

ALLEGATO C – INDICAZIONI PER L'USO DELLA STRUTTURA PALAVENTICCIA

Dovranno essere rispettate le prescrizioni indicate nell'Agibilità rilasciata dal Servizio Polizia Amministrativa provinciale 14709LV del 16/08/2021 e nel Certificato di Prevenzione incendi pratica 35940, ed in particolare:

- l'afflusso all'interno della struttura deve essere limitato ad un massimo di n. 395 persone complessive;
- i sistemi di vie di uscita devono essere tenuti costantemente sgombri da qualsiasi materiale che possa ostacolare l'esodo delle persone e costituire pericolo per la propagazione di un incendio;
- nel caso di utilizzo di posti a sedere mobili, gli stessi devono essere collocati secondo il Titolo III del D.M. 19.08.1996: sedie agganciate tra loro per file; settori con massimo 10 posti per 10 file; distanza minima tra gli schienali di file successive pari a 1,10 m, larghezza minima dei corridoi lungo i lati dei settori pari a 1,20m;
- eventuali espositori per mostre dovranno essere adeguatamente ancorati contro il rischio da ribaltamento e gli stessi non dovranno costituire intralcio ai percorsi di esodo;
- eventuali impianti elettrici provvisori dovranno essere realizzati da ditta abilitata.

Inoltre dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- è fatto divieto di utilizzare al scala di accesso al piano seminterrato presente nel locale bar/cucina (struttura vecchia), la quale risulta chiusa da struttura mobile che non può essere aperta/rimossa/utilizzata. **L'accesso al deposito posto a piano seminterrato dovrà avvenire obbligatoriamente dall'esterno.**

- USO CUCINA (STRUTTURA VECCHIA)

Attrezzatura elettrica: nei locali cucina/bar possono essere utilizzate tutte le attrezzature (congelatore, frighi, boiler per la produzione di acqua calda, cappa etc...) ad oggi presenti e alimentate a energia elettrica, attraverso l'utilizzo dei quadri elettrici presenti nei locali. In nessun modo possono modificati o manomessi gli impianti presenti.

Attrezzatura a gas gpl (bombole): nei locali cucina/bar può essere utilizzato il forno da 27 kw, il quale non può essere in alcun modo spostato e non possono essere modificati o manomessi gli impianti presenti. Sul retro all'esterno della struttura è stato predisposto il nuovo impianto a gas e il collettore per collegare due bombole a servizio della cucina, lo spazio per il deposito provvisorio delle bombole è sotto la nuova scala sul retro della struttura. Si precisa che gli utilizzatori dovranno essere muniti delle proprie bombole che al termine della manifestazione/evento dovranno essere rimosse.

- USO ATTACCHI GAS GPL ESTERNI ALLA STRUTTURA

All'esterno della struttura vecchia, in corrispondenza delle due porte d'accesso alla cucina (lato Nord e Ovest) sono stati predisposti due attacchi (sempre alimentati attraverso il collettore a servizio della cucina – bombole gpl) per alimentare eventuale altra attrezzatura a gas (friggitrice, fornelli con fuochi, forno ecc..). Tali attrezzature aggiuntive potranno essere utilizzate solamente all'esterno dell'immobile e adottando le necessarie precauzioni, sia in termini di sicurezza che di decoro, in particolare:

- le attrezzature dovranno essere collocate a debita distanza dall'edificio per evitare il pericolo di incendio e nel rispetto della struttura e delle relative pertinenze da poco completate;
- le pavimentazioni dovranno essere preservate previa opportuna copertura delle stesse e comunque immediatamente pulite nel caso di sversamenti accidentali di olio, alimenti o liquidi vari;
- il collegamento delle attrezzature, sia alla rete fissa del gas presente che nel caso di collegamento diretto con bombola, dovrà avvenire da parte di personale in possesso della necessaria competenza tecnica, nel rispetto delle norme basilari di sicurezza e delle norme UNI 7131 e 7129;
- In nessun caso potranno essere stivate bombole all'interno della struttura ed in particolar modo nel piano seminterrato.
- Tutte le attrezzature, sia all'interno (cucina/bar) e sia all'esterno dovranno essere riconsegnate pulite e prive di danni causati da incuria.
- Frigorifero e congelatore dovranno essere riconsegnati scongelati e puliti, salvo diverse disposizioni da parte dell'amministrazione comunale.

Si precisa che verrà eseguito un sopralluogo prima della riconsegna delle chiavi, da parte dell'Amministrazione Comunale, per la verifica dello stato della struttura, compreso pulizia anche delle attrezzature, smaltimento rifiuti ed eventuali presenza di bombole gpl.