarico devono essere realizzate a regola d'arte in conformità alle vigenti norme di sicurezza;
- b) gli apparecchi di riscaldamento ambiente e produzione acqua calda alimentati a gas, devono essere ubicati all'esterno;
- c) ciascun bruciatore a gas sia dotato di dispositivo a termocoppia che consenta l'interruzione del flusso del gas in caso di spegnimento della fiamma;
- d) i contatori e/o le bombole di alimentazione del gas combustibile devono essere posti all'esterno;
- e) la portata termica complessiva degli apparecchi alimentati a gas deve essere limitata a 34,89 kW (30.000 Kcal/h);
- f) gli apparecchi devono essere oggetto di una manutenzione regolare adeguata e le istruzioni per il loro uso devono essere chiaramente esposte.

8.2.1.1. Distribuzione dei gas combustibili

Le condutture principali dei gas combustibili devono essere a vista ed esterne al fabbricato. In alternativa, nel caso di gas con densità relativa inferiore a 0,8, è ammessa la sistemazione a vista, in cavedi direttamente areati in sommità. Nei locali dove l'attraversamento è ammesso, le tubazioni devono essere poste in guaina di classe zero, aerata alle due estremità verso l'esterno e di diametro superiore di almeno 2 cm rispetto alla tubazione interna. La condotta principale del gas deve essere munita di dispositivo di chiusura manuale, situato all'esterno, direttamente all'arrivo della tubazione e perfettamente segnalato.

8.2.2. Impianti di condizionamento e ventilazione

Gli impianti di condizionamento e/o di ventilazione possono essere centralizzati o localizzati. Tali impianti devono possedere i requisiti che garantiscano il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- 1) mantenere l'efficienza delle compartimentazioni;
- 2) evitare il ricircolo dei prodotti della combustione o di altri gas ritenuti pericolosi;
- 3) non produrre, a causa di avarie e/o guasti propri, fumi che si diffondano nei locali serviti;
- 4) non costituire elemento di propagazione di fumi e/o fiamme, anche nella fase iniziale degli incendi.

Tali obiettivi si considerano raggiunti se gli impianti sono realizzati come di seguito specificato.

8.2.2.1. Impianti centralizzati

Le unità di trattamento dell'aria e i gruppi frigoriferi non possono essere installati nei locali dove sono installati gli impianti di produzione calore.

I gruppi frigoriferi devono essere installati in appositi locali, realizzati con strutture di separazione di caratteristiche di resistenza al fuoco non inferiori a REI 60 ed accesso direttamente dall'esterno o tramite disimpegno aerato di analoghe caratteristiche, munito di porte REI 60 dotate di congegno di autochiusura.

L'aerazione nei locali dove sono installati i gruppi frigoriferi non deve essere inferiore a quella indicata dal costruttore dei gruppi stessi, con una superficie minima non inferiore a 1/20 della superficie in pianta del locale.

Nei gruppi frigoriferi devono essere utilizzati come fluidi frigoriferi prodotti non infiammabili e non tossici. I gruppi refrigeratori che utilizzano soluzioni acquose di ammoniaca possono essere installati solo all'esterno dei fabbricati o in locali aventi caratteristiche analoghe a quelli delle centrali termiche alimentate a gas.

Le centrali frigorifere destinate a contenere gruppi termorefrigeratori ad assorbimento a fiamma diretta devono rispettare le disposizioni di prevenzione incendi in vigore per gli impianti di produzione calore, riferiti al tipo di combustibile impiegato.

Non è consentito utilizzare aria di ricircolo proveniente da cucine, autorimesse e comunque da spazi a rischio specifico.

8.2.2.2. Condotte

Le condotte devono essere realizzate in materiale di classe 0 di reazione al fuoco; le tubazioni flessibili di raccordo devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore alla classe 2.

Le condotte non devono attraversare:

- ˆ luoghi sicuri, che non siano a cielo libero;
- ˆ vani scala e vani ascensore;
- ˆ locali che presentino pericolo di incendio, di esplosione e di scoppio.

L'attraversamento dei soprarichiamati locali può tuttavia essere ammesso se le condotte sono racchiuse in strutture resistenti al fuoco di classe almeno pari a quella del vano attraversato.

Qualora le condotte attraversino strutture che delimitano i compartimenti, nelle condotte deve essere installata, in corrispondenza degli attraversamenti, almeno una serranda avente resistenza al fuoco pari a quella della struttura che attraversano, azionata automaticamente e direttamente da rivelatori di fumo.

Negli attraversamenti di pareti e solai, lo spazio attorno alle condotte deve essere sigillato con materiale di classe 0, senza tuttavia ostacolare le dilatazioni delle stesse.

8.2.2.3. Dispositivi di controllo

Ogni impianto deve essere dotato di un dispositivo di comando manuale, situato in un punto facilmente accessibile, per l'arresto dei ventilatori in caso d'incendio.

Inoltre, gli impianti a ricircolo d'aria, a servizio di più compartimenti, devono essere muniti, all'interno delle condotte, di rivelatori di fumo che comandino automaticamente l'arresto dei ventilatori e la chiusura delle serrande tagliafuoco. L'intervento dei rivelatori deve essere segnalato nella centrale di controllo di cui al punto 12.2.

L'intervento dei dispositivi, sia manuali che automatici, non deve consentire la rimessa in marcia dei ventilatori senza l'intervento manuale dell'operatore.

8.2.2.4. Schemi funzionali

Per ciascun impianto dovrà essere predisposto uno schema funzionale in cui risultino:

- ˆ gli attraversamenti di strutture resistenti al fuoco;
- ˆ l'ubicazione delle serrande tagliafuoco;
- ˆ l'ubicazione delle macchine;
- ˆ l'ubicazione di rivelatori di fumo, e del comando manuale;
- ˆ lo schema di flusso dell'aria primaria e secondaria;

- la logica sequenziale delle manovre e delle azioni previste in emergenza.

8.2.2.5. Impianti localizzati

È consentito il condizionamento dell'aria a mezzo di armadi condizionatori, a condizione che il fluido refrigerante non sia infiammabile. È comunque escluso l'impiego di apparecchiature a fiamma libera.

8.3. Autorimesse

Le autorimesse a servizio delle strutture ricettive devono essere realizzate in conformità e con le limitazioni previste dalle vigenti disposizioni.

8.4. Spazi per riunioni, trattenimento e simili

Ai locali e agli spazi, frequentati da pubblico, ospite o non dell'attività, inseriti nell'ambito di un edificio o complesso ricettivo, destinati a trattenimenti e riunioni a pagamento o non, si applicano le seguenti norme di prevenzione incendi. A titolo esemplificativo le suddette manifestazioni possono comprendere:

- conferenze;
- convegni;
- sfilate di moda;
- riunioni conviviali;
- piccoli spettacoli di cabaret;
- feste danzanti;
- esposizioni d'arte e/o merceologiche con o senza l'ausilio di mezzi audiovisivi.

8.4.1. Ubicazione

I locali di trattenimento possono venire ubicati ai piani interrati, purché non oltre 10 m al di sotto del piano stradale.

8.4.2. Comunicazioni

I locali di trattenimento con capienza inferiore a 100 persone possono essere posti in comunicazione diretta con altri ambienti dell'attività ricettiva, salvo quanto previsto dalle norme, relativamente alle aree a rischio specifico.

Per gli altri locali, le relative comunicazioni con altri ambienti dell'attività ricettiva devono avvenire mediante porte di resistenza al fuoco almeno REI 30, purché ciò non sia in contrasto con le norme di prevenzione incendi relative alle aree a rischio specifico.

8.4.3. Strutture e materiali

Per quanto concerne i requisiti di resistenza al fuoco degli elementi strutturali e le caratteristiche di reazione al fuoco dei materiali di rivestimento e di arredo, valgono le prescrizioni indicate ai precedenti punti 6.1. e 6.2.

8.4.4. Misure per l'evacuazione in caso di emergenza

L'affollamento massimo ipotizzabile, in quei locali in cui il pubblico trova posto in sedili distribuiti in file, gruppi e settori, viene fissato pari al numero dei posti a sedere. Negli altri casi esso viene fissato pari a quanto risulta in base ad una densità di affollamento non superiore a 0,7 persone per m² e che in ogni caso dovrà essere dichiarato sotto la diretta responsabilità del titolare dell'attività. I locali devono disporre di un sistema organizzato di vie di esodo per le persone, conforme alle vigenti disposizioni in materia ed alle seguenti prescrizioni:

- a) locali con capienza superiore a 100 persone: devono essere serviti da uscite che, per numero e dimensioni, siano conformi alle vigenti norme sui locali di spettacolo e trattenimento. Almeno la metà di tali uscite deve addurre direttamente all'esterno o su luogo sicuro dinamico mentre le altre possono immettere nel sistema di vie di esodo del piano;
- b) locali con capienza complessiva tra 50 e 100 persone: devono essere dotati di almeno due uscite, la cui larghezza sia conforme alle vigenti norme di prevenzione incendi sui locali di pubblico spettacolo, che immettano nel sistema di vie di esodo del piano;
- c) locali con capienza inferiore a 50 persone: è ammesso che tali locali siano serviti da una sola uscita, di larghezza non inferiore a 0,90 m, che immetta nel sistema di vie di uscita del piano.

8.4.5. Distribuzione dei posti a sedere

La distribuzione dei posti a sedere deve essere conforme alle vigenti disposizioni, con eccezione dei locali destinati a feste danzanti, riunioni conviviali etc. per i quali è consentito che i sedili non siano uniti tra di loro e siano distribuiti secondo le necessità del caso, a condizione che non costituiscano impedimento ed ostacolo per lo sfollamento delle persone in caso di emergenza.

Art. 9 Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere realizzati in conformità alla legge n. 186 del 1 ° marzo 1968 (Gazzetta Ufficiale n. 77 del 23 marzo 1968).

In particolare, ai fini della prevenzione degli incendi, gli impianti elettrici:

- non devono costituire causa primaria di incendio o di esplosione;
- non devono fornire alimento o via privilegiata di propagazione degli incendi. Il comportamento al fuoco della membratura deve essere compatibile con la specifica destinazione d'uso dei singoli locali;
- devono essere suddivisi in modo che un eventuale guasto non provochi la messa fuori servizio dell'intero sistema (utenza);
- devono disporre di apparecchi di manovra ubicati in posizioni «protette» e devono riportare chiare indicazioni dei circuiti cui si riferiscono.

I seguenti sistemi utenza devono disporre di impianti di sicurezza:

- a) illuminazione;
- b) allarme;
- c) rivelazione;
- d) impianti di estinzione incendi;
- e) ascensori antincendio.

La rispondenza alle vigenti norme di sicurezza deve essere attestata con la procedura di cui alla legge n. 46 del 5 marzo 1990 e successivi regolamenti di applicazione.

L'alimentazione di sicurezza deve essere automatica ad interruzione breve (0,5 sec) per gli impianti di rivelazione, allarme e illuminazione e ad interruzione media (15 sec) per ascensori antincendio ed impianti idrici antincendio.

Il dispositivo di carica degli accumulatori deve essere di tipo automatico e tale da consentire la ricarica completa entro 12 ore.

L'autonomia dell'alimentazione di sicurezza deve consentire lo svolgimento in sicurezza del soccorso e dello spegnimento per il tempo necessario; in ogni caso l'autonomia minima viene stabilita per ogni impianto come segue:

- rivelazione e allarme: 30 minuti;
- illuminazione di sicurezza: 1 ora;
- ascensori antincendio: 1 ora;
- impianti idrici antincendio: 1 ora.

L'installazione dei gruppi elettrogeni deve essere conforme alle regole tecniche vigenti.

L'impianto di illuminazione di sicurezza deve assicurare un livello di illuminazione non inferiore a 5 lux, ad 1 m di altezza dal piano di calpestio lungo le vie di uscita.

Sono ammesse singole lampade con alimentazione autonoma, purché assicurino il funzionamento per almeno 1 ora.

Il quadro elettrico generale deve essere ubicato in posizione facilmente accessibile, segnalata e protetta dall'incendio.

Art. 10 Sistemi di allarme

Gli edifici, o la parte di essi destinata ad attività ricettiva, devono essere muniti di un sistema di allarme acustico in grado di avvertire gli ospiti e il personale presenti delle condizioni di pericolo in caso di incendio.

I dispositivi sonori devono avere caratteristiche e ubicazione tali da poter segnalare il pericolo a tutti gli occupanti del fabbricato o delle parti di esso coinvolte dall'incendio.

Il comando del funzionamento simultaneo dei dispositivi sonori deve essere posto in ambiente presidiato, sotto il continuo controllo del personale preposto; può essere previsto un secondo comando centralizzato ubicato in un locale distinto dal precedente che non presenti particolari rischi d'incendio.

Per edifici muniti di impianto fisso di rivelazione e segnalazione d'incendio, il sistema di allarme deve funzionare automaticamente, secondo quanto prescritto nel punto 12.

Il funzionamento del sistema di allarme deve essere garantito anche in assenza di alimentazione elettrica principale, per un tempo non inferiore a 30 minuti.

Art. 11 Mezzi ed impianti di estinzione degli incendi

11.1. Generalità

Le apparecchiature e gli impianti di estinzione degli incendi devono essere realizzati a regola d'arte ed in conformità a quanto di seguito indicato.

11.2. Estintori

Tutte le attività ricettive devono essere dotate di un adeguato numero di estintori portatili. Nelle more della emanazione di una apposita norma armonizzata, gli estintori devono essere di tipo approvato dal Ministero dell'interno ai sensi del decreto ministeriale 20 dicembre 1982 (Gazzetta Ufficiale n. 19 del 20 gennaio 1983) e successive modificazioni.

Gli estintori devono essere distribuiti in modo uniforme nell'area da proteggere, è comunque necessario che almeno alcuni si trovino:

- in prossimità degli accessi;
- in vicinanza di aree di maggior pericolo.

Gli estintori devono essere ubicati in posizione facilmente accessibile e visibile; appositi cartelli segnalatori devono facilitarne l'individuazione, anche a distanza. Gli estintori portatili devono essere installati in ragione di uno ogni 200 m² di pavimento, o frazione, con un minimo di un estintore per piano.

Gli estintori portatili dovranno avere capacità estinguente non inferiore a 13 A - 89 B; a protezione di aree ed impianti a rischio specifico devono essere previsti estintori di tipo idoneo. Per attività fino a 25 posti letto è sufficiente la sola installazione di estintori.

11.3. Impianti idrici antincendio

Gli idranti ed i naspi, correttamente corredati, devono essere:

- distribuiti in modo da consentire l'intervento in tutte le aree dell'attività;
- collocati in ciascun piano negli edifici a più piani;
- dislocati in posizione facilmente accessibile e visibile. Appositi cartelli segnalatori devono agevolare l'individuazione a distanza.

Gli idranti ed i naspi non devono essere posti all'interno delle scale in modo da non ostacolare l'esodo delle persone. In presenza di scale a prova di fumo interne, al fine di agevolare le operazioni di intervento dei Vigili del fuoco, gli idranti devono essere ubicati all'interno dei filtri a prova di fumo.

11.3.1. Naspi DN 20

Le attività con numero di posti letto superiore a 25 e fino a 100, devono essere almeno dotate di naspi DN 20.

Ogni naspo deve essere corredato da una tubazione semirigida lunga 20 m, realizzata a regola d'arte.

I naspi possono essere collegati alla normale rete idrica, purché questa sia in grado di alimentare in ogni momento contemporaneamente, oltre all'utenza normale, i due naspi in posizione idraulicamente più sfavorevole, assicurando a ciascuno di essi una portata non inferiore a 35 l/min ed una pressione non inferiore a 1,5 bar, quando sono entrambi in fase di scarica.

L'alimentazione deve assicurare una autonomia non inferiore a 60 min. Qualora la rete idrica non sia in grado di assicurare quanto sopra prescritto, deve essere predisposta una alimentazione di riserva, capace di fornire le medesime prestazioni.

11.3.2. Idranti DN 45

Le attività con capienza superiore a 100 posti letto devono essere dotate di una rete idranti DN 45. Ogni idrante deve essere corredato da una tubazione flessibile lunga 20 m.

11.3.2.1. Rete di tubazioni

L'impianto idrico antincendio per idranti deve essere costituito da una rete di tubazioni, realizzata preferibilmente ad anello, con montanti disposti nei vani scala.

Da ciascun montante, in corrispondenza di ogni piano, deve essere derivato, con tubazione di diametro interno non inferiore a 40 mm, un attacco per idranti DN 45.

La rete di tubazioni deve essere indipendente da quella dei servizi sanitari.

Le tubazioni devono essere protette dal gelo, da urti e qualora non metalliche, dal fuoco.

11.3.2.2. Caratteristiche idrauliche

L'impianto deve avere caratteristiche idrauliche tali da garantire una portata minima di 360 l/min per ogni colonna montante e nel caso di più colonne il funzionamento contemporaneo di almeno due. Esso deve essere in grado di garantire l'erogazione ai 3 idranti in posizione idraulica più sfavorita, assicurando a ciascuno di essi una portata non inferiore a 120 l/min con una pressione al bocchello di 2 bar.

L'alimentazione deve assicurare una autonomia di almeno 60 minuti.

11.3.2.3. Alimentazione

L'impianto deve essere alimentato normalmente dall'acquedotto pubblico. Qualora l'acquedotto non garantisca la condizione di cui al punto precedente, dovrà essere realizzata una riserva idrica di idonea capacità.

Il gruppo di pompaggio di alimentazione della rete antincendio deve essere realizzato da elettropompa con alimentazione elettrica di riserva (gruppo elettrogeno ad azionamento automatico) o da una motopompa con avviamento automatico.

11.3.2.4. Alimentazione ad alta affidabilità

Per le attività con oltre 500 posti letto e per quelle ubicate in edifici aventi altezza antincendio superiore a 32 m, l'alimentazione della rete antincendio deve essere del tipo ad alta affidabilità. Affinché una alimentazione sia considerata ad alta affidabilità dovrà essere realizzata in uno dei seguenti modi:

- una riserva virtualmente inesauribile;
- due serbatoi o vasche di accumulo, la cui capacità singola sia pari a quella minima richiesta dall'impianto e dotati di rinalzo;
- due tronchi di acquedotto che non interferiscano fra loro nell'erogazione, non siano alimentati dalla stessa sorgente, salvo che virtualmente inesauribile.

Tale alimentazione deve essere collegata alla rete antincendio tramite due gruppi di pompaggio, composti da una o più pompe, ciascuno dei quali in grado di assicurare le prestazioni richieste secondo una delle seguenti modalità:

- una elettropompa ed una motopompa, una di riserva all'altra;
- due elettropompe, ciascuna con portata pari a metà del fabbisogno ed una motopompa di riserva avente portata pari al fabbisogno totale;
- due motopompe, una di riserva all'altra;
- due elettropompe, una di riserva all'altra, con alimentazioni elettriche indipendenti.

Ciascuna pompa deve avviarsi automaticamente.

11.3.3. Idranti DN 70

Nelle strutture ricettive con oltre 500 posti letto e in quelle ubicate in edifici con altezza antincendio oltre 32 m, deve esistere all'esterno, in posizione accessibile ed opportunamente segnalata, almeno un idrante DN 70, da utilizzare per rifornimento dei mezzi dei Vigili del fuoco. Tale idrante dovrà assicurare una portata non inferiore a 460 l/min per almeno 60 minuti.

Nel caso la stessa rete alimenti sia gli idranti interni che quelli esterni, le alimentazioni devono assicurare almeno il fabbisogno contemporaneo dell'utenza complessiva.

11.3.4. Collegamento delle autopompe VV.F

Al piede di ogni colonna montante di edifici con più di 3 piani fuori terra, deve essere installato un attacco di mandata per il collegamento con le autopompe VV.F.

11.3.5. Impianti di spegnimento automatico

Oltre alla rete idranti, nelle strutture ricettive con oltre 1.000 posti letto, deve essere previsto l'impianto di spegnimento automatico a pioggia su tutta l'attività.

Art. 12 Impianti di rivelazione e segnalazione degli incendi

12.1. Generalità

Nelle attività ricettive con capienza superiore a 100 posti letto deve essere prevista l'installazione di un impianto fisso di rivelazione e segnalazione automatica degli incendi in grado di rivelare e segnalare a distanza un principio d'incendio che possa verificarsi nell'ambito dell'attività. Nei locali deposito, indipendentemente dal numero di posti letto, devono essere comunque installati tali impianti, come previsto dal precedente punto 8.1.

12.2. Caratteristiche

L'impianto deve essere progettato e realizzato a regola d'arte.

La segnalazione di allarme proveniente da uno qualsiasi dei rivelatori utilizzati dovrà sempre determinare una segnalazione ottica ed acustica di allarme incendio nella centrale di controllo e segnalazione, la quale deve essere ubicata in ambiente presidiato.

Il predetto impianto dovrà consentire l'azionamento automatico dei dispositivi di allarme posti nell'attività entro:

- a) 2 minuti dall'emissione della segnalazione di allarme proveniente da due o più rivelatori o dall'azionamento di un qualsiasi pulsante manuale di segnalazione di incendio;
- b) 5 minuti dall'emissione di una segnalazione di allarme proveniente da un qualsiasi rivelatore, qualora la segnalazione presso la centrale di allarme non sia tacitata dal personale preposto.

I predetti tempi potranno essere modificati in considerazione della tipologia dell'attività e dei rischi in essa esistenti.

Qualora previsto dalla presente regola tecnica o nella progettazione dell'attività, l'impianto di rivelazione dovrà consentire l'attivazione automatica di una o più delle seguenti azioni:

- chiusura automatica di eventuali porte tagliafuoco, normalmente aperte, appartenenti al compartimento antincendio da cui è pervenuta la segnalazione, tramite l'attivazione degli appositi dispositivi di chiusura;
- disattivazione elettrica dell'eventuale impianto di ventilazione o condizionamento esistente;
- attivazione degli eventuali filtri in sovrappressione;
- chiusura di eventuali serrande tagliafuoco esistenti poste nelle canalizzazioni degli impianti di ventilazione o condizionamento, riferite al compartimento da cui

proviene la segnalazione;

- eventuale trasmissione a distanza delle segnalazioni di allarme in posti predeterminati in un piano operativo interno di emergenza.

Inoltre, nelle attività ricettive con oltre 300 posti letto o con numero superiore a 100 posti letto ubicate all'interno di edifici di altezza superiore a 24 m, dovranno essere installati dispositivi ottici di ripetizione di allarme lungo i corridoi, per i rivelatori ubicati nelle camere e nei depositi. Tali ripetitori, inoltre, dovranno essere previsti per quei rivelatori che sorvegliano aree non direttamente visibili.

Art. 13 Segnaletica di sicurezza

La segnaletica di sicurezza dovrà essere conforme al decreto legislativo 14 agosto 1996, n.493 . Inoltre, la posizione e la funzione degli spazi calmi dovrà essere adeguatamente segnalata.

Art. 14 Gestione della sicurezza

14.1. Generalità

Il responsabile dell'attività deve provvedere affinché nel corso della gestione non vengano alterate le condizioni di sicurezza, ed in particolare che:

- sui sistemi di vie di uscita non siano collocati ostacoli (depositi, mobilio, ecc.) che possano intralciare l'evacuazione delle persone riducendo la larghezza o che costituiscano rischio di propagazione dell'incendio;
- siano presi opportuni provvedimenti di sicurezza in occasione di situazioni particolari, quali: manutenzioni, risistemazioni, ecc.;
- siano mantenuti efficienti i mezzi e gli impianti antincendio, siano eseguite tempestivamente le eventuali manutenzioni o sostituzioni necessarie e siano condotte periodicamente prove degli stessi con cadenze non superiori a sei mesi;
- siano mantenuti costantemente in efficienza gli impianti elettrici, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme;
- siano mantenuti costantemente in efficienza gli impianti di ventilazione, condizionamento e riscaldamento. In particolare, il controllo dovrà essere finalizzato alla sicurezza antincendio e deve essere prevista una prova periodica degli stessi con cadenza non superiore ad un anno. Le centrali termiche devono essere affidate a personale qualificato, in conformità a quanto previsto dalle vigenti regole tecniche.

14.2. Chiamata servizi di soccorso

I servizi di soccorso debbono poter essere avvertiti facilmente, con la rete telefonica.

La procedura di chiamata deve essere chiaramente indicata, a fianco di qualsiasi apparecchio telefonico dal quale questa chiamata sia possibile. Nel caso della rete telefonica pubblica, il numero di chiamata dei vigili del fuoco deve essere esposto bene in vista presso l'apparecchio telefonico dell'esercizio.

Art. 15 Addestramento del personale

15.1. Primo intervento ed azionamento del sistema di allarme

Il responsabile dell'attività deve provvedere affinché, in caso di incendio, il personale sia in grado di usare correttamente i mezzi disponibili per le operazioni di primo intervento, nonché di azionare il sistema di allarme e il sistema di chiamata di soccorso.

Tali operazioni devono essere chiaramente indicate al personale ed impartite anche in forma scritta. Tenendo conto delle condizioni di esercizio, il personale deve essere chiamato a partecipare almeno due volte l'anno a riunioni di addestramento e di allenamento all'uso dei mezzi di soccorso, di allarme e di chiamata di soccorso, nonché a esercitazioni di evacuazione dell'immobile sulla base di un piano di emergenza opportunamente predisposto.

15.2. Azioni da svolgere

In caso di incendio, il personale di un'attività ricettiva, deve essere tenuto a svolgere le seguenti azioni:

- a) applicare le istruzioni che gli sono state impartite per iscritto;
- b) contribuire efficacemente all'evacuazione di tutti gli occupanti dell'attività ricettiva.

15.3. Attività di capienza superiore a 500 posti letto

Nelle attività ricettive di capienza superiore a 500 posti letto deve essere previsto un servizio di sicurezza opportunamente organizzato, composto da un responsabile, e da addetti addestrati per il pronto intervento e dotati di idoneo equipaggiamento.

Art. 16 Registro dei controlli

Deve essere predisposto un registro dei controlli periodici, dove siano annotati tutti gli interventi ed i controlli relativi alla efficienza degli impianti elettrici, di illuminazione, di sicurezza, dei presidi antincendi, dei dispositivi di sicurezza e di controllo delle aree a rischio specifico e della osservanza della limitazione dei carichi di incendio nei vari ambienti dell'attività, nonché le riunioni di addestramento e le esercitazioni di evacuazione. Tale registro deve essere mantenuto costantemente aggiornato e disponibile per i controlli da parte dell'ufficio provinciale prevenzione incendi.

Art. 17 Istruzioni di sicurezza

17.1. Istruzioni da esporre all'ingresso

All'ingresso della struttura ricettiva devono essere esposte bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di sinistro ed in particolare una planimetria dell'edificio per le squadre di soccorso che deve indicare la posizione:

- delle scale e delle vie di evacuazione;
- dei mezzi e degli impianti di estinzione disponibili;

- dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas e dell'elettricità;
- del dispositivo di arresto del sistema di ventilazione;
- del quadro generale del sistema di rivelazione e di allarme;
- degli impianti e locali che presentano un rischio speciale;
- degli spazi calmi.

17.2. Istruzioni da esporre a ciascun piano

A ciascun piano deve essere esposta una planimetria d'orientamento, in prossimità delle vie di esodo. La posizione e la funzione degli spazi calmi deve essere adeguatamente segnalata.

17.3. Istruzioni da esporre in ciascuna camera

In ciascuna camera precise istruzioni, esposte bene in vista, devono indicare il comportamento da tenere in caso di incendio. Oltre che in tedesco ed italiano, queste istruzioni devono essere redatte in alcune lingue estere, tenendo conto della provenienza della clientela abituale della struttura ricettiva. Queste istruzioni debbono essere accompagnate da una planimetria semplificata del piano, che indichi schematicamente la posizione della camera rispetto alle vie di evacuazione, alle scale ed alle uscite. Le istruzioni debbono attirare l'attenzione sul divieto di usare gli ascensori in caso di incendio.

Inoltre devono essere indicati i divieti di:

- impiegare fornelli di qualsiasi tipo per il riscaldamento di vivande, stufe ed apparecchi di riscaldamento o di illuminazione in genere a funzionamento elettrico con resistenza in vista o alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi;
- tenere depositi, anche modesti, di sostanze infiammabili nei locali facenti parte del volume destinato all'attività. [14\)](#)

Parte seconda - Attività esistenti

Art. 18 Ubicazione

Devono essere rispettati i punti 5.1 e 5.2, salvo quanto previsto al punto 20.5.

È consentito mantenere vani o camere con finestre che si attestano su corti interne (chiostrine) che non hanno il requisito di spazio scoperto, a condizione che detti vani o camere siano realizzati con strutture di separazione (pareti, solai e porte tagliafuoco) con caratteristiche REI congruenti con la classe dei vani o camere interessati.

Il punto 5.3 deve essere rispettato per quanto possibile.

Per gli alloggi agrituristici è consentita la contiguità con i depositi di paglia, fieno o legname posti all'esterno della volumetria dell'edificio utilizzato per l'attività ricettiva, purché la struttura di separazione abbia caratteristiche almeno REI 120. [15\)](#)

Art. 19 Caratteristiche costruttive

19.1. Resistenza al fuoco delle strutture

I requisiti di resistenza al fuoco vanno valutati secondo quanto previsto al punto 6.1, con l'applicazione dei valori minimi sotto riportati:

Altezza antincendio dell'edificio R/REI

fino a 12 m 30 oppure 15 in presenza di impianto di rivelazione d'incendio a protezione di tutta l'attività e dispositivi di autochiusura sulle porte delle stanze

superiore a 12 m fino a 54 m 60

oltre 54 m 90

per la copertura 30

19.2. Reazione al fuoco dei materiali edili

È richiesto il rispetto del punto 6.2 con le seguenti eccezioni:

Negli atri, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei passaggi in genere, è consentito l'impiego dei materiali di classe 1 in misura superiore al 50% della loro superficie totale (pavimento + pareti + soffitto + proiezioni orizzontali delle scale) in presenza di impianto di rivelazione d'incendio a protezione di tutta l'attività ad eccezione delle camere degli alberghi fino a 100 posti letto già dotate di porte tagliafuoco RE 15.

In alternativa a quanto sopra, negli atri, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei passaggi in genere, è consentito l'impiego di rivestimenti lignei non trattati posti in opera anche non in aderenza a supporti incombustibili, fino ad un massimo del 25% della superficie totale in presenza di un carico di incendio limitato a 10 kg/m², di impianto di rivelazione d'incendio a protezione di tutta l'attività ad eccezione delle camere degli alberghi fino a 100 posti letto già dotate di porte tagliafuoco RE 15, e purché eventuali intercapedini siano prive di possibili sorgenti di accensione (ad esempio cavi elettrici); se le intercapedini hanno spessori molto ampi (oltre 50 cm) devono essere protette da rivelatori di fumo.

19.3. Compartimentazioni

Gli edifici devono essere suddivisi in compartimenti (costituiti al massimo da due piani) come previsto al punto 6.3. Sono consentiti compartimenti, di superficie complessiva non superiore a 4.000 m², su più piani, a condizione che il carico di incendio, in ogni piano, non superi il valore di 30 kg/m² e che sia installato un impianto automatico di rivelazione ed allarme di incendio in tutti gli ambienti.

In presenza di impianto di spegnimento automatico la superficie massima del compartimento è di 8.000 m².

Gli elementi costruttivi di separazione tra compartimenti devono soddisfare i requisiti di resistenza al fuoco indicati al punto 19.1.

Le separazioni e comunicazioni con i locali a rischio specifico devono essere congruenti con quanto previsto dalle specifiche norme, ove emanate, oppure secondo quanto specificato nel presente decreto.

19.4. Piani interrati

Per quanto riguarda i piani interrati è richiesto il rispetto del punto 6.4.

19.5. Corridoi

Per corridoi è richiesto il rispetto del punto 6.5 con eccezione delle porte delle camere, che devono avere caratteristiche non inferiori a RE 15 con autochiusura. La prescrizione relativa all'installazione delle porte RE 15 non si applica alle attività ubicate in edifici a non più di 3 piani fuori terra in cui la capienza non superi i 40 posti letto ed il carico di incendio in ciascun piano non superi i 20 kg/ m². È consentito, altresì, che le porte delle camere non abbiano caratteristiche RE 15 quando l'attività è protetta da un impianto automatico di rivelazione ed allarme di incendio installato nei corridoi e nelle camere per ospiti.

19.6. Scale

In edifici con più di due piani fuori terra e di altezza antincendi fino a 32 m le scale ad uso esclusivo devono essere di tipo protetto. Negli edifici di altezza superiore, le scale devono essere del tipo a prova di fumo. Sono ammesse scale esistenti in legno purché almeno di tipo protetto, rivestite inferiormente con pannelli resistenti al fuoco e prive di ogni altro materiale combustibile.

Le caratteristiche di resistenza al fuoco dei vani scala e delle porte di accesso alle scale devono essere conformi con quanto previsto al punto 19.1.

Ogni vano scala deve avere una superficie netta di aerazione permanente in sommità come previsto al punto 6.6 ultimo comma.

Le camere per ospiti devono comunicare con il vano scala attraverso corridoi. La comunicazione diretta di tali camere con i vani scala è consentita, purché tramite disimpegno con porte di resistenza al fuoco congrua con quanto richiesto al punto 19.1. In alternativa al disimpegno è consentita una sola porta tagliafuoco con resistenza al fuoco conforme al punto 19.1.

Per i vani scala ad uso promiscuo si rimanda a quanto impartito al successivo punto 20.5 (strutture ricettive servite da vie di uscita ad uso promiscuo).

19.7. Ascensori e montacarichi

Per ascensori e montacarichi deve essere rispettato il punto 6.7. Le caratteristiche di resistenza al fuoco devono essere congrue con il punto 19.1. [16](#)

Art. 20 Misure per l'evacuazione in caso in incendio

Le caratteristiche delle vie di esodo devono essere poste in relazione alle caratteristiche delle strutture ricettive e degli edifici entro cui queste sono ubicate, secondo quanto di seguito indicato.

Nelle attività ricettive esistenti, oggetto di ampliamenti che comportano un aumento della capacità ricettiva, qualora il sistema di vie di esodo esistente sia compatibile con l'incremento di affollamento e con le nuove caratteristiche delle vie di fuga, lo stesso dovrà essere rispondente alle presenti disposizioni anziché a quelle della Parte prima - Attività di nuova costruzione.

20.1. Affollamento - capacità di deflusso

Devono essere rispettati i punti 7.1 e 7.2, salvo il caso indicato al successivo 20.5 (vie di uscita ad uso promiscuo).

20.2. Larghezza delle vie di uscita

È consentito utilizzare, ai fini del deflusso, scale e passaggi aventi larghezza minima di m 0,90 computati pari ad un modulo ai fini del calcolo del deflusso. Sono ammessi restringimenti puntuali purché la larghezza minima netta, comprensiva delle tolleranze, sia non inferiore a 0,80 m e lungo le vie di uscita siano presenti soltanto materiali di classe 0 ad eccezione di un'eventuale corsia di camminamento centrale in classe 1. Le aree ove sia prevista la presenza di persone con ridotte o impedito capacità motorie devono essere dotate di vie di uscita congruenti con le vigenti disposizioni in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

20.3. Larghezza totale delle uscite

La larghezza totale delle uscite deve essere verificata secondo quanto previsto al punto 7.6, con esclusione delle strutture ricettive servite da scale ad uso promiscuo.

20.4. Vie di uscita ad uso esclusivo della struttura ricettiva

20.4.1. Edifici serviti da due o più scale

Il percorso di esodo, misurato a partire dalla porta di ogni camera e dal punto più lontano dei locali comuni, non può essere superiore a:

- a) 40 m: per raggiungere una uscita su un luogo sicuro o su una scala di sicurezza esterna;
- b) 30 m: per raggiungere una scala protetta, che faccia parte del sistema di vie di uscita.

La lunghezza dei corridoi ciechi non può essere superiore a 15 m.

Le suddette lunghezze possono essere incrementate di 5 m, qualora:

- i materiali installati a parete e soffitto lungo le vie di esodo siano di classe 0 di reazione al fuoco, e non sia installato materiale suscettibile di prendere fuoco su entrambe le facce;
- sia installato, lungo le vie di esodo e nelle camere, un impianto automatico di rivelazione ed allarme di incendio.

Limitatamente ai corridoi ciechi può essere consentita una lunghezza di 30 metri a condizione che

- tutti i materiali installati in tali corridoi siano di classe 0 di reazione al fuoco;
- le porte delle camere aventi accesso da tali corridoi, possiedano caratteristiche RE 30 e siano dotate di dispositivo di autochiusura;
- sia installato un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio nelle

camere e nei corridoi.

In corrispondenza delle comunicazioni dei piani interrati con i vani scala devono essere installate porte aventi caratteristiche di resistenza al fuoco non inferiori a REI 60, munite di congegno di autochiusura.

20.4.2. Edifici serviti da una sola scala

Limitatamente alle strutture ricettive ubicate in edifici con non più di 6 piani fuori terra, è ammesso disporre di una sola scala. Questa deve essere di tipo protetto in edifici con più di due piani fuori terra.

La lunghezza dei corridoi che adducono alla scala deve essere normalmente limitata a 15 m, incrementabile a 20 m o 25 m, qualora siano realizzati gli accorgimenti previsti al precedente punto 20.4.1, con l'estensione dell'impianto di rivelazione ed allarme incendio a tutta l'attività.

La comunicazione del vano scala con i piani interrati può avvenire esclusivamente tramite disimpegno, anche non aerato, avente porte di tipo REI 60 munite di congegno di autochiusura.

Limitatamente agli edifici fino a tre piani fuori terra, è consentito non realizzare le scale di tipo protetto a condizione che:

- tutti i locali dell'attività siano protetti da impianto automatico di rivelazione ed allarme d'incendio;
- il carico d'incendio ad ogni piano deve essere inferiore a 20 kg/m², con esclusione dei depositi, che devono essere conformi a quanto indicato al punto 8.1;
- la lunghezza dei corridoi che adducono alle scale sia limitata a 20 metri, sotto l'osservanza degli accorgimenti previsti al punto 20.4.1.

È consentito non realizzare le scale di tipo protetto in edifici fino a quattro piani fuori terra purché, in aggiunta a quanto sopra, il sistema di vie di fuga sia completamente privo di materiali combustibili e le camere siano dotate di porte tagliafuoco RE 15.

Resta fermo che, per gli edifici serviti da scale non protette, la lunghezza del percorso totale per addurre su luogo sicuro, sia limitata a 40 o 45 m secondo quanto specificato al punto 20.4.1.

20.4.3 Atrio d'ingresso

Nel caso in cui le scale immettano nell'atrio d'ingresso, quest'ultimo costituisce parte del percorso di esodo e pertanto devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- i materiali installati nell'atrio devono essere conformi a quanto stabilito al punto 6.2, lettera a), ossia negli atrii, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei passaggi in genere, è consentito l'impiego dei materiali di classe 1 in ragione del 50% massimo della loro superficie totale (pavimento + pareti + soffitto + proiezioni orizzontali delle scale). Per le restanti parti debbono essere impiegati materiali di classe 0 (non combustibili). In tale ambiente non devono essere installate apparecchiature da cui possano derivare pericoli di incendio; qualora nell'atrio sia prevista una zona bar, è consentita esclusivamente l'installazione di

macchine per caffè di tipo elettrico;

- nel caso in cui è consentito che le scale siano non protette, la lunghezza del percorso totale a partire dal piano più elevato fino all'uscita sull'esterno, e quindi comprensiva del tratto interessante anche l'atrio, dovrà essere non superiore a quanto stabilito dall'ultimo capoverso del punto 20.4.2;
- nel caso in cui le scale siano di tipo protetto e lo sbarco avvenga nell'atrio d'ingresso, il percorso dallo sbarco fino all'uscita all'esterno non deve essere superiore a 15 m e l'atrio deve essere separato dai locali adiacenti con strutture REI 30 e porte tagliafuoco RE 30 oppure, in alternativa a tali misure, le aree dell'atrio e tutti i locali adiacenti e con esso comunicanti devono essere protette da un impianto automatico di rivelazione d'incendio e la scala deve essere protetta con porta tagliafuoco in corrispondenza dello sbarco sull'atrio. La lunghezza del percorso può essere aumentata fino a un massimo di 25 m purché tutti i requisiti sopradetti siano rispettati e tutti i materiali installati nell'atrio siano di classe 0.

20.5. Vie di uscita ad uso promiscuo

È consentita la permanenza di strutture ricettive in edifici a destinazione mista, servite da scale ad uso promiscuo, alle seguenti condizioni:

- le comunicazioni con i vani scala, con i piani cantinati e con i locali destinati allo svolgimento di attività soggette ai controlli di prevenzione incendi, ammesse nell'ambito dell'edificio ai sensi del punto 5.1, lettera b), avvengano tramite porte resistenti al fuoco almeno REI 60;
- l'edificio abbia un'altezza antincendi non superiore a 24 m;
- le scale siano dotate di un impianto di illuminazione di sicurezza;
- l'intera area dell'attività ricettiva sia protetta da un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio;
- l'attività ricettiva sia distribuita in compartimenti antincendio le cui strutture separanti, comprese le porte di accesso ai vani scala, abbiano caratteristiche di resistenza al fuoco almeno REI 60;
- il carico di incendio all'interno dei compartimenti non sia superiore a 20 kg/m²;
- la larghezza della scala e della via di esodo sia commisurata al piano di massimo affollamento, ove è ubicata l'attività ricettiva.

Inoltre si dovrà osservare quanto segue:

Ogni piano è servito da due o più scale: il percorso massimo dalla porta delle camere alle scale dell'edificio non deve superare i 25 m. I corridoi ciechi non possono superare la lunghezza di 15 m.

Ogni piano è servito da una sola scala: l'attività ricettiva va distribuita in compartimenti aventi superficie non superiore a 250 m²; il percorso massimo per raggiungere la scala, dalla porta di ogni camera, non deve superare i 15 m. [17](#)

Art. 21 Altre disposizioni

21.1. Disposizioni tecniche

Per le attività esistenti vanno, inoltre, rispettati i punti 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 del presente allegato, con le seguenti eccezioni:

Locali adibiti a depositi di materiale combustibile di superficie fino a 6 m² possono essere privi di ventilazione purché costituiscano compartimento antincendio a sé stante con caratteristiche almeno REI 60 e siano sorvegliati da impianti automatici di rivelazione d'incendio.

Locali adibiti a depositi di materiale combustibile di superficie fino a 50 m² possono essere ubicati anche nei piani riservati alle camere per ospiti, purché rispettino i requisiti strutturali ed impiantistici di cui al punto 8.1.2.

È consentito che i dispositivi automatici di arresto dei ventilatori e di azionamento delle serrande tagliafuoco, negli impianti a ricircolo di aria di potenzialità non superiore a 30.000 mc/h, siano di tipo termostatico. Tali dispositivi, tarati a 70° C, devono essere installati in punti adatti, rispettivamente delle condotte dell'aria di ritorno (prima della miscelazione con l'aria esterna) e della condotta principale di immissione dell'aria. Inoltre, l'intervento di tali dispositivi non deve consentire la rimessa in moto dei ventilatori senza l'intervento manuale.

Negli impianti di potenzialità superiore a 30.000 mc/h i dispositivi di controllo devono essere costituiti da rivelatori di fumo posti nelle condotte secondo quanto previsto al punto 8.2.2.3. [18\)](#)

21.2. Disposizioni transitorie

Le aziende ricettive esistenti devono adeguarsi alle disposizioni del presente decreto, a decorrere dall'entrata in vigore dello stesso, entro i seguenti termini:

- a) entro il 26 aprile 1997 per quanto riguarda le disposizioni gestionali di cui ai punti 14, 15 e 16;
- b) entro il 31 dicembre 2010 per quanto riguarda l'adeguamento alle restanti prescrizioni. [19\)](#)

Titolo III

Disposizioni relative alle attività ricettive con capacità non superiore a venticinque posti letto

Art. 22 Generalità

Le strutture orizzontali e verticali devono avere resistenza al fuoco non inferiore a REI 30.

Gli impianti devono essere realizzati a regola d'arte.

Deve essere assicurato per ogni eventuale caso di emergenza il sicuro esodo degli occupanti.

Devono inoltre essere osservate le disposizioni contenute nei punti 11.2, 13, 14 e 17. [20\)](#)

Titolo IV

Rifugi alpini

Art. 23 Generalità

Sono rifugi alpini le strutture come definite dall'articolo 1 della legge provinciale 7 giugno 1982, n. 22 . Per questi le misure di prevenzione incendi devono mirare a:

- ridurre i rischi che possa divampare un incendio;
- limitare la propagazione del fuoco e dei fumi;
- consentire a tutti gli occupanti di uscire incolumi. [21\)](#)

Art. 24 Regole generali

- a) sorgenti di innesco: devono essere eliminate le sorgenti di innesco, deve essere imposto il divieto di fumare od accendere fuochi, eccezion fatta nei locali per ciò appositamente predisposti di cui alla successiva lettera f);
- b) apparecchi di cottura: sugli apparecchi di cottura (fornelli e cucine) di pertinenza del rifugio, funzionanti a gas, qualunque sia la loro potenzialità, devono essere installati rubinetti valvolati oltre ad una valvola generale di intercettazione segnalata. Le eventuali bombole di gas vanno poste all'esterno del rifugio e senza comunicazione diretta con questo;
- c) depositi pericolosi: i depositi di sostanze combustibili, prodotti infiammabili, rifiuti ecc. devono essere ubicati all'esterno, od in locali separati senza diretta comunicazione;
- d) porte d'esodo: dalle porte di esodo devono essere eliminate le chiusure a chiave dall'interno, i dispositivi a catenaccio a scorrere, o similari, garantendo l'apertura con l'azionamento di maniglia dall'interno. L'eventuale chiusura potrà avvenire solo dall'esterno nei periodi di inattività od in caso di cessazione della stessa. Qualora le condizioni delle precipitazioni nevose lo rendano necessario, le porte d'esodo attestate sull'esterno possono aprirsi verso l'interno;
- e) inferriate: le inferriate o qualsiasi altra protezione fissa delle finestre che non ne consenta l'uso come via d'esodo di emergenza e parimenti, l'accesso ai soccorsi, devono essere eliminate;
- f) locali cottura: i locali da adibirsi a cottura cibi, anche da parte degli ospiti, devono essere protetti sulle pareti per almeno 150 cm da terra, e sui pavimenti per un raggio di almeno 100 cm attorno ai posti ove vi può essere fiamma libera, con materiali di classe 0. La larghezza delle zone protette sulle pareti deve estendersi per lo stesso raggio di 100 cm;
- g) protezione delle sorgenti calore: attorno alle stufe per un raggio di almeno 1 metro, sia in altezza che in larghezza devono essere disposte protezioni incombustibili. I canali da fumo, negli attraversamenti od in vicinanza di materiali combustibili, devono essere protetti evitando che vi siano punti con temperature in grado di provocare innesco sugli stessi. Per l'operazione di

asciugatura degli indumenti devono essere predisposti appositi appoggi o sostegni fissi a distanza adeguata dalle sorgenti di calore onde evitare la possibilità di innesco;

- h) dispositivi di chiamata: ove non sia presente e disponibile per l'emergenza un apparecchio telefonico, dovrà essere installato, in posizione segnalata e protetta, un apparecchio radio di chiamata ad alimentazione autonoma, su banda fissa, in grado di inviare automaticamente la segnalazione di soccorso per un periodo non inferiore alle 4 ore, differenziata in base al tipo di intervento richiesto e codificata per l'individuazione;
- i) dotazione d'emergenza: quando la quota del rifugio superi i 2000 m sul livello del mare o, pur a quote inferiori, le condizioni meteorologiche locali che si possano presentare siano riconducibili a quelle di detta quota limite, dovrà essere reso disponibile il sacco d'emergenza. Questo, disposto in custodie sigillate, sarà costituito da un telo alluminato a forma di sacco, atto a contenere completamente l'alpinista, o da un dispositivo analogo in grado di fornire almeno le stesse caratteristiche di salvaguardia termica. I sacchi di emergenza, in numero pari alla capienza massima del rifugio, aumentata del 20%, dovranno essere custoditi in un apposito alloggiamento, chiaramente segnalato, provvisto di chiare indicazioni sul suo uso, distante dal rifugio in modo da non essere coinvolto dall'eventuale incendio;
- j) schede tecniche: a cura del titolare dovranno essere redatte schede tecniche indicanti le caratteristiche di ogni rifugio ai fini antincendio, nelle quali dovrà essere indicato nome e cognome del gestore e del responsabile della sicurezza, nominato dal titolare. Il responsabile della sicurezza dovrà provvedere almeno annualmente al controllo generale della situazione, delle dotazioni previste e dell'efficienza degli impianti. [22\)](#)

Art. 25 Rifugi di capienza non superiore a venticinque posti-letto

I rifugi alpini, di qualsiasi categoria, con capienza non superiore a venticinque posti letto, devono rispettare quanto di seguito indicato:

- a) le strutture orizzontali e verticali dei rifugi di nuova costruzione devono possedere caratteristiche di resistenza al fuoco non inferiori a R 30. Tale prescrizione non si applica ai rifugi esistenti;
 - devono essere svolte con frequenza almeno annuale le seguenti prove periodiche:
 - percorribilità delle vie di fuga;
 - efficienza di attrezzature e impianti antincendio;
 - efficienza degli impianti di riscaldamento, ventilazione e condizionamento;
- b) le centrali termiche devono essere affidate a personale qualificato, in conformità a quanto previsto dalle vigenti regole tecniche;
- c) fermo restando il rispetto delle prescrizioni del punto 24, lettera b) è consentito

mantenere all'interno del locale una sola bombola di G.P.L., di peso non eccedente i 25 kg, purché la stessa sia utilizzata per l'alimentazione di apparecchi di cottura;

- d) gli estintori devono essere ubicati in posizione facilmente accessibile e visibile; appositi cartelli segnalatori devono facilitarne l'individuazione, anche a distanza. Gli estintori portatili devono essere installati in ragione di uno ogni 200 m² di pavimento, o frazione, con un minimo di un estintore per piano.

Gli estintori portatili dovranno avere capacità estinguente non inferiore a 13 A - 89 B; a protezione di aree ed impianti a rischio specifico devono essere previsti estintori di tipo idoneo. [23\)](#)

Art. 26 Rifugi di capienza superiore a venticinque posti

26.1. Rifugi nuovi

Si applicano le stesse disposizioni relative agli alberghi di nuova costruzione (Titolo II, parte prima del presente allegato) con le seguenti eccezioni:

- a) poiché è impossibile l'accesso dei veicoli dei Vigili del Fuoco, devono essere disponibili scale a pioli in grado di raggiungere tutti i piani dell'edificio. Per altezze superiori a 6 m, le scale devono essere fisse. L'ubicazione delle scale deve essere chiaramente indicata;
- b) la frequenza delle prove periodiche deve essere almeno annuale, esattamente come al punto 25, lettera b del presente allegato;
- c) per rifugi fino a 2 piani fuori terra è consentito che il numero delle uscite sia di una per ogni piano.

26.2. Rifugi esistenti

Si applicano le stesse disposizioni relative agli alberghi esistenti (Titolo II, parte seconda del presente allegato) con le seguenti eccezioni:

- a) non è necessario rispettare le caratteristiche costruttive di cui al punto 19 del presente allegato;
- b) per i rifugi fino a 2 piani fuori terra è consentito che il numero delle uscite sia di una per piano;
- c) la larghezza minima delle vie di esodo non può essere inferiore a cm 60, senza ulteriori riduzioni in ragione delle tolleranze dimensionali, conteggiando la stessa con una capacità di deflusso pari a 30. Larghezze pari o superiori a cm 90 vengono computate quanto un modulo per il calcolo del deflusso;
- d) le vie di esodo, ulteriori alla prima, possono essere costituite da scale a pioli, realizzate in materiali incombustibili, poste all'esterno del rifugio, solidamente ancorate e con le seguenti caratteristiche minime: larghezza non inferiore a 35 cm netti sui pioli, alzata netta non superiore a 30 cm e con pioli distanti almeno 15 cm dalle pareti. Tali scale devono essere raggiungibili attraverso vani apribili, di dimensioni nette non inferiori a cm 60 di larghezza e cm 80 di altezza. Ciascuna

scala a pioli, realizzata come sopra, sarà conteggiata con una capacità di deflusso pari a 20. Tali scale devono essere realizzate in conformità alle norme anti infortunistiche ed inoltre, occorre prevedere anche un corrimano continuo che sporga almeno per 30 cm dal filo dei pioli, o altro equivalente riparo. Per altezze delle scale a pioli superiori a 10 m, occorre prevedere un piano di sosta almeno di 70 cm di larghezza e di 50 cm di sporgenza dal fabbricato con parapetto normale e fermapiede, da cui sia possibile riprendere la discesa su altra scala adiacente (anche a pioli);

- e) i dispositivi di illuminazione di sicurezza, e di allarme possono essere alimentati, qualora non sia disponibile l'alimentazione elettrica di rete, da altra fonte alternativa (gruppo elettrogeno, generatore eolico, fotovoltaico ecc); è però ammesso che, qualora non vi sia alcun tipo di alimentazione elettrica, l'illuminazione di sicurezza sia del tipo con lampade portatili ad alimentazione autonoma ed i dispositivi di allarme siano ad azionamento manuale;
- f) in assenza di fonti idriche o riserve adeguate è possibile rinunciare all'impianto idrico antincendio. Tuttavia deve essere installato almeno un estintore di capacità estinguente 13A - 89 BC in ragione di uno ogni 50 m² e comunque uno ogni piano;
- g) la frequenza delle prove periodiche deve essere almeno annuale, esattamente come al punto 25, lettera b di questo allegato. [24](#)

Art. 27 Disposizione transitoria

(1) I rifugi esistenti devono adeguarsi entro il 31 dicembre 2010 alle presenti disposizioni. [25](#)

ALLEGATO C

Classificazione degli esercizi di somministrazione al pubblico di bevande ai sensi dell'articolo 34 della legge e dell'articolo 7 del regolamento:

- A) Gli esercizi sono classificati nella prima categoria, quando presentano i seguenti requisiti:
 - a) sala con tavolini separati, arredata con particolare eleganza e signorilità anche nei dettagli e con caratteristiche della massima confortevolezza in un complesso di notevole rilievo con altri ambienti;
 - b) impianto di illuminazione moderno e razionale; impianto di riscaldamento o di condizionamento dell'aria; impianto telefonico urbano ed interurbano in cabina;
 - c) locali per i servizi generali proporzionati alle esigenze dei servizi offerti dall'esercizio, collocati in ambienti idonei sia igienicamente che funzionalmente; impianti moderni e in perfetta efficienza; impianto di areazione e depurazione dell'area nei locali adibiti alla preparazione delle vivande; montavivande nel caso che le sale siano ubicate in un piano diverso; locali e servizi igienici adeguati alle caratteristiche dell'esercizio, destinati ad esclusivo uso del personale di servizio;

- d) personale di servizio in un numero più che sufficiente in relazione a quello dei tavoli e comunque in armonia all'importanza dell'esercizio ed alle peculiari esigenze della clientela, fornito di elegante uniforme adatta agli ambienti nei quali si svolge il servizio; personale di sala a conoscenza di almeno una delle principali lingue estere;
 - e) assortimento di liquori nazionali ed esteri di gran marca e di vini pregiati e di annata e che includa vini tipici sudtirolesi; servizio di barman con piena conoscenza del ricettario delle bevande composte;
 - f) panini, gelati, paste e simili di ottima qualità, includenti le più importanti specialità locali;
 - g) servizio di guardaroba;
 - h) servizi igienici completi per gli ospiti, in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, lussuosamente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda e di moderni impianti di ricambio automatico dell'aria. I predetti servizi devono essere rivestiti in materiale lavabile, dotati di vaso nonché di un locale destinato ad antigabinetto dotato di lavandino e di sistema di lavatura e di asciugatura in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie.
- B) Gli esercizi sono classificati nella seconda categoria, quando presentano i seguenti requisiti:
- a) ubicazione dell'esercizio in località centrale o in zona che eserciti particolare richiamo sulla clientela, per speciali caratteristiche; sala con tavolini separati, arredata con gusto e signorilità e con caratteristiche della massima confortevolezza; corredi di prima qualità, adeguati agli ambienti ed uniformi;
 - b) impianto di illuminazione moderno e razionale; impianto di riscaldamento o di condizionamento dell'aria; impianto di rinnovazione automatica dell'aria; impianto telefonico urbano e interurbano;
 - c) locali per i servizi generali proporzionati alle esigenze dei servizi offerti all'esercizio, collocati in ambienti idonei sia igienicamente che funzionalmente; impianti moderni e in perfetta efficienza; impianti di areazione e depurazione dell'aria nei locali adibiti a spogliatoio, gabinetto, ecc. per l'esclusivo uso del personale di servizio;
 - d) personale di servizio in numero proporzionato all'importanza dell'azienda ed alle peculiari esigenze della clientela, fornito di uniforme adatta agli ambienti nei quali si svolge il servizio; personale di sala a conoscenza di almeno una delle principali lingue estere;
 - e) assortimento di liquori nazionali ed esteri di gran marca e di vini pregiati, che includa vini tipici sudtirolesi; servizio di barman con ottima conoscenza del ricettario delle bevande composte;

- f) panini, gelati, paste e simili di ottima qualità, includenti le più importanti specialità locali;
 - g) servizio di guardaroba;
 - h) servizi igienici completi per gli ospiti, in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, finemente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda ed impianto di ricambio automatico dell'aria. I predetti servizi devono essere rivestiti in materiale lavabile, dotati di vaso nonché di un locale destinato ad antigabinetto dotato di lavandino e di sistema di lavatura e di asciugatura in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie.
- C) Gli esercizi sono classificati nella terza categoria, quando presentano i seguenti requisiti:
- a) sala arredata in modo sufficientemente elegante e confortevole; attrezzatura e corredi adeguati alle caratteristiche del locale ed uniforme;
 - b) impianto di illuminazione moderno e razionale; riscaldamento adeguato; impianto telefonico urbano e interurbano;
 - c) locali per servizi sufficienti ed idonei sia igienicamente che funzionalmente per le esigenze dei servizi offerti dall'esercizio;
 - d) personale adatto per l'esplicazione di un decoroso servizio;
 - e) assortimento sufficientemente variato di bevande e, eventualmente, panini, gelati, paste e simili, con prodotti anche preconfezionati;
 - f) carta dei vini italiani ed esteri che includa vini sudtirolesi;
 - g) servizi igienici piastrellati, decorosi, con WC, convenientemente arieggiati e lavabi con acqua calda e fredda in numero adeguato alla capacità ricettiva ed ai servizi offerti dall'esercizio; i predetti servizi devono essere rivestiti in materiale lavabile, dotati di vaso, nonché di un locale destinato ad antigabinetto dotato di lavandino e di sistema di lavatura e di asciugatura in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie.
- D) Gli esercizi sono classificati nella quarta categoria, quando presentano i seguenti requisiti:
- a) locale idoneo e con arredamento e corredi di media qualità;
 - b) impianto di illuminazione moderno; riscaldamento e telefono;
 - c) locali per i servizi sufficienti ed idonei igienicamente per le esigenze dei servizi offerti dall'esercizio;
 - d) personale bilingue sufficiente per espletare il servizio;

- e) sufficienti disponibilità di prodotti per le consumazioni;
 - f) servizi igienici distinti per sesso, piastrellati, con WC, convenientemente arieggiati e lavabi con acqua corrente in numero adeguato, dotati di un locale destinato ad antigabinetto; i predetti servizi devono essere rivestiti con materiale lavabile. L'antigabinetto deve essere dotato di lavandino e di sistema di lavatura e di asciugatura in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie.
- E) Gli esercizi sono classificati nella quinta categoria, quando non presentano le caratteristiche indicate per le precedenti categorie, purché siano in grado di svolgere la loro attività nelle condizioni necessarie per una adeguata funzionalità, in locali idonei e sufficienti, provvisti di servizio igienico rivestito di materiale lavabile dotato di vaso nonché di un locale destinato ad antigabinetto dotato di lavandino e di sistema di lavatura ed asciugatura in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie.
- F) Per i bar analcolici si prescinde dal requisito relativo all'assortimento del vino e dei liquori.
- G) Per le gelaterie il requisito relativo all'assortimento dei vini e dei liquori è sostituito con quello relativo all'assortimento delle specialità specifiche, particolarmente ampio e differenziato per le categorie di cui ai punti A, B, ampio e differenziato per la categoria di cui al punto C e sufficientemente ampio e differenziato per la categoria di cui al punto D. Tali specialità debbono essere preparate nei propri laboratori.

ALLEGATO D

Classificazione degli esercizi di somministrazione di pasti ai sensi dell'articolo 34 della legge e dell'articolo 7 del regolamento:

- A) Gli esercizi sono classificati nella prima categoria, quando presentano i seguenti requisiti:
- a) complesso di notevole rilievo con sale, saloni ed altri ambienti. Sale con tavoli separati, arredate con particolare eleganza e signorilità anche nei dettagli, con caratteristiche della massima confortevolezza; disponibilità di carrelli per antipasti e vivande. Corredi (biancherie, stoviglie, cristalleria, argenteria, ecc.) di primissima qualità, adeguati agli ambienti ed uniformi;
 - b) impianto di illuminazione moderno e razionale; impianto di riscaldamento o di condizionamento dell'aria; impianto per la rinnovazione automatica dell'aria; impianto telefonico urbano ed interurbano con cabina;

- c) cucina proporzionata alla capacità ricettiva dell'esercizio e collocata in ambiente idoneo sia igienicamente che funzionalmente, dotata di impianti moderni ed in perfetta efficienza, con sistema di aereazione e depurazione dell'aria e montavivande nel caso che le sale siano ubicate in un piano diverso; adeguati locali e servizi igienici destinati ad esclusivo uso del personale;
 - d) personale di servizio in numero più che sufficiente, in relazione a quello dei tavoli e dei coperti e comunque in armonia all'importanza dell'esercizio ed alle peculiari esigenze della clientela, fornito di elegante uniforme adatta agli ambienti nei quali si svolge il servizio; personale di sala a conoscenza di una delle principali lingue estere, ed il direttore, i capi cameriere e i cantinieri a conoscenza di almeno due lingue estere; servizio di cucina diretto da uno chef, coadiuvato da cuochi capi-partite e da personale numericamente adeguato alla migliore efficienza del servizio stesso;
 - e) menù comprendente piatti di cucina nazionale ed internazionale e che includa le specialità tipiche locali; carta dei vini comprendenti vini pregiati e di annate italiana ed estere, e che includa vini tipici sudtirolesi;
 - f) servizio di guardaroba;
 - g) servizi igienici completi per gli ospiti, in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, lussuosamente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda e di moderni impianti di ricambio automatico dell'aria. I predetti servizi devono essere rivestiti in materiale lavabile, dotati di vaso nonché di un locale destinato ad antigabinetto dotato di lavandino e di sistema di lavatura e di asciugatura in conformità alle disposizioni dell'autorità sanitaria.
- B) Gli esercizi sono classificati nella seconda categoria, quando presentano i seguenti requisiti:
- a) sale e banchetti arredati con gusto e signorilità, con tavoli separati e con caratteristiche della massima confortevolezza. Disponibilità di carrelli per vivande ed antipasti. Corredi di prima qualità, adeguati agli ambienti ed uniformi;
 - b) impianto di illuminazione moderno e razionale; impianto di riscaldamento o di condizionamento dell'aria; impianto per la rinnovazione automatica dell'aria; impianto telefonico urbano ed interurbano;
 - c) cucina proporzionata alla capacità ricettiva dell'esercizio e collocata in ambiente idoneo sia igienicamente che funzionalmente, dotata di impianti moderni ed in perfetta efficienza, con sistema di areazione e depurazione dell'aria e montavivande nel caso che le sale siano ubicate in un piano diverso; adeguati locali e servizi igienici per l'esclusivo uso del personale;
 - d) personale di servizio in numero proporzionato all'importanza dell'esercizio ed alle peculiari esigenze della clientela, fornito di uniforme idonea;

personale di sala a conoscenza di una delle principali lingue estere, ed il direttore, i capi cameriere a conoscenza di almeno due lingue estere; servizio di cucina diretto da uno chef, coadiuvato da cuochi capi-partite e dal personale subalterno necessario;

- e) menù comprendente piatti di cucina nazionale ed internazionale e che includa almeno qualche specialità tipica locale; carta dei vini comprendente vini pregiati, italiani ed esteri, e che includa vini tipici sudtirolesi;
- f) servizio di guardaroba;
- g) servizi igienici completi per gli ospiti, in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, finemente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda ed impianto di ricambio automatico dell'aria. I predetti servizi devono essere rivestiti di materiale lavabile, dotati di vaso nonché di un locale destinato ad antigabinetto dotato di lavandino e di sistema di lavatura e di asciugatura in conformità alle disposizioni dell'autorità sanitaria.

C) Gli esercizi sono classificati nella terza categoria, quando presentano i seguenti requisiti:

- a) sala arredata in modo sufficientemente elegante e confortevole, con tavoli e corredi adeguati alle caratteristiche del locale;
- b) impianto di illuminazione moderno e razionale; impianto di riscaldamento; impianto telefonico urbano ed interurbano;
- c) cucina proporzionata alla capacità ricettiva dell'esercizio e collocata in ambiente idoneo sia igienicamente che funzionalmente; impianti di cucina moderni ed efficienti; disponibilità di apparecchiature per il sufficiente ricambio dell'aria; servizi separati per il personale;
- d) personale di sala adatto per l'esplicazione di un decoroso servizio, dotato di una uniforme adeguata; personale bilingue e, nelle località interessate da turismo estero, almeno in parte a conoscenza di una lingua estera;
- e) menù che includa una sufficiente varietà di piatti; carta dei vini italiani ed esteri, e che includa vini sudtirolesi;
- f) servizi igienici distinti per sesso, piastrellati, decorosi, bene arieggiati; lavabi con acqua corrente calda e fredda, in numero adeguato alla capacità dell'esercizio, in locali distinti per sesso destinati ad antigabinetto, con l'attrezzatura prevista dall'autorità sanitaria.

D) Gli esercizi sono classificati nella quarta categoria, quando presentano i seguenti requisiti:

- a) locale idoneo e con arredamento di media qualità dotato di telefono; attrezzatura e corredi ben tenuti e curati; illuminazione e riscaldamento;

- b) cucine collocate in locale idoneo con adeguati impianti ed attrezzature;
 - c) personale bilingue sufficiente ad espletare il servizio;
 - d) menù che includa una sufficiente varietà di piatti;
 - e) servizi igienici distinti per sesso, piastrellati, decorosi e convenientemente arieggiati; lavabi con acqua corrente ed in numero adeguato, in locali destinati ad antigabinetto, con l'attrezzatura prevista dall'autorità sanitaria.
- E) Nella quinta categoria sono classificati gli esercizi che non presentano le caratteristiche indicate per le precedenti categorie, purché siano in grado di svolgere la loro attività nelle condizioni necessarie per una adeguata funzionalità, in locali idonei e sufficienti, provvisti di servizio igienico rivestito di materiale lavabile dotato di vaso, nonché di un locale destinato ad antigabinetto dotato di lavandino e di sistema di lavatura ed asciugatura in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie. Si deroga dai doppi servizi per i pubblici esercizi già esistenti all'entrata in vigore della legge.
- F) Per le pasticcerie il requisito relativo all'assortimento dei pasti si intende sostituito con quello relativo all'assortimento dei prodotti specifici. Fermo restando, in relazione alle singole categorie di classificazione, i criteri di massima inerenti agli aspetti qualitativi e quantitativi dei prodotti previsti per gli altri esercizi, mentre si prescinde, ai fini della classificazione, dal requisito relativo alla somministrazione delle bevande alcoliche, anche quando siano appositamente autorizzate.

ALLEGATO E

Criteria per la classificazione degli esercizi alberghieri

Tabella A

Requisiti obbligatori per la classificazione degli esercizi alberghieri, esclusi i residences

Sono classificati in base alla presente tabella anche gli esercizi che hanno camere ed unità abitative, quando l'offerta prevalente è composta di camere.

Per l'assegnazione ad un determinato livello di classificazione l'esercizio alberghiero deve avere i requisiti obbligatori previsti per tale livello di classificazione.

Note:

- (1) Obbligatorio per esercizi con 1 stella.
- (2) Obbligatorio per esercizi con 2 stelle.
- (3) Obbligatorio per esercizi con 3 stelle.
- (3S) Obbligatorio per esercizi con 3 stelle "superior".
- (4) Obbligatorio per esercizi con 4 stelle.

(4S) Obbligatorio per esercizi con 4 stelle "superior".

(5) Obbligatorio per esercizi con 5 stelle.

È consentita la mancanza di un requisito obbligatorio.

Requisiti non derogabili sono:

- la dimensione delle camere;

- il numero dei collaboratori.

Quando le "voci" relative ai requisiti obbligatori sono divise in sottovoci, la sottovoce obbligatoria per un determinato livello di classificazione può essere sostituita con altra sottovoce di grado superiore.

Hotel tipo A:

Esercizi con licenza annuale o stagionale ed una permanenza media degli ospiti alloggiati oltre i tre giorni.

Hotel tipo B:

Esercizi con licenza annuale e con una permanenza media degli ospiti alloggiati fino a tre giorni.

Art. 1 DOTAZIONE

La qualità delle dotazioni, degli impianti e delle attrezzature, devono corrispondere agli standard usuali dei singoli livelli di classificazione.

1.01 DOTAZIONE STANDARD DEI LOCALI BAGNO

- Il locale bagno è completo, se dotato di lavabo, WC, vasca da bagno o doccia, specchio con presa corrente, acqua calda e fredda, asciugatoio da bagno, asciugamano e riserva di carta igienica.

1.02 DOTAZIONE STANDARD DELLE CAMERE

- Letto, tavolino, armadio, comodino o equivalente, cestino rifiuti e, per le camere senza bagno, specchio con presa corrente e lavabo con acqua calda e fredda

1.03 DIMENSIONE MINIMA DELLE CAMERE

1.03.2.1 Hotel tipo A

Negli esercizi esistenti almeno 80% delle camere devono avere le seguenti superfici nette:

Camere doppie incluso	camere singole incluso
il locale bagno privato:	il locale bagno privato
30 mq	20 mq (5)
25 mq	17 mq (4S)
21 mq	15 mq (4)

19 mq	14 mq (3S)
17 mq	13 mq (3)

– Le camere per le quali non sono previste delle superfici minime, devono corrispondere alle norme in materia di igiene e sanità.

1.03.1.2 Le camere negli esercizi di nuova costruzione, nonché quelle camere negli esercizi esistenti per la cui ristrutturazione o aggiunta è richiesta la concessione edilizia, devono avere per il 100% le seguenti superfici nette incluso il locale-bagno privato:

camere doppie incluso	camere singole incluso
il locale-bagno privato:	il locale bagno privato
35 mq	25 mq (5)
30 mq	20 mq (4S)
25 mq	17 mq (4)
23 mq	16 mq (3S)
20 mq	15 mq (3)
15 mq	12 mq (2) (1)

1.03.2.1 Hotel tipo B

Negli esercizi esistenti almeno 80% delle camere devono avere le seguenti superfici nette:

camere doppie incluso	camere singole incluso
il locale-bagno privato:	il locale bagno privato
26 mq	18 mq (5)
23 mq	15 mq (4S)
19 mq	14 mq (4)
17 mq	14 mq (3S)
15 mq	13 mq (3)

– Le camere per le quali non sono previste delle superfici minime, devono corrispondere alle norme in materia di igiene e sanità.

1.03.2.2 Le camere negli esercizi di nuova costruzione, nonché quelle camere negli esercizi esistenti per la cui ristrutturazione o aggiunta è richiesta la concessione edilizia, devono avere per il 100% le seguenti superfici nette incluso il locale-bagno privato:

camere doppie incluso	camere singole incluso
il locale-bagno privato:	il locale bagno privato
30 mq	22 mq (5)
27 mq	18 mq (4S)
22 mq	16 mq (4)
20 mq	16 mq (3S)
18 mq	15 mq (3)
15 mq	12 mq (2) (1)

1.03.2.2 Le camere negli esercizi di nuova costruzione, nonché quelle camere negli esercizi esistenti per la cui ristrutturazione o aggiunta è richiesta la concessione edilizia, devono avere per il 100% le seguenti superfici nette incluso il locale-bagno privato:

camere doppie incluso il locale-bagno privato:	camere singole incluso il locale bagno privato
30 mq	22 mq (5)
27 mq	18 mq (4S)
22 mq	16 mq (4)
20 mq	16 mq (3S)
18 mq	15 mq (3)
15 mq	12 mq (2) (1)

1.04 DIMENSIONE DELLE CAMERE SENZA LOCALE BAGNO

Camere doppie:	camere singole:
12 mq	9 mq

- Se oltre alle camere si dispone anche di unità abitative, queste devono avere la superficie prevista per un residence dell'equivalente livello di classificazione. Per gli esercizi dei livelli "superior" trovano applicazione invece le superfici previste per un residence del livello immediatamente inferiore (3S = residence a 3 stelle e 4S = residence a 4 stelle).

1.05 COLLABORATORI, COMPRESI I COLLABORATORI FAMILIARI A TEMPO PIENO

- Se si dispone anche di unità abitative, il 40% di queste è preso in considerazione per il calcolo dei collaboratori. Con 40 camere e 10 unità abitative p.es. si rendono necessari collaboratori per 44 unità. (3S) (4) (4S) (5)
- Il numero di collaboratori previsto deve essere raggiunto per almeno 100 giorni in ogni anno turistico (dal 1 novembre al 30 ottobre). (3S) (4) (4S) (5)

1.05.1 Hotel tipo A

- Contano solo gli addetti al servizio di ricevimento e di portineria-informazioni, ai piani, in cucina, al bar e servizio ristorante, in relazione alle camere risp. unità abitative (in tale rapporto non sono inclusi gli addetti ai servizi non destinati agli ospiti alloggiati):

1:1,5	per garni 1:4 (5)
1:2	per garni 1:5 (4S)
1:2,5	per garni 1:6 (4)
1:3	per garni 1:10 (3S)
1:4	per garni 1:12 (3)

1:8 per garni 1:15 (2)

1.05.2 Hotel tipo B

– Numero degli addetti al servizio di ricevimento, di portineria-informazioni e di notte:

3 (5)

2 negli esercizi fino a 40 camere (4) (4S)

3 negli esercizi con più di 40 camere (4) (4S)

2 (3S)

– inoltre addetti ai piani (pulizia delle camere, cambio della biancheria) in rapporto alle camere:

1:12 negli esercizi nei quali la biancheria viene fatta lavare esternamente (3S) (4) (4S) (5)

1:10 negli esercizi nei quali la biancheria viene lavata in proprio (3S) (4) (4S) (5)

Art. 2 PRESTAZIONE DI SERVIZI

2.01 SERVIZIO DI RICEVIMENTO E DI PORTINERIA-INFORMAZIONI

– assicurati 24/24 ore con personale addetto in via esclusiva (5)

– assicurati 24/24 ore con un addetto (4S)

– assicurati 16/24 ore con un addetto (3S) (4)

– assicurati 12/24 ore con un addetto (1) (2) (3)

2.02 SERVIZIO DI NOTTE

– tramite personale addetto esclusivamente a questo servizio (5)

– tramite un addetto (4S)

– addetto disponibile a chiamata (1) (2) (3) (3S) (4)

2.03 SERVIZIO CUSTODIA VALORI

– cassetta di sicurezza in rispettivamente per tutte le camere (3S) (4) (4S) (5)

– cassaforte in albergo (3)

2.04 TRASPORTO INTERNO DEI BAGAGLI

– assicurato 24/24 ore (5) (4S)

– assicurato 16/24 ore (4) (3S)

- su richiesta (3)

2.05 SERVIZIO DI 1. COLAZIONE

- in sala apposita o sala ristorante (3) (3S) (4) (4S) (5)
- in sale comuni anche destinate ad altri usi (2)
- servizio reso nelle camere a richiesta del cliente (4) (4S) (5)

2.06 ORARIO DI 1. COLAZIONE

- illimitato (5)
- dalle ore 7.30 fino alle ore 11.00 (4) (4S)
- dalle ore 7.30 fino alle ore 10.00 (2) (3) (3S)

2.07 SERVIZIO DI PASTI garantito 7 giorni la settimana (non per garni)

- ore 11.00 - 23.00, ove la possibilità di scelta può essere anche limitata al di fuori dell'orario dei pasti (5)
- pranzo: 2 ore ed offerta di spuntini per almeno 2 ore al pomeriggio/cena: 2,5 ore (4S)
- pranzo: 2 ore/cena: 2,5 ore (4)
- pranzo: 2 ore/cena: 2 ore (3) (3S)

2.08 SCELTA MENU (non per garni e non per hotel tipo B)

- à la carte con possibilità di scelta tra almeno 5 pietanze per ogni portata (5)
- scelta tra almeno 3 menu di cui ognuno con un minimo di 4 portate e offerta à la carte con almeno 10 pietanze (4S)
- scelta tra almeno 3 menu da 4 portate (4)
- scelta tra almeno 2 menu da 4 portate (3S)
- scelta tra almeno 2 menu (3)

2.09 SERVIZIO DI BAR

- assicurato 16/24 ore con personale addetto in via esclusiva, anche nelle camere o unità abitative (4S) (5)
- assicurato 16/24 ore con personale addetto (3S) (4)
- assicurato 12 ore con personale addetto (3)

2.10 FRIGO BAR

- in tutte le camere e unità abitative (4) (4S) (5)

2.11 LINGUE CORRENTEMENTE PARLATE dagli addetti di ricevimento portineria-informazioni:

- 4 lingue, tra cui tedesco, italiano, inglese (4S) (5)
- 3 lingue: tedesco, italiano, inglese (3S) (4)
- 2 lingue: tedesco, italiano (3)

2.12 CAMBIO BIANCHERIA

2.12.1 lenzuola e federe:

- a giorni alterni, su richiesta giornalmente (4S) (5)
- ogni 3 giorni (3S) (4)
- ogni 4 giorni (3)
- una volta alla settimana (1) (2)
- (salvo diversa scelta del cliente a tutela dell' ambiente)

2.12.2 asciugamani e asciugatoi:

- tutti i giorni (3S) (4) (4S) (5)
- a giorni alterni (2) (3)
- due volte alla settimana (1)
- (salvo diversa scelta del cliente a tutela dell' ambiente)

2.13 LAVATURA E STIRATURA BIANCHERIA DEGLI OSPITI

- resa entro le 24 ore (5)
- il servizio deve essere garantito (4S)

2.14 PULIZIA NELLE CAMERE E UNITÀ ABITATIVE

- due volte al giorno (4) (4S) (5)
- una volta al giorno (1) (2) (3) (3S)

Art. 3 DOTAZIONI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

3.01 NUMERO DEI LOCALI-BAGNO PRIVATI (COMPLETI), ESPRESSO IN PERCENTUALE DELLE CAMERE O UNITÀ ABITATIVE

- il 100% (3S) (4) (4S) (5)

- almeno il 90% (3)
- almeno il 80% (2)
- (per esercizi di nuova apertura il 100%) (1) (2) (3)

3.02 NUMERI DEI LOCALI-BAGNO COMUNI (COMPLETI)

- uno ogni 8 posti letto non serviti da locale-bagno privato (1) (2) (3)

3.03 RISCALDAMENTO

- in tutto l'esercizio (1) (2) (3) (3S) (4) (4S) (5)

3.04 ASCENSORE PER I CLIENTI

- negli esercizi con più di due livelli (3S) (4) (4S) (5)
- negli esercizi con più di tre livelli (3)
- Deroghe da questo requisito sono possibili in edifici storici, qualora l'installazione non è attuabile per ragioni di tutela dei beni culturali.

3.05 DISPONIBILITÀ DI SUITES

- camera e soggiorno separati con una superficie complessiva minima di mq 40 (5)
- qualora esistenti, camera e soggiorno separati e con una superficie complessiva corrispondente alla superficie minima prevista per la relativa camera + 10 mq (3) (3S) (4) (4S)

3.06 TELEVISIONE

- in tutte le camere o unità abitative (3S) (4) (4S) (5)
- televisore ad uso comune, se le camere o unità abitative non sono tutte dotate di televisione (3)

3.07 TELEFONO NELLE CAMERE O UNITÀ ABITATIVE

- in tutte le camere e unità abitative, abilitato alla chiamata esterna diretta (3) (3S) (4) (4S) (5)

3.08 LINEE TELEFONICHE ESTERNE

- un apparecchio telefonico ad uso comune (1) (2) (3) (3S) (4) (4S) (5)

3.09 TELEFAX ED ALLACCIAMENTO AD INTERNET DISPONIBILE PER GLI OSPITI (3) (3S) (4) (4S) (5)

3.10 SALA DA PRANZO E LOCALI SOGGIORNO

3.10.1 Hotel tipo A (non per Garni):

- un locale ad uso comune che può coincidere con la sala ristorante o il bar (qualora l'esercizio dispone di un' unica sala, quest' ultima dev' essere messa a disposizione degli ospiti alloggiati tra i pasti) (1)
- sala da pranzo con il 100% di posti a sedere in relazione ai letti, più un locale soggiorno adeguato alla capacità ricettiva dell' esercizio (2)
- sala da pranzo con il 80% di tavoli in relazione alle camere, più un locale soggiorno adeguato alla capacità ricettiva dell' esercizio (3)
- sala da pranzo con il 80% di tavoli in relazione alle camere, più un locale soggiorno adeguato alla capacità ricettiva dell' esercizio ed alle esigenze elevate degli ospiti alloggiati (3S)
- sala da pranzo con il 100% di tavoli in relazione alle camere, più locali di soggiorno, adeguati alla capacità ricettiva dell' esercizio ed alle esigenze elevate degli ospiti alloggiati (4) (4S) (5)

3.10.2 Hotel tipo B (non per Garni):

- un locale ad uso comune che può coincidere con la sala ristorante o il bar (qualora l'esercizio dispone di un' unica sala, quest' ultima dev' essere messa a disposizione degli ospiti alloggiati tra i pasti (1) (2)
- una sala da pranzo, più un locale di soggiorno, adeguati alla capacità ricettiva dell' esercizio (3) (3S)
- una sala da pranzo, più locali di soggiorno, adeguati alla capacità ricettiva dell' esercizio (4) (4S)
- una sala da pranzo, più locali di soggiorno, adeguati alla capacità ricettiva dell' esercizio ed alle esigenze elevate degli ospiti alloggiati (5)

3.10.3 Garni:

- un locale ad uso comune (1)
- una sala colazione con il 100% di posti a sedere in relazione ai letti e che al di fuori dell' orario della prima colazione deve essere messo a disposizione come locale soggiorno (2) (3)
- una sala colazione con il 100% di posti a sedere in relazione ai letti, più un locale di soggiorno adeguato alla capacità ricettiva dell' esercizio (3S)
- una sala colazione con il 100% di posti a sedere in relazione ai letti, più locali di soggiorno adeguati alla capacità ricettiva dell' esercizio (4) (4S)
- una sala colazione con il 100% di posti a sedere in relazione ai letti, più locali di soggiorno adeguati alla capacità ricettiva dell' esercizio ed alle esigenze elevate degli ospiti alloggiati (5)

3.11 BAR (non per garni)

- banco bar in locale appositamente attrezzato (non obbligatorio, qualora esistesse un bar esterno, ma con accesso diretto dall'esercizio) (4) (4S) (5)
- banco bar posto in locale comune (non obbligatorio, qualora oltre al locale soggiorno esistesse un bar esterno, ma con accesso diretto dall'esercizio) (3) (3S) [26\)](#)

Tabella B

Requisiti obbligatori per la classificazione degli esercizi residence

Sono classificati in base alla presente tabella anche gli esercizi che hanno unità abitative e camere, quando l' offerta prevalente è composta di unità abitative.

Per l' assegnazione ad un determinato livello di classificazione l' esercizio alberghiero deve avere i requisiti obbligatori previsti per tale livello di classificazione.

Note:

- (2) Obbligatorio per residences con 2 stelle
- (3) Obbligatorio per residences con 3 stelle.
- (4) Obbligatorio per residences con 4 stelle.

È consentita la mancanza di un requisito obbligatorio.

Requisiti non derogabili sono:

- la dimensione minima delle unità abitative incluso il locale-bagno privato e la cucina rispettivamente il cucinino;
- il numero dei collaboratori.

Quando le "voci" relative ai requisiti obbligatori sono divise in sottovoci, la sottovoce obbligatoria per un determinato livello di classificazione può essere sostituita con altra sottovoce di grado superiore.

Art. 1 DOTAZIONE

La qualità delle dotazioni, degli impianti e delle attrezzature devono corrispondere agli standard usuali dei singoli livelli di classificazione.

1.01 DOTAZIONE STANDARD DEI LOCALI BAGNO

- Il locale bagno è completo, se dotato di lavabo, WC, vasca da bagno o doccia, specchio con presa corrente, acqua calda e fredda, asciugatoio da bagno, asciugamano e riserva di carta igienica.

1.02 DOTAZIONE STANDARD DELLE CUCINE O DEI CUCININI

- Mobilio cucina, fornello, lavello, frigorifero, portarifiuti

1.03 DOTAZIONE STANDARD DELLE CAMERE

- Letto, armadio, comodino o equivalente, lampada o appliques da comodino,

illuminazione normale

1.04 DOTAZIONE STANDARD DEGLI APPARTAMENTI (proporzionalmente rispetto al numero dei letti)

- Tavolo da pranzo, sedie, stoviglie da cucina, servizio da tavola, posate, nonché l'usuale occorrente per la pulizia

1.05 DIMENSIONE DELLE UNITÀ ABITATIVE INCLUSO IL LOCALE-BAGNO PRIVATO E LA CUCINA RISPETTIVAMENTE IL CUCININO

fino a 2 letti fissi:	fino a 4 letti fissi:
36 mq (4)	50 mq (4)
32 mq (3)	42 mq (3)
28 mq (2)	38 mq (2)

Per ogni letto fisso in più inoltre:

6 mq (4)

5 mq (3) (2)

- 80% delle unità abitative, incluso il locale-bagno privato e la cucina risp. il cucinino, devono avere le summenzionate superfici nette. Le unità abitative che non ricadono sotto questi 80% devono avere almeno la superficie netta prevista per i residences con due stelle. (3) (4)
- La superficie minima delle camere nelle unità abitative comunque non può essere inferiore a quella prevista per camere senza locale bagno:

camere doppie:	camere singole:
12 mq	9 mq
- Se oltre alle unità abitative si dispone anche di camere, queste devono avere la superficie prevista per un esercizio dell'equivalente livello di classificazione di cui alla tabella A.

1.06 Le unità abitative negli esercizi di nuova costruzione, nonché quelle unità abitative negli esercizi esistenti per la cui ristrutturazione o aggiunta è richiesta la concessione edilizia, devono disporre di DOPPIO SERVIZIO quando sono dotate con più di 3 letti fissi. (4)

1.07 COLLABORATORI, COMPRESI I COLLABORATORI FAMILIARI A TEMPO PIENO (solo per esercizi che dispongono anche di camere e quando queste costituiscono almeno il 40% del totale delle unità)

- Secondo le prestazioni date nell'esercizio, trova applicazione il numero di collaboratori previsto per un hotel risp. garni. Le camere sono prese in considerazione al 100% e le unità abitative al 40% per il calcolo dei collaboratori. Con 20 unità abitative e 15 camere p.es. si rendono necessari collaboratori per 23

unità.

- Il numero di collaboratori previsto deve essere raggiunto per almeno 100 giorni in ogni anno turistico (dal 1 novembre al 30 ottobre).
- Contano solo gli addetti al servizio di ricevimento e di portineria-informazioni, ai piani, in cucina, al bar e servizio ristorante, in relazione alle unità abitative risp. camere (in tale rapporto non sono inclusi gli addetti ai servizi non destinati agli ospiti alloggiati): 1:2,5 per garni 1:6 (4)

Art. 2 PRESTAZIONE DI SERVIZI

2.01 SERVIZIO DI RICEVIMENTO E DI PORTINERIA-INFORMAZIONI

- assicurati 12/24 ore con un addetto (4)
- assicurati 8/24 ore con un addetto (3)
- assicurati 6/24 ore con un addetto (2)

2.02 SERVIZIO DI NOTTE

- addetto disponibile a chiamata (2) (3) (4)

2.03 SERVIZIO CUSTODIA VALORI

- cassetta di sicurezza per rispettivamente in tutte le unità abitative (3) (4)

2.04 TRASPORTO INTERNO DEI BAGAGLI

- su richiesta (3) (4)

2.05 SERVIZIO DI 1. COLAZIONE

- in una sala comune, destinata eventualmente anche ad altri usi (4)
- servizio reso nell'appartamento a richiesta del cliente (4)
- a richiesta fornitura (messa a disposizione) di pane, latte ecc. (3)

2.06 ORARIO DI 1. COLAZIONE

- Dalle ore 7.30 fino alle ore 10.00 (4)

2.07 LINGUE CORRENTEMENTE PARLATE dagli addetti di ricevimento portineria-informazioni

- 3 lingue: tedesco, italiano, inglese (4)
- 2 lingue: tedesco, italiano (3)

2.08 CAMBIO BIANCHERIA

2.08.1 Lenzuola e federe:

- almeno due volte alla settimana (4)
- almeno una volta alla settimana (2) (3)
- (salvo diversa scelta del cliente a tutela dell' ambiente)

2.08.2 Asciugamani e asciugatoi:

- a giorni alterni (4)
- almeno due volte alla settimana (2) (3)
- (salvo diversa scelta del cliente a tutela dell' ambiente)

2.09 POSSIBILITÀ DI LAVAGGIO

- Lavatrice, asciugabiancheria, necessario per stirare (3) (4)

2.10 PULIZIA NELLE UNITÀ ABITATIVE

- almeno due volte alla settimana (3) (4)
- almeno una volta alla settimana (2)

Art. 3 DOTAZIONI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

3.01 RISCALDAMENTO

- In tutto l'esercizio (2) (3) (4)

3.02 ASCENSORE PER I CLIENTI

- negli esercizi con più di due livelli (4)
- negli esercizi con più di tre livelli (3)
- Deroghe da questo requisito sono possibili in edifici storici, qualora l'installazione non è attuabile per ragioni di tutela dei beni culturali.

3.03 TELEVISIONE

- in tutte le unità abitative (3) (4)

3.04 TELEFONO

- in tutte le unità abitative, abilitato alla chiamata esterna diretta (3) (4)

3.05 LINEE TELEFONICHE ESTERNE

- un apparecchio telefonico ad uso comune (2) (3) (4)

3.06 TELEFAX ED ALLACCIAMENTO AD INTERNET DISPONIBILE PER GLI OSPITI (3) (4)

3.07 SALE COMUNI

- un locale ad uso comune (3) (4)

3.08 VANI DISTINTI PER CAMERE E SOGGIORNO-CUCINA

- in almeno 50% delle unità abitative (4)
- in almeno 80% delle unità abitative negli esercizi di nuova costruzione, nonché quelle unità abitative negli esercizi esistenti per la cui ristrutturazione o aggiunta è richiesta la concessione edilizia (4) [27](#)

Tabella C

Classificazione dei campeggi e dei villaggi turistici

- 1) I campeggi vengono suddivisi in quattro categorie denominate: una stella - due stelle - tre stelle - quattro stelle secondo i seguenti principi e in base ai requisiti indicati nella tabella di classificazione. Il campeggio "una stella" è il più semplice, quello "quattro stelle" è il più completo e confortevole.
- 2) I villaggi turistici sono classificati tenuto conto della qualità, della dotazione e della superficie delle unità abitative, nonché in base ai requisiti indicati nella tabella di classificazione dei campeggi relativi alle attrezzature complementari, sportive e ricreative.
- 3) I fattori oggettivi che caratterizzano l'attribuzione della categoria ad un campeggio sono:
 - a) la superficie della piazzola o posto equipaggio tipo;
 - b) la dotazione di servizi igienico-sanitari in relazione alla capacità ricettiva;
 - c) la dotazione di servizi vari;
 - d) la dotazione di attrezzature complementari;
 - e) la dotazione di attrezzature sportive e ricreative.
- 4) Intendesi per posto equipaggio o piazzola la superficie a disposizione di ciascun equipaggio per la sua sosta.
- 5) Intendesi per equipaggio tipo, valutato per convenzione in 4 persone, l'insieme armonico di persone che pernottano nel campeggio usufruendo di un unico posto per equipaggio. Ove la piazzola fosse occupata da un equipaggio inferiore a tre persone, potrà prevedersi l'insediamento di altro equipaggio di consistenza non superiore a due persone, fatto salvo il consenso del primo arrivato.
- 6) Intendesi per superficie totale di un campeggio la reale superficie recintata di tutto il complesso indipendentemente dall'uso a cui essa è destinata.
- 7) Intendesi per superficie destinata per campeggiare, e cioè destinata alle piazzole,

quella ottenuta depurando la superficie totale di tutte le aree comuni e di servizio.

- 8) Qualora gli apprestamenti destinati agli ospiti sprovvisti di propria attrezzatura per il soggiorno e il pernottamento (bungalows, ecc.) siano dotati di servizi igienici propri, il numero complessivo degli apparecchi in dotazione sarà rapportato alla ricettività complessiva ridotta del numero dei posti letto ricavati in detti apprestamenti.
- 9) Le prescrizioni indicate, sono intese come requisiti obbligatori necessari per l'attribuzione a ogni singolo livello di classificazioni.
Per le categorie superiori ad una stella, la classificazione può essere attribuita anche in mancanza di non più di due requisiti obbligatori, quando tale mancanza sia compensata dalla presenza di almeno due attrezzature complementari o sportive e ricreative non prescritte.

Tabella D

Segni distintivi

- 1) Il segno distintivo di cui all'articolo 52, comma 2, della legge, contenente una lettera come abbreviazione della corrispondente tipologia, il numero di stelle assegnato e l'indicazione della tipologia dell'esercizio, deve essere una targa in vetro ed acciaio.
- 2) La targa di vetro è dotata agli angoli di quattro distanziali. Sulla targa di vetro è incollata una targa ovale d'acciaio, nella quale sono inserite l'abbreviazione (lettera) della corrispondente tipologia, il numero delle stelle nonché l'indicazione della tipologia dell'esercizio.
- 3) Descrizione dei materiali
 - a) La targa di vetro dev'essere rettangolare con una lunghezza di cm 40,5, una larghezza di cm 30,5, uno spessore di mm 5 ed avere la parte posteriore opaca. Agli angoli devono essere fissati quattro distanziali in metallo nichelato.
 - b) La targa ovale d'acciaio deve avere una lunghezza di cm 35,4, una larghezza di cm 21,5 ed essere d'acciaio satinato.
 - c) L'abbreviazione (lettera) deve avere un'altezza di cm 6, essere di vetro giallo e va incastrata nella targa d'acciaio, ma contemporaneamente deve sporgervi di mm 1,5. Sono usate le seguenti abbreviazioni (lettere): H per hotel, P per pensione, M per motel e R per residence. La lettera G è usata sia per albergo sia per garni. In questo caso i relativi segni distintivi si contraddistinguono dall'indicazione della tipologia dell'esercizio. L'abbreviazione (lettera) è posta all'estremità superiore della targa d'acciaio.
 - d) Le stelle devono essere a sei punte ed avere un diametro esterno di mm 45 ed un diametro interno di mm 23. Le stelle devono essere in vetro giallo ed essere incastrate nella targa d'acciaio, ma contemporaneamente sporgervi di mm 1,5. Le stelle sono poste sotto l'abbreviazione (lettera).

- e) L'indicazione della tipologia dell'esercizio dev'essere punzonata con colore a smalto nero nella targa d'acciaio. Essa dev'essere scritta in stampatello in lingua tedesca ed italiana. Le lettere iniziali devono avere un'altezza di mm 21 e le successive lettere un'altezza di mm 12. L'indicazione della tipologia dell'esercizio è posta sotto le stelle. [28\)](#)

TABELLA DI CLASSIFICAZIONE DEI CAMPEGGI

[tabella 1](#)

[tabella 2](#)

ALLEGATO F

-
- [1\)](#) Pubblicato nel Suppl. Ord. al B.U. 25 luglio 1989, n. 33.
 - [2\)](#) L'art. 2 è stato sostituito dall'art. 1 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
 - [3\)](#) L'art. 5 è stato sostituito dall'art. 2 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
 - [4\)](#) L'art. 6 è stato sostituito dall'art. 3 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
 - [5\)](#) Il comma 2 è stato sostituito dall'art. 2 del D.P.G.P. 2 agosto 1999, n. 47 .
 - [6\)](#) Il comma 3 è stato aggiunto dall'art. 3 del D.P.G.P. 2 agosto 1999, n. 47 .
 - [7\)](#) Il comma 4 è stato aggiunto dall'art. 3 del D.P.G.P. 2 agosto 1999, n. 47 , e successivamente sostituito dall'art. 2 del D.P.P. 16 marzo 2005, n. 10 .
 - [8\)](#) Il comma 4/bis è stato inserito dall'art. 1 del D.P.P. 5 dicembre 2001, n. 78 , e successivamente abrogato dall'art. 2 del D.P.P. 16 marzo 2005, n. 10 .
 - [9\)](#) Il comma 5 è stato aggiunto dall'art. 3 del D.P.G.P. 2 agosto 1999, n. 47 , e successivamente abrogato dall'art. 2 del D.P.P. 16 marzo 2005, n. 10 .
 - [10\)](#) Il comma 5/bis è stato inserito dall'art. 2 del D.P.P. 26 marzo 2002, n. 9 , e successivamente abrogato dall'art. 2 del D.P.P. 16 marzo 2005, n. 10 .
 - [11\)](#) I commi 6, 7, 8 e 9 sono stati aggiunti dall'art. 3 del D.P.P. 5 dicembre 2001, n. 78 , e successivamente abrogati dall'art. 2 del D.P.P. 16 marzo 2005, n. 10 .
 - [12\)](#) Il comma 5 è stato abrogato dall'art. 36, comma 8, del D.P.G.P. 30 ottobre 2000, n. 39 .
 - [13\)](#) L'Allegato A, Titolo I, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
 - [14\)](#) L'Allegato A, Titolo II, Parte prima, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
 - [15\)](#) L'art. 18 dell'Allegato A, Titolo II, Parte seconda, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 e successivamente sostituito dall'art. 1 del D.P.P. 4 dicembre 2003, n. 56 .

- [16\)](#) L'art. 19 dell'Allegato A, Titolo II, Parte seconda, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 e successivamente sostituito dall'art. 1 del D.P.P. 4 dicembre 2003, n. 56 .
- [17\)](#) L'art. 20 dell'Allegato A, Titolo II, Parte seconda, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 e successivamente sostituito dall'art. 1 del D.P.P. 4 dicembre 2003, n. 56 .
- [18\)](#) L'art. 21, comma 1, dell'Allegato A, Titolo II, Parte seconda, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 e successivamente sostituito dall'art. 1 del D.P.P. 4 dicembre 2003, n. 56 .
- [19\)](#) L'art. 21, comma 2, dell'Allegato A, Titolo II, Parte seconda, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 e successivamente sostituito dall'art. 1 del D.P.G.P. 25 maggio 1999, n. 26 , dall'art. 1 del D.P.P. 21 febbraio 2002, n. 5 , dall'art. 1 del D.P.P. 4 dicembre 2003, n. 56 , dall'art. 1 del D.P.P. 17 settembre 2004, n. 31 , dall'art. 1 del D.P.P. 13 ottobre 2006, n. 55 , dall'art. 1, comma 1, del D.P.P. 16 dicembre 2008, n. 73 , dall'art. 1, comma 1, del D.P.P. 25 giugno 2009, n. 31 , e dall'art. 1, comma 1, del D.P.P. 14 ottobre 2009, n. 46 .
- [20\)](#) L'art. 22 dell'Allegato A, Titolo III, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
- [21\)](#) L'art. 23 dell'Allegato A, Titolo IV, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
- [22\)](#) L'art. 24 dell'Allegato A, Titolo IV, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
- [23\)](#) L'art. 25 dell'Allegato A, Titolo IV, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
- [24\)](#) L'art. 26 dell'Allegato A, Titolo IV, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 .
- [25\)](#) L'art. 27 dell'Allegato A, Titolo IV, è stato inserito dall'art. 4 del D.P.G.P. 14 dicembre 1998, n. 37 e successivamente sostituito dall'art. 2 del D.P.G.P. 25 maggio 1999, n. 26 , dall'art. 2 del D.P.P. 21 febbraio 2002, n. 5 , dall'art. 2 del D.P.P. 17 settembre 2004, n. 31 , dall'art. 2 del D.P.P. 13 ottobre 2006, n. 55 , dall'art. 1, comma 2, del D.P.P. 16 dicembre 2008, n. 73 , dall'art. 1, comma 2, del D.P.P. 25 giugno 2009, n. 31 , e dall'art. 1, comma 2, del D.P.P. 14 ottobre 2009, n. 46 .
- [26\)](#) La tabella A è stata sostituita dall'art. 1 del D.P.P. 16 marzo 2005, n. 10 .
- [27\)](#) La tabella B è stata sostituita dall'art. 1 del D.P.P. 16 marzo 2005, n. 10 .
- [28\)](#) La tabella D è stata sostituita dall'art. 1 del D.P.G.P. 5 aprile 2000, n. 17 .