

## B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

### 1. ATTIVITÀ RICETTIVE

#### ALBERGHI – GENERALITÀ E RIFERIMENTI NORMATIVI

Con la dizione «attività ricettive» la normativa vigente indica le seguenti tipologie di attività:

- a) alberghi;
- b) motel;
- c) villaggi-albergo;
- d) villaggi turistici;
- e) esercizi di affittacamere;
- f) case e appartamenti per vacanze;
- g) alloggi agroturistici;
- h) ostelli per la gioventù;
- i) residenze turistico-alberghiere;
- l) rifugi alpini.

L'insieme di tali attività costituisce «industria alberghiera», in quanto «svolge attività di gestione di strutture ricettive».

Ai fini urbanistici e normativi, il requisito che caratterizza le strutture ricettive rispetto alle altre strutture di residenza e alloggio è costituito dalla «gestione unitaria», che deve trovare riscontro edilizio nella presenza di servizi e attrezzature collettive centralizzate.

Il quadro normativo di riferimento per la progettazione di nuovi edifici destinati a ospitare strutture ricettive o anche per la trasformazione a tale fine di edifici e complessi esistenti, è costituito dagli ambiti legislativi riportati nella tabella accanto.

Oltre alle normative generali e specifiche richiamate, agli alberghi si applicano le normative in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche

[si veda B.1.2.], nonché le norme vigenti in materia di scarichi, di emissioni nell'atmosfera e di rifiuti urbani, stabilite per gli insediamenti civili.

Occorre inoltre installare e denunciare annualmente idonei strumenti per la misurazione della portata delle acque prelevate dagli esercizi che hanno un sistema autonomo di approvvigionamento.

#### CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Diversi sono i parametri e i criteri in base ai quali è possibile operare classificazione delle strutture ricettive:

- durata prevalente di permanenza dell'utenza (transito breve per uno o due pernottamenti, soggiorno turistico-stagionale per una o più settimane, residenza temporanea per periodi anche di più mesi, ecc.);
- destinazione prevalente (per turismo, per congressi, per periodi di cura, ecc.);
- per quantità di dotazione e livello qualitativo dei servizi offerti.

L'ultimo tipo di criterio indicato, «per dotazione e livello qualitativo dei servizi offerti» riveste particolare importanza in quanto è quello adottato internazionalmente per la classificazione degli alberghi, che viene segnalata mediante l'attribuzione di un numero di «stelle», che può variare da 1 a 5.

La normativa recente, adottata internazionalmente, applica tale tipo di classificazione alle seguenti tipologie di attività ricettive:

- alberghi: da 1 a 5\* + 5\*Lusso
- campeggi: da 1\* a 4\*
- villaggi turistici e residenze turistico-alberghiere: da 2\* a 4\*

TAB. B.6.1./1 RIFERIMENTI INFORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA DEGLI ALBERGHI

COMPENDEI NORMATIVI ORGANICI (LEGGI QUADRO)		DISPOSIZIONI NORMATIVE PARTICOLARI E/O RICHIAMATE	
<b>Legge n.217 del 17 maggio 1983</b> GU n.141, 25 maggio 1983	Legge quadro in materia di turismo e industria alberghiera, definisce i comportamenti essenziali in materia di turismo e attività alberghiera, e i «requisiti strutturali dei servizi offerti», modificata, aggiornata e integrata recentemente dal seguente decreto; tale legge, tra l'altro, fissa in 7 camere la dotazione minima perché l'attività possa rientrare nell'ambito alberghiero;	<b>Circ. Min. interni n.91 del 14 settembre 1961</b>	Prescrizioni e modalità di prova per valutare i requisiti di resistenza al fuoco degli elementi strutturali. Per il dimensionamento degli spessori e delle protezioni da adottare per i vari tipi di materiali. Per la classificazione degli edifici in funzione del «carico di incendio».
<b>DM Interni 9 aprile 1994</b> <i>[riportata nel testo seguente]</i>	Promulga la «Regola tecnica di prevenzione incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico-alberghiere» [riportata pressoché integralmente di seguito], che distingue le «attività ricettive con capacità ricettiva superiore a 25 posti letto» (Titolo II) da quelle non superiori a 25 posti letto (Titolo III) e regola sia le «attività di nuova costruzione Titolo II, (Parte Prima), che l'adeguamento delle «attività esistenti» (Titolo II, Parte seconda).	<b>DM interni 16 febbraio 1982</b> GU n.98, 5 aprile 1982	In materia di controlli dei VVFF e di prevenzione incendi
<b>Raccomandazione 86/CEE/666</b> del 22 dicembre 1986	Raccomandazione del Consiglio CEE per la protezione antincendio degli alberghi esistenti.	<b>DM interni 30 novembre 1983</b> GU n.339, 12 dicembre 1983	Per i termini, le definizioni e le tolleranze dimensionali
<b>DL 19 settembre 1994 n.626</b>	Attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/269/CEE, 90/270/CEE, 90/394/CEE e 90/679/CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.	<b>DM interni del 14 dicembre 1983</b> GU n.303, 28 dicembre 1983	Per le modalità di valutazione e di attestazione di conformità dei requisiti di resistenza al fuoco delle porte e degli altri elementi di chiusura.
		<b>DM interni 26 giugno 1984</b> GU n.234, 25 agosto 1984	In materia di omologazione dei materiali per quanto attiene le classi di supplemento ordinario alla resistenza al fuoco.
		<b>DM interni 6 marzo 1986</b> GU 13 marzo 1986	Indicazioni per quanto attiene il calcolo del carico di incendio per locali aventi strutture portanti in legno.
		<b>DM interni del 6 marzo 1992</b> GU n.66, 19 marzo 1992	Altri aspetti connessi alla utilizzazione di strutture ed elementi in legno; omologazione e classificazione.
<b>RD 27 luglio 1934 n.1265</b>	Testo unico delle leggi sanitarie, al Capo V «Alberghi».	<b>DM interni del 20 dicembre 1982</b> GU n.19, 20 gennaio 1983	Approvazione dei diversi tipi di estintori da parte del Ministero degli Interni.
<b>Legge n.168 del 1 marzo 1968</b> GU n.27, 23 marzo 1968	In materia di impianti elettrici.	<b>DM Interni 10 marzo 1998</b>	Criteri generali di sicurezza antincendio per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro.
<b>Legge n.46 del 5 marzo 1990</b>	Ascensori.		
<b>DPR n.524/1982 –</b> GU n.218, 10 agosto 1982	Segnaletica di sicurezza.		

# PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE ATTIVITÀ RICETTIVE

TAB. B.6.1./2 TIPO E DEFINIZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE  
(estratto dal n.94 dell'“Elenco” allegato al DL 1973/1965, e dal DM 4 aprile 1994)

TIPO E DEFINIZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
TIPO DI ATTIVITÀ	DEFINIZIONE DELLA STRUTTURA
<b>Esercizi di affittacamere</b>	Strutture ricettive composte da non più di 6 camere; ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile, ove sono forniti alloggio ed eventualmente servizi complementari.
<b>Alloggi agroturistici</b>	Locali siti in fabbricati rurali, nei quali viene fornito alloggio da imprenditori agricoli.
<b>Campeggi turistici</b>	Esercizi ricettivi a gestione unitaria, attrezzati su aree recintate, per la sosta e il soggiorno di utenti provvisti, di norma, di tende o altri mezzi autonomi per il pernottamento.
<b>Rifugi alpini</b>	Locali idonei a offrire ospitalità, in zone montane di alta quota, fuori dei centri urbani.
<b>Ostelli per la gioventù</b>	Strutture ricettive attrezzate per soggiorno e pernottamento dei giovani.
<b>Case per ferie</b>	Strutture ricettive attrezzate per il soggiorno di singoli o gruppi, gestite, al di fuori dei normali canali commerciali, da enti pubblici, enti o associazioni religiosi operanti senza fine di lucro per il conseguimento di finalità sociali, culturali, assistenziali, religiose, o da enti o aziende per il soggiorno dei propri dipendenti e loro familiari.
<b>Case e appartamenti per vacanze</b>	Immobili arredati gestiti in forma imprenditoriale per l'affitto turistico, nel corso di una o più stagioni, senza offerta di servizi centralizzati, con contratti aventi validità non superiore ai tre mesi consecutivi.
<b>Motel</b>	Alberghi particolarmente attrezzati per la sosta e l'assistenza di ospiti dotati di autovetture o imbarcazioni, alle quali vengono inoltre assicurati servizi di riparazione e di rifornimento carburante.
<b>Alberghi</b>	Esercizi ricettivi a gestione unitaria, che forniscono alloggio, eventualmente vitto e altri servizi accessori, in camere ubicate in uno o più stabili o in parti di stabile.
<b>Residenze turistico-alberghiere</b>	Esercizi ricettivi a gestione unitaria, che forniscono alloggio e servizi accessori in unità abitative arredate costituite da uno o più locali, dotate di servizio autonomo di cucina.
<b>Villaggi albergo</b>	Alberghi che, in un'unica area, forniscono servizi centralizzati agli ospiti di unità abitative ubicate in più stabili.
<b>Villaggi turistici</b>	Esercizi ricettivi a gestione unitaria, attrezzate su aree recintate per sosta e soggiorno in allestimenti minimi di utenti sprovvisti, di norma, di mezzi autonomi di pernottamento.

TAB. B.6.1./3 NORME DI PREVENZIONE INCENDI – TERMINOLOGIA  
(estratto dal n.94 dell'“Elenco” allegato al DL 1973/1965, e dal DM 4 aprile 1994)

NORME DI PREVENZIONE INCENDI – TERMINOLOGIA	
<b>Via d'uscita [o via d'esodo]</b>	Percorso orizzontale e/o verticale che conduce da un punto interno qualsiasi dell'edificio all'esterno, su strada pubblica o in “luogo sicuro”. Il percorso può comprendere corsie, corridoi, attraversamenti di locali intermedi, vani di parete di accesso alle scale e di uscita all'esterno, scale, rampe, passaggi.
<b>Luogo sicuro</b>	Spazio scoperto (piazze e vie private, cortili, terrazze, balconi, ponti fra edifici) di adeguate dimensioni e di facile accessibilità alla strada pubblica oppure scale protette, ove consentite, oppure “filtro a prova di fumo” fra compartimenti antincendio, oppure galleria o corridoio protetto.
<b>Spazio calmo</b>	Luogo sicuro statico contiguo e comunicante con una via d'esodo verticale o in essa inserito. Tale spazio non dovrà costituire intralcio alla fruibilità delle vie d'esodo e avere caratteristiche tali da garantire la permanenza di persone con ridotte o impedito capacità motorie in attesa dei soccorsi.
<b>Corridoio cieco</b>	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.
<b>Filtro a prova di fumo</b>	Disimpegno, aerato a mezzo di canna di ventilazione di adeguata sezione oppure direttamente dall'esterno e munito di doppia porta resistente al fuoco, per il passaggio da un compartimento antincendio a uno adiacente.
<b>Scala a prova di fumo</b>	Scala realizzata entro gabbia costituita da pareti continue resistenti al fuoco e avente accesso, per ogni piano, da balcone esterno o da disimpegno completamente aperto su spazio a cielo scoperto per lo meno per un lato.
<b>Scala interna a prova di fumo</b>	Scala realizzata entro gabbia costituita da pareti continue resistenti al fuoco e avente accesso, per ogni piano, da disimpegno aerato a mezzo di condotte di ventilazione di adeguata sezione sfocianti al di sopra della copertura della gabbia medesima.
<b>Scala protetta</b>	Scala racchiusa entro gabbia costituita da pareti continue resistenti al fuoco e avente accesso diretto al pianerottolo di ogni piano.
<b>Compartimenti antincendio</b>	Sezioni di un edificio separate da muri tagliafuoco di resistenza al fuoco pari a quella della classe di resistenza dell'edificio stesso.
<b>Densità di affollamento</b>	Il maggior numero prevedibile di persone presenti per unità di superficie lorda del pavimento (persone/mq).
<b>Superficie lorda</b>	Superficie di qualsiasi piano o parte di esso compresa entro il perimetro esterno dei muri o pareti delimitanti il piano stesso o parte di esso.
<b>Affollamento</b>	Massimo numero prevedibile di persone presenti a qualsiasi titolo in ogni piano dell'edificio [o in alcuni ambienti, come sale, ristorante, etc.]. È determinato dal prodotto: densità di affollamento x superficie lorda.
<b>Capacità di deflusso</b>	Numero massimo consentito di persone che possono uscire attraverso un “modulo di uscita” (v. seg.).
<b>Modulo di uscita</b>	Unità di misura della larghezza delle vie di uscita, fissata pari a 0,60 m. La larghezza delle vie d'uscita si computa in ragione del numero intero di “moduli” che contiene.
<b>Larghezza totale delle uscite</b>	Misura del numero dei “moduli di uscita” necessari allo sfollamento totale del piano.

B.6.  
1.

A.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

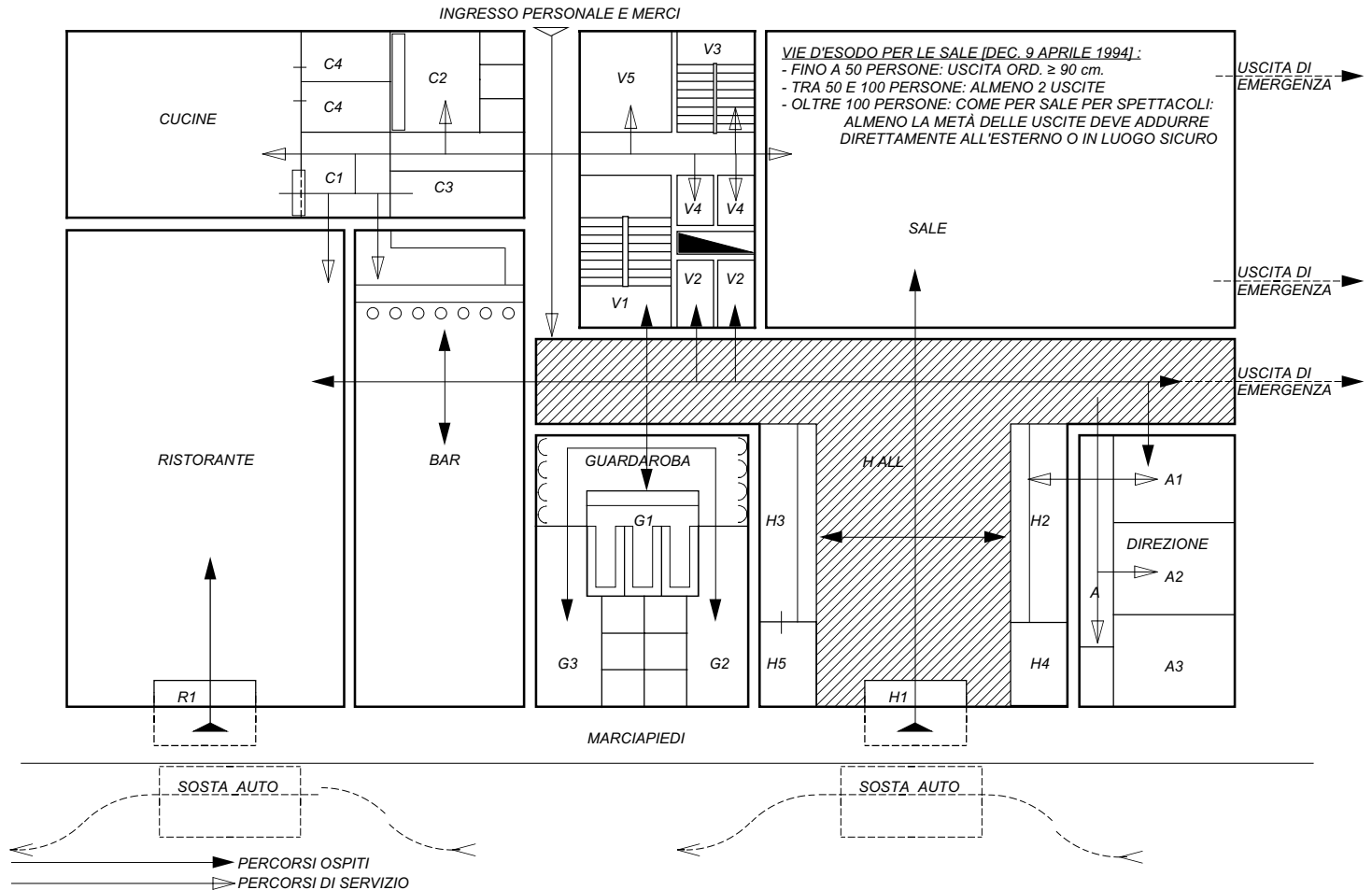
B.6.1.  
ATTIVITÀ RICETTIVE

# B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

## 1. ATTIVITÀ RICETTIVE

### ALBERGHI

FIG. B.6.1./1 SCHEMA DI DISTRIBUZIONE DEL PIANO TERRA DI UN ALBERGO DI CATEGORIA SUPERIORE (servizi generali)



LEGENDA
<b>H - HALL (ATRIO)</b>
H1 - BUSSOLA O FILTRO DI INGRESSO (V. ANCHE FIG. B.6.1./3.)
H2 - RECEPTION (RICEVIMENTO)
H3 - PORTIERE, INFORMAZIONI, CENTRALINO [V. ANCHE FIG. A.3.4./11]
H4 - DEPOSITO BAGAGLI
H5 - PORTIERE DI NOTTE (SI VEDA NOTA 1)
<b>A - DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE</b>
A1 - SALETTA DI ATTESA
A2 - DIRETTORE
A3 - AMMINISTRAZIONE
<b>S - SALE: LETTURA, TELEVISIONE, ECC.</b>
(PER SALE CONVEGNI, RICEVIMENTI, FESTE, ECC. V. NOTA 2)
<b>G - GUARDAROBA, SERVIZI, TELEFONI ESTERNI</b>
G1 - GUARDAROBA (OSPITI, RISTORANTE, ECC.)
G2 - SERVIZI IGIENICI DONNE
G3 - SERVIZI IGIENICI UOMINI
<b>R - RISTORANTE</b>
R1 - BUSSOLA O FILTRO DI INGRESSO (PER ROOF GARDEN V. NOTA 3)
<b>B - BAR (PER SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE, V. NOTA 4)</b>
<b>C - CUCINE</b>
C1 - OFFICE (DISIMPEGNO DELLA ZONA CUCINE)
C2 - CUCINE
C3 - DEPOSITO STOVIGLIE, CARRELLI PER APPARECCHIARE, ECC.
C4 - DISPENSA, FRIGORIFERO, ECC.
<b>V - NODO DEI COLLEGAMENTI VERTICALI</b>
V1 - SCALA OSPITI
V2 - ASCENSORI OSPITI
V3 - SCALA DI SERVIZIO
V4 - ASCENSORI E MONTACARICHI DI SERVIZIO
V5 - DEPOSITO MATERIALI IN ENTRATA E IN USCITA (BIANCHERIA, ECC.)

NOTE
1. LA HALL COSTITUISCE L'AMBIENTE DI MAGGIORE TRANSITO DELL'ALBERGO. PER TALE MOTIVO, IN MOLTE REALIZZAZIONI O RISTRUTTURAZIONI RECENTI NELLA HALL SONO STATI DISPOSTI ANCHE BOX O BANCHI PER ATTIVITÀ COMMERCIALI (FIORI, ABBIGLIAMENTO, OGGETTI DA REGALO, TABACCHI, ECC.) O ANCHE VETRINE DI ESPOSIZIONE DI PRODOTTI VARI. IN TALI CASI LA DIMENSIONE E LA DISTRIBUZIONE DELLA HALL DEBBONO ESSERE OPPORTUNAMENTE ADEGUATE.
2. NEGLI ALBERGHI PROGRAMMATI PER OSPITARE FREQUENTEMENTE CONVEGNI, FESTE O CERIMONIE, LA SUPERFICIE DESTINATA ALLE «SALE» DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE INCREMENTATA E OCCORRE PREDISPORRE ACCESSI E SERVIZI - GENERALI E SPECIFICI - AUTONOMI, IN MODO CHE LO SVOLGIMENTO DI TALI ATTIVITÀ NON INTERFERISCA CON L'ORDINARIO FUNZIONAMENTO DELL'ESERCIZIO: PER CONVEGNI, CONFERENZE E SIMILI: - ACCESSI E VIE D'ESODO A NORMA [V. DEC. APR. 1994, PUNTO 8.4.] - SERVIZI IGIENICI E GUARDAROBA AUTONOMI; - CABINE DI PROIEZIONE, TRADUZIONE SIMULTANEA E RELATIVI IMPIANTI; - PREDISPOSIZIONI PER IL «PALCO» PER FESTE, RICEVIMENTI, CERIMONIE E SIMILI: - SERVIZI IGIENICI E GUARDAROBA AUTONOMI O INCREMENTO DI QUELLI ORDINARI; - PREDISPOSIZIONI PER ALLESTIMENTO DEL BUFFET.
3. QUALORA SITUAZIONI PANORAMICHE O ALTRE MOTIVAZIONI CONSIGLIANO LA COLLOCAZIONE DEL RISTORANTE AL PIANO ATTICO (ROOF GARDEN), LE CUCINE POTRANNO ESSERE LOCALIZZATE ALLO STESSO PIANO ATTICO OVVERO AL PIANO TERRA; IN ENTRAMBI I CASI SI DOVRANNO PREDISPORRE MONTACARICHI DESTINATI AL SOLLEVAMENTO DEI CIBI PREPARATI O DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LE PREPARAZIONI. NEL CASO DI ROOF GARDEN APERTO ANCHE A NON OSPITI DELL'ALBERGO È CONVENIENTE DISPORRE SCALA E ASCENSORI SPECIFICAMENTE DESTINATI.
4. SEMPRE PIÙ FREQUENTEMENTE LA «PRIMA COLAZIONE» VIENE OFFERTA IN AMBIENTI DIVERSI DALLA SALA RISTORANTE. A TALE SCOPO SI PROVVEDE A DIMENSIONARE CONGRUAMENTE L'AMBIENTE BAR O ALTRA SALA ADEGUATA, OVVERO A PREVEDERE UN AMBIENTE SPECIFICAMENTE DESTINATO, POSSIBILMENTE IN COLLEGAMENTO DIRETTO CON LA ZONA DELLE CUCINE.

**REGOLA TECNICA DI PREVENZIONE INCENDI PER LA COSTRUZIONE E L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ RICETTIVE E TURISTICO-ALBERGHIERE**  
Approvata ed emanata con DM degli Interni 9 aprile 1994

## TITOLO I – GENERALITÀ

### 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 e ai locali adibiti ad attività ricettive turistico-alberghiere definite dall'art.6 della legge n.217 del 17 maggio 1983 (GU n 141 del 25 maggio 1983) e come di seguito elencate:

- alberghi;
- motel;
- villaggi-albergo;
- villaggi turistici;
- esercizi di affittacamere;
- case e appartamenti per vacanze;
- alloggi agroturistici;
- ostelli per la gioventù;
- residenze turistico-alberghiere;
- rifugi alpini.

### 2. Campo di applicazione

Le presenti disposizioni si applicano agli edifici e ai locali di cui al precedente punto, esistenti e di nuova costruzione. Agli edifici e locali esistenti, già adibiti alle attività di cui al punto 1, si applicano le nuove 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.

### 3. Classificazione

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

- attività con capienza superiore a venticinque posti letto, alle quali si applicano le disposizioni del Titolo II;
- attività con capienza fino 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.

### 4. Termini, definizioni e tolleranze dimensionali

Per i termini, le definizioni e le tolleranze dimensionali si rimanda a quanto emanato con DM 30 novembre 1983 (in GU n.339 del 12 dicembre 1983). Inoltre, ai fini della presente regola tecnica, si definisce:

**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 d'esodo e avere caratteristiche tali da garantire la permanenza di persone con ridotte o impedite 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 de l'«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.

## TITOLO II – DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ATTIVITÀ RICETTIVE CON CAPACITÀ SUPERIORE A VENTICINQUE POSTI LETTO

### PARTE PRIMA – ATTIVITÀ DI NUOVA COSTRUZIONE

#### 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:

- in edifici indipendenti, costruiti per tale specifica destinazione e isolati da altri;
- in edifici o locali, anche contigui ad altri aventi destinazioni diverse, purchè, 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 DM 16 febbraio 1982 (GU n.98 del 5 aprile 1982).

#### 5.2. Separazioni – Comunicazioni

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

- non possono comunicare con attività non a esse pertinenti;
- possono comunicare direttamente con attività a esse pertinenti non soggette ai controlli dei vigili del fuoco ai sensi del DM 16 febbraio 1982;
- possono comunicare tramite filtri a prova di fumo o spazi scoperti con le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi a esse pertinenti, elencate al punto 5.1.;
- devono essere separate dalle attività indicate alla lettera a) e c) del presente punto mediante strutture di caratteristiche almeno REI 90.

Per le attività pertinenti di cui al punto 83 del DM 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 ml;
- altezza libera 4 ml;
- raggio di svolta 13 ml;
- pendenza non superiore al 10%;
- resistenza al carico 20 ton (8 sull'asse anteriore, 12 sull'asse posteriore, passo 4 ml).

#### 5.4. Accostamento dei mezzi di soccorso

Per le strutture ricettive ubicate ad altezza superiore a 12 ml, deve essere assicurata la possibilità di accostamento all'edificio delle autoscafe dei vigili del fuoco almeno a 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 ml devono essere dotati di «scale a prova di fumo».

### 6. Caratteristiche costruttive

#### 6.1. Resistenza al fuoco delle strutture

I requisiti di resistenza al fuoco degli elementi strutturali devono essere valutati secondo le prescrizioni e le modalità di prova stabilite dalla circolare del Min. degli Interni n.91 del 14 settembre 1961, prescindendo dal tipo di materiale impiegato nella realizzazione degli elementi medesimi (calcestruzzo, laterizi, acciaio, legno massiccio, legno lamellare, elementi compositi).

Gli elementi strutturali legalmente riconosciuti in uno dei Paesi della Comunità europea sulla base di norme armonizzate o di norme e regole tecniche straniere riconosciute equivalenti ovvero originari di Paesi contraenti l'accordo SEE possono essere commercializzati in Italia per essere impiegati nel campo di applicazione disciplinato dal presente decreto.

A tal fine per ciascun prototipo il produttore dovrà presentare apposita istanza diretta al Min. degli Interni – Direzione generale della protezione civile e dei servizi antincendi, che comunicherà al richiedente l'esito dell'esame dell'istanza stessa motivando l'eventuale diniego.

L'istanza di cui al precedente comma dovrà essere corredata dalla documentazione necessaria all'identificazione del prodotto e dei relativi certificati di prova rilasciati o riconosciuti dalle competenti autorità dello Stato membro.

Il dimensionamento degli spessori e delle protezioni da adottare per i vari tipi di materiali suddetti, nonché la classificazione degli edifici in funzione del «carico di incendio», vanno determinati con le tabelle e con le modalità specificate nella circolare n.91 citata [v. punto 6.1.], tenendo conto delle disposizioni contenute nel DM 6 marzo 1986 (GU del 13 marzo 1986) per quanto attiene il calcolo del carico di incendio per locali aventi strutture portanti in legno.

I requisiti di resistenza al fuoco delle porte e degli altri elementi di chiusura vanno valutati e attestati in conformità al DM degli Interni del 14 dicembre 1983 (GU n.303 del 28 dicembre 1983).

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

#### RESISTENZA AL FUOCO R E REI IN FUNZIONE DELL'ALTEZZA ANTINCENDIO DELL'EDIFICIO

Altezza antincendio	R, REI
fino a 24 m	60
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

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

- negli atrii, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei passaggi in generale 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 tutti gli altri ambienti è consentito che le pavimentazioni, compresi i relativi rivestimenti, siano di classe 2 e che gli altri materiali di rivestimento siano di classe 1 oppure di classe 2 se in presenza di impianti di spegnimento automatico o di sistemi di smaltimento dei fumi asserviti a impianti di rilevazione degli incendi;
- 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, purchè abbiano classe di reazione al fuoco non superiore a 1 e siano omologati tenendo conto delle effettive condizioni di impiego anche in relazione alle possibili fonti di innesco;
- i materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi, ecc.) devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore a 1;
- i mobili imbottiti e i materassi devono essere di classe 1 IM;
- i materiali isolanti in vista con componente isolante direttamente esposto alle fiamme, devono avere classe di reazione al fuoco non superiore a 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.

A.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

B.6.1.  
ATTIVITÀ RICETTIVE

# B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

## 1. ATTIVITÀ RICETTIVE

### ➔ ALBERGHI

FIG. B.6.1./2 DIMENSIONI DI RIFERIMENTO PER IL BANCO DEL PORTIERE (SEZIONE)

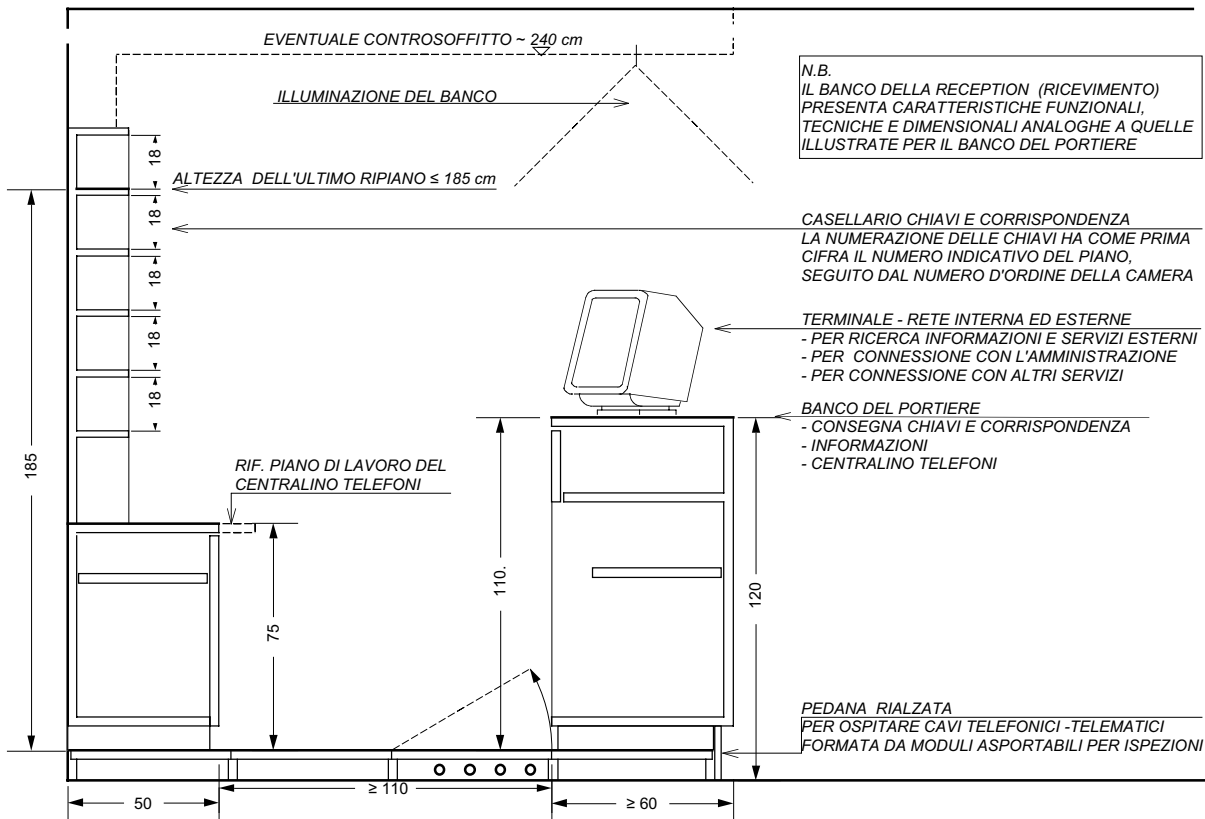
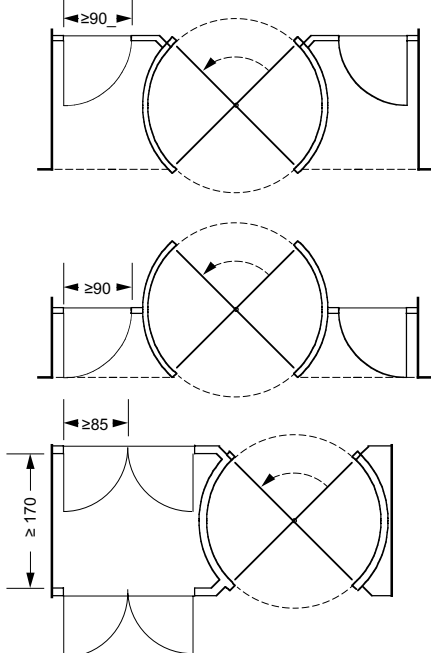


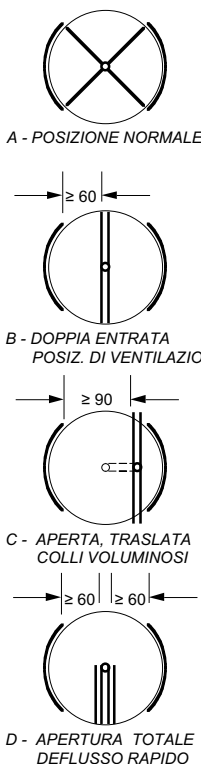
FIG. B.6.1./3 CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DELLE BUSSOLE DI INGRESSO A PORTA ROTANTE

MODI DI ASSOCIARE BUSSOLE GIREVOLI CON USCITE IDONEE ALLE EMERGENZE E AI PORTATORI DI HANDICAP

È CONSENTITO INSTALLARE PORTE DI INGRESSO:  
A) DI TIPO GIREVOLE SE ACCANTO E' INSTALLATA PORTA APRIBILE A SPINTA VERSO L'ESTERNO  
B) DI TIPO SCORREVOLE UNICAMENTE SE POSSONO ESSERE APERTE A SPINTA VERSO L'ESTERNO, CON DISPOSITIVO SEGNALATO (V. DEC. 9 APR. 1994, PUNTO 7.6.)

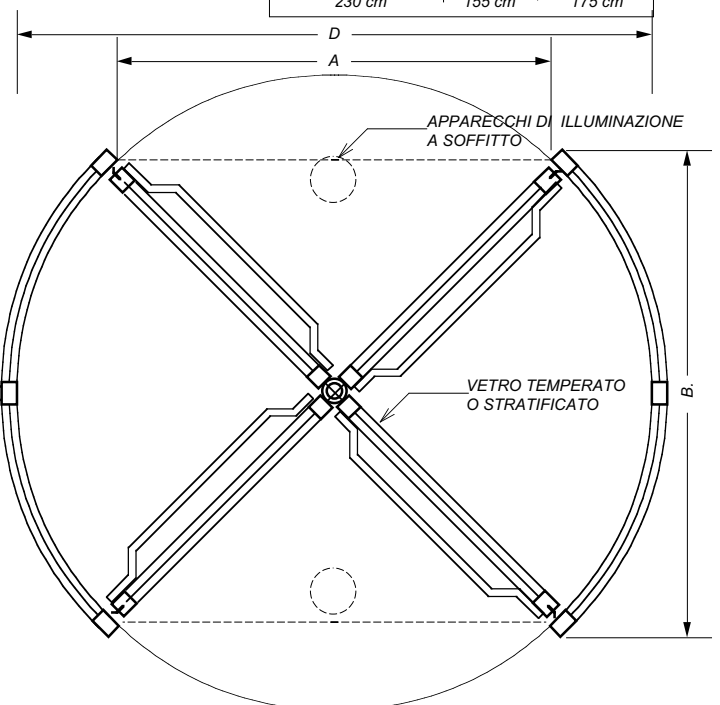


PORTA A QUATTRO ALI A POSIZIONE VARIABILE



TIPO DI BUSSOLA CON PORTA GIREVOLE - DIMENSIONI DI RIFERIMENTO

DIAMETRO INTERNO D	ACCESSO A	PARTE FISSA B
200 cm	135 cm	152 cm
210 cm	142 cm	160 cm
220 cm	148 cm	167 cm
230 cm	155 cm	175 cm



**► REGOLA TECNICA DI PREVENZIONE INCENDI PER LA COSTRUZIONE E L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ RICETTIVE E TURISTICO-ALBERGHIERE  
Approvata ed emanata con DM degli Interni 9 aprile 1994**

I materiali di cui alle lettere precedenti devono essere omologati ai sensi del DM 26 giugno 1984 (supplemento ordinario alla GU n.234 del 25 agosto 1984). Per i materiali già in opera, per quelli installati entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto nonché per quelli rientranti negli altri casi specificamente previsti dall'art.10 del dec. 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 DM 6 marzo 1992 (GU 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 e 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 mq e che il primo piano interrato, per gli spazi destinati ad aree comuni a servizio del pubblico, se di superficie non eccedente 1.000 mq, 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.

**SUPERFICI MASSIME DEI COMPARTIMENTI IN RAPPORTO ALL'ALTEZZA DELL'EDIFICIO**

SUPERFICI MASSIME DEI COMPARTIMENTI IN RAPPORTO ALL'ALTEZZA DELL'EDIFICIO	
Altezza antincendio dell'edificio	Superfici e compartimenti
Fino a 24 m	3.000 mq
Superiore a 24 m fino a 54 m	2.000 mq
Oltre 54 m	1.000 mq (*)
(*) il comparto deve estendersi a 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 m e -10,00 m, devono essere protette mediante impianto di spegnimento automatico ad acqua frazionata comandato da impianto di rilevazione di incendio. Nei piani interrati non possono essere ubicate camere per ospiti.

**6.5. Corridoio**

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 REI 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 [ovvero delle singole rampe] 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 quindici. I gradini devono essere a pianta rettangolare, devono avere alzata e pedata costanti, rispettivamente non superiori a 17 cm e non inferiore a 30 cm. Sono ammesse rampe non rettilinee a condizione che vi siano pianerottoli di riposo almeno ogni quindici gradini e che la pedata del gradino sia 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 a 1 mq. Nel vano di aerazione è consentita l'installazione di dispositivi per la protezione dagli agenti atmosferici da realizzare tramite infissi apribili automaticamente a mezzo di dispositivo comandato da rilevatori automatici di incendio o manualmente a distanza.

**6.7. Ascensori e montacarichi**

Gli ascensori e i montacarichi non possono essere utilizzati in caso di incendio, a 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 di 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 e 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 e il locale macchinario distinti dagli altri ascensori.

**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 mq 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:

DEFLUSSO MAX. CONSENTITO	[DEFLUSSO MAX. PER 2 MOD. DI TRANSITO]
50 per il piano terra	[deflusso max. = 100 pers./2mod. (120 cm)]
37,5 per i piani interrati	[deflusso max. = 75 pers. / 2mod. (120 cm)]
37,5 per gli edifici fino a tre piani fuori terra	[deflusso max. = 75 pers. / 2mod. (120 cm)]
32,5 per gli edifici a più di tre piani	[deflusso max. = 65 pers. / 2mod. (120 cm)]

**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 che adduca in «luogo sicuro». Il percorso può comprendere corridoi, vani di accesso alle scale e uscita all'esterno, scale, rampe e passaggi. Deve essere previsto almeno uno «spazio calmo» per ogni piano cui 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 [60 cm] 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 sei 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 di ingresso quando queste sono apribili verso l'esterno.

**A.**  
NOZIONI GENERALI DI PROGETTAZIONE

**B.**  
PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI

**C.**  
ESERCIZIO PROFESSIONALE

**D.**  
PROGETTAZIONE STRUTTURALE

**E.**  
CONTROLLO AMBIENTALE

**F.**  
MATERIALI, COMPONENTI, TECNICHE

**G.**  
URBANISTICA

**B.1.**  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

**B.2.**  
STRUTTURE PER LA MOBILITÀ

**B.3.**  
STRUTTURE PER LO SPETTACOLO

**B.4.**  
IMPIANTI E ATTREZZATURE PER LO SPORT

**B.5.**  
STRUTTURE COMMERCIALI E UFFICI

**B.6.**  
STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

**B.7.**  
STRUTTURE SANITARIE

**B.8.**  
STRUTTURE PER L'ISTRUZIONE

**B.9.**  
STRUTTURE PER CULTURA E INFORMAZIONE

**B.10.**  
STRUTTURE PER IL CULTO

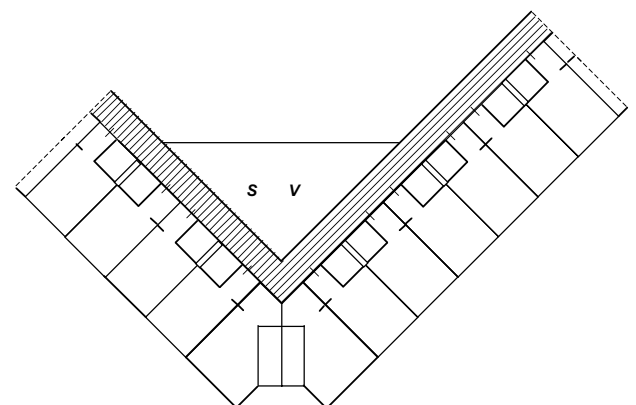
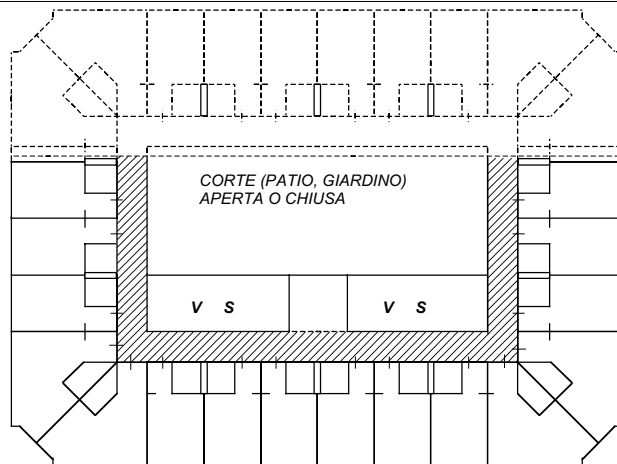
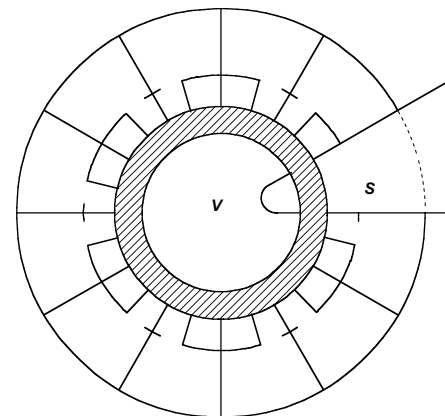
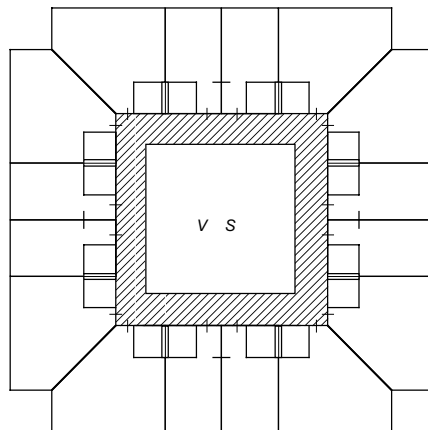
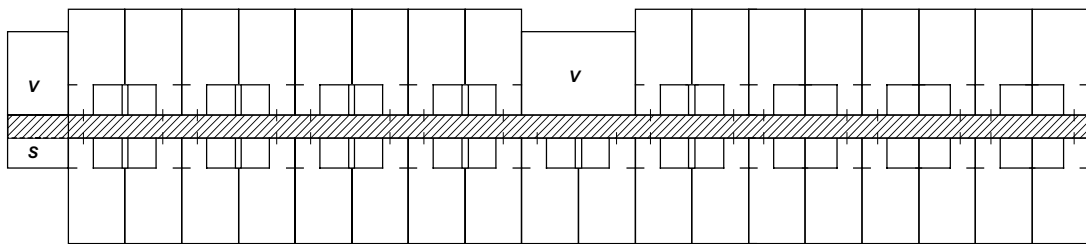
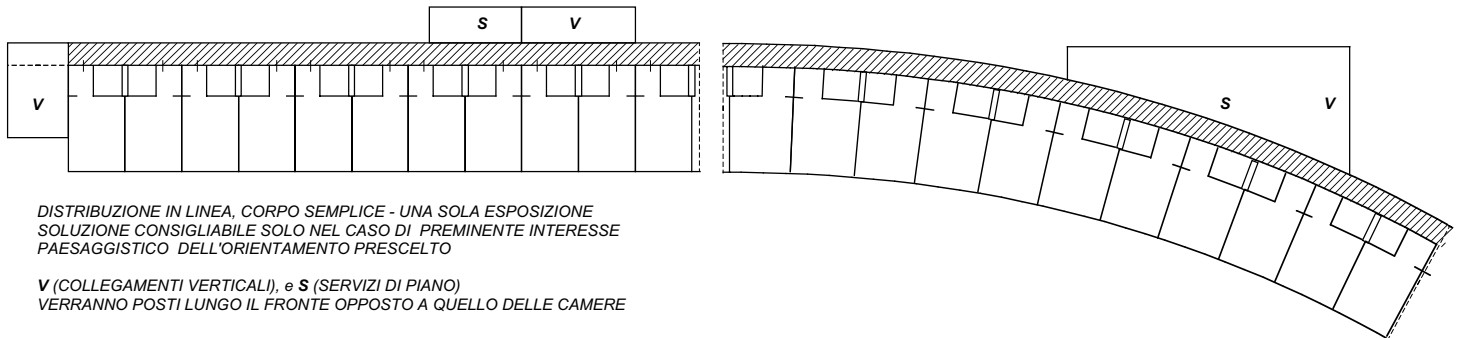
**B.11.**  
STRUTTURE CIMITERIALI

**B.6.1.**  
ATTIVITÀ RICETTIVE

**B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE**  
**1. ATTIVITÀ RICETTIVE**

➔ **ALBERGHI**

FIG. B.6.1./4 SCHEMI DI DISTRIBUZIONE DI UN PIANO DESTINATO ALLE CAMERE PER OSPITI



## ► REGOLA TECNICA DI PREVENZIONE INCENDI PER LA COSTRUZIONE E L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ RICETTIVE E TURISTICO-ALBERGHIERE Approvata ed emanata con DM degli Interni 9 aprile 1994

È consentito installare porte di ingresso:

- di tipo girevole, se accanto è installata una porta apribile a spinta verso l'esterno avente caratteristiche di uscita;
- di tipo scorrevole con azionamento automatico unicamente se possono essere aperte a spinta verso l'esterno (con dispositivo appositamente segnalato) e restare in posizione aperta 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 superino 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 d'esodo limitatamente all'area riservata alle camere.

### 8. Aree e impianti a rischio specifico

#### 8.1. Locali adibiti a deposito

8.1.1. Locali di superficie non superiore a 12 mq 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/mq e deve essere installato un impianto automatico di rilevazione e allarme di incendio.

La ventilazione naturale non deve essere inferiore a 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 della porta di accesso al locale deve essere installato un estintore.

8.1.2. Locali di superficie massima di 500 mq, destinati a deposito di materiale combustibile  
Possono essere ubicati all'interno dell'edificio con esclusione dei piani camere.

Le strutture di separazione e la porta di accesso, che deve essere munite di dispositivo di autochiusura, devono possedere caratteristiche almeno REI 90.

Deve essere installato un impianto automatico di rilevazione e allarme di incendio.

Il carico di incendio deve essere limitato a 60 kg/mq; qualora sia superato tale valore il deposito deve essere protetto con impianto di spegnimento automatico. L'aerazione deve essere non inferiore a 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:

- 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;
- gli apparecchi di riscaldamento ambiente e produzione di acqua calda alimentati a gas devono essere ubicati all'esterno;
- ciascun bruciatore a gas sia dotato di dispositivo a termocoppia che consenta l'interruzione del flusso del gas in caso di spegnimento della fiamma;
- i contatori e/o le bombole di alimentazione del gas combustibile devono essere posti all'esterno;
- la portata termica complessiva degli apparecchi alimentati a gas deve essere limitata a 34,89 Kw (30.000 Kcal/h);
- 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 cavei direttamente aerati in sommità.

Nei locali dove l'attraversamento è ammesso, le tubazioni devono essere poste in guaina di classe 0, aerata alle due estremità verso l'esterno e di diametro superiore di almeno 2 cm rispetto alla tubazione interna.

La conduttura 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 ventilazione possono essere centralizzati o localizzati. Tali impianti devono possedere i requisiti che garantiscano il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- mantenere l'efficienza delle compartimentazioni;
- evitare il ricircolo dei prodotti della combustione o di altri gas ritenuti pericolosi;
- non produrre, a causa di avarie o guasti propri, fumi che si diffondano nei locali serviti;
- 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 e accesso direttamente dall'esterno o tramite disimpegno aerato di analoghe caratteristiche, con porte REI 60 dotate di congegni 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 materiali di classe 0 di reazione al fuoco; le tubazioni flessibili di raccordo devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore a 2. Le condotte non devono attraversare:

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

L'attraversamento dei sovrarichiamati 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 attraversa, azionata automaticamente e direttamente da rivelatori di fumo.

Negli attraversamenti di pareti e solai, lo spazio attorno alle condotte deve essere sigillato con materiali 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 di 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:

- gli attraversamenti di strutture resistenti al fuoco;
- l'ubicazione delle serrande tagliafuoco;
- l'ubicazione delle macchine;
- l'ubicazione dei rivelatori di fumo e del comando manuale;
- 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.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

B.6.1.  
ATTIVITÀ RICETTIVE

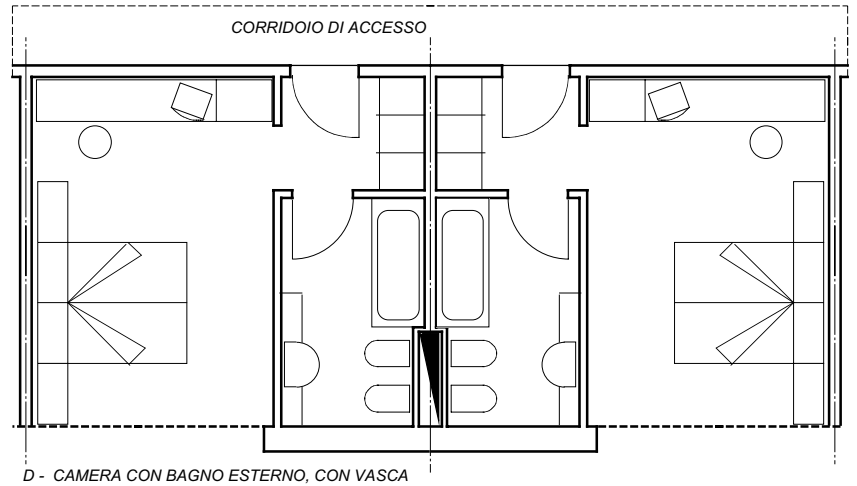
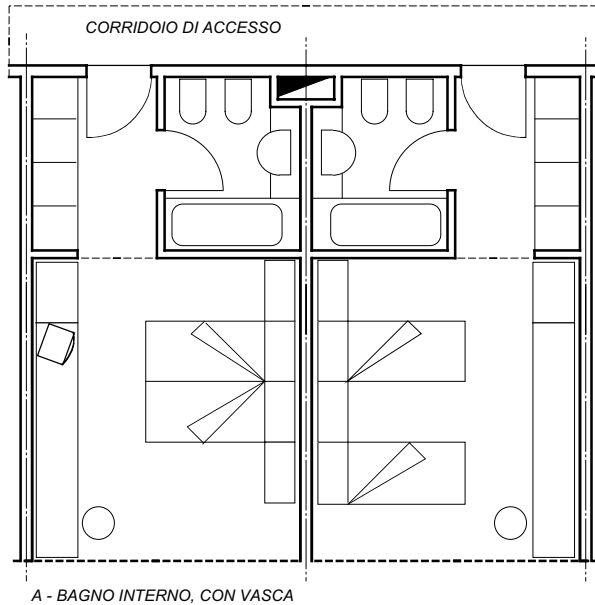


# B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

## 1. ATTIVITÀ RICETTIVE

### ➔ ALBERGHI

FIG. B.6.1/5 SCHEMI DI DISTRIBUZIONE E ARREDO DI CAMERE CON SERVIZI

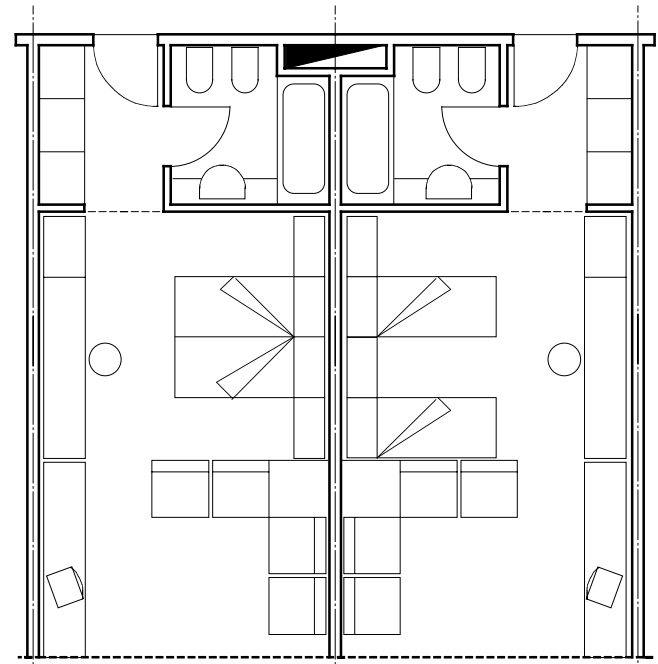


**DIMENSIONI NORMATIVE MINIME DELLE CAMERE D'ALBERGO**

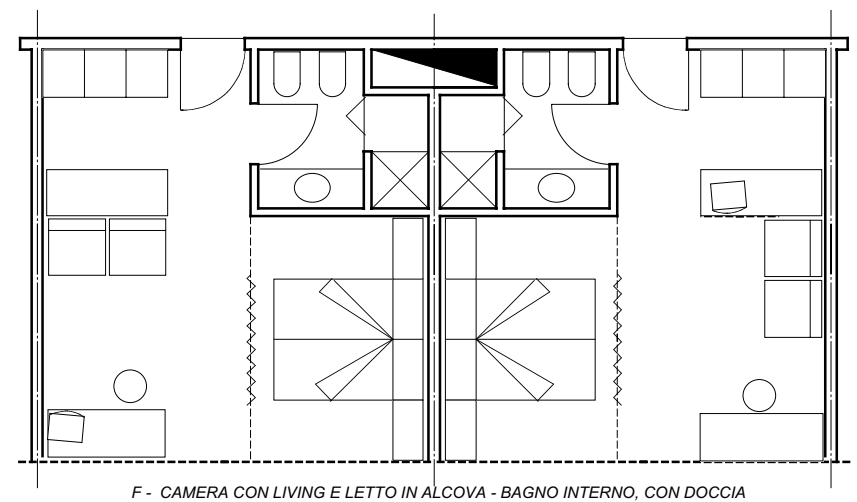
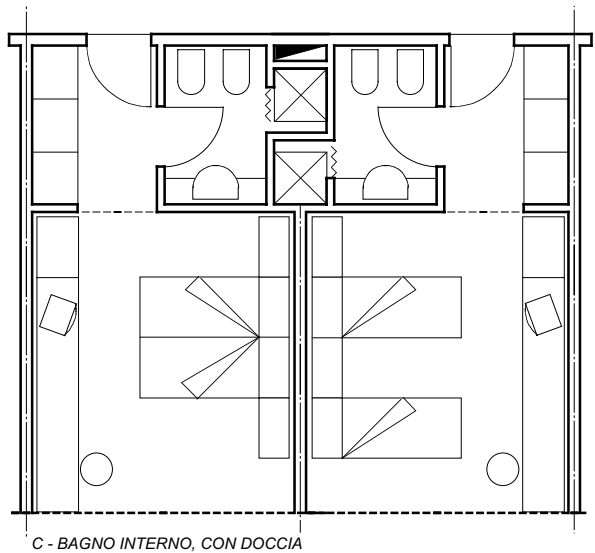
- CAMERE AD UN LETTO 8,00 mq
- PER OGNI LETTO IN PIÙ 6,00 mq
- ALTEZZA DELL'AMBIENTE CAMERA 2,70 m
- ALTEZZA BAGNI E DISIMPEGNI 2,40 m

LE SUPERFICI INDICATE PER LE CAMERE DEVONO ESSERE COMPUTATE AL NETTO DAGLI EVENTUALI SERVIZI IGIENICI, DISIMPEGNI ARMADI A MURO, SPOGLIATOI E SIMILI.

NEL CASO DI ATTIVITÀ RICETTIVE UBICATE IN ZONE DI MONTAGNA L'ALTEZZA MINIMA PUÒ ESSERE RIDOTTA A 2,40 m.



N.B. LE SOLUZIONI 'E' ED 'F' (CAMERE CON LIVING) SONO INDICATE PARTICOLARMENTE PER STRUTTURE RICETTIVE NELLE QUALI SIANO PREVEDIBILI ANCHE PERMANENZE PROLUNGATE DEGLI OSPITI (SETTIMANALI E OLTRE) COME NEL CASO DEI SOGGIORNI DI VACANZA E DI LAVORO FUORI SEDE.



➔ **REGOLA TECNICA DI PREVENZIONE INCENDI PER LA COSTRUZIONE E L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ RICETTIVE E TURISTICO-ALBERGHIERE**  
*Approvata ed emanata con DM degli Interni 9 aprile 1994*

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 essere ubicati a qualsiasi quota al di sopra del piano stradale e 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 utilizzabile 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 a una densità di affollamento non superiore a 0,7 persone per mq 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 e alle seguenti prescrizioni:

- a) i 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 [v. A.3.4.1.]. Almeno la metà di tali uscite deve addurre direttamente all'esterno o su luogo sicuro dinamico, mentre le altre possono immettere nel sistema delle vie d'esodo del piano;
- b) i 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 [v. A.3.4./1.], che immettano nel sistema di vie d'esodo del piano;
- c) i 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 d'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 e ostacolo per lo sfollamento delle persone in caso di emergenza.

### 9. Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere realizzati in conformità alla legge n.168 del 1 marzo 1968 (GU n.27 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 delle membrature 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 di 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 a interruzione breve ( $\leq 0,5$  sec) per ascensori antincendio e impianti idrici antincendio.

Il dispositivo di carica degli accumulatori deve essere di tipo automatico o 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 3 lux a 1 m di altezza dal piano di calpestio lungo le vie d'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.

### 10. Sistemi d'allarme

Gli edifici, o la parte di essi destinata ad attività ricettiva, devono essere muniti di un sistema d'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 di funzionamento simultaneo dei dispositivi sonori deve essere posto in ambiente presieduto, 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 di incendio.

Per edifici muniti di impianto fisso di rivelazione e segnalazione d'incendio il sistema d'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 min.

### 11. Mezzi e impianti di estinzione degli incendi

#### 11.1. Generalità

Le apparecchiature e gli impianti di estinzione degli incendi devono essere realizzati a regola d'arte e 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 di emanazione di una apposita norma armonizzata, gli estintori devono essere di tipo approvato dal Min. degli Interni ai sensi del DM 20 dicembre 1982 (GU n.19 del 20 gennaio 1983) e successivi modificazioni.

Gli estintori devono essere distribuiti in modo uniforme nell'area da proteggere; è comunque necessario che 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 1 ogni 200 mq 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 e 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. Impieghi idrici antincendio

Gli idranti e 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 o visibile. Appositi cartelli segnalatori devono agevolare la individuazione a distanza.

Gli idranti e 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 interno, al fine di agevolare le operazioni di intervento dei Vigili del fuoco, gli idranti devono essere localizzati 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 e una pressione non inferiore a 1,5 bar, quando sono entrambi in fase di scarica. L'alimentazione deve assicurare un'autonomia non inferiore a 60 min.

Qualora la rete idrica non sia in grado di assicurare quanto sopra prescritto, deve essere predisposta un'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 di 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.

A.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

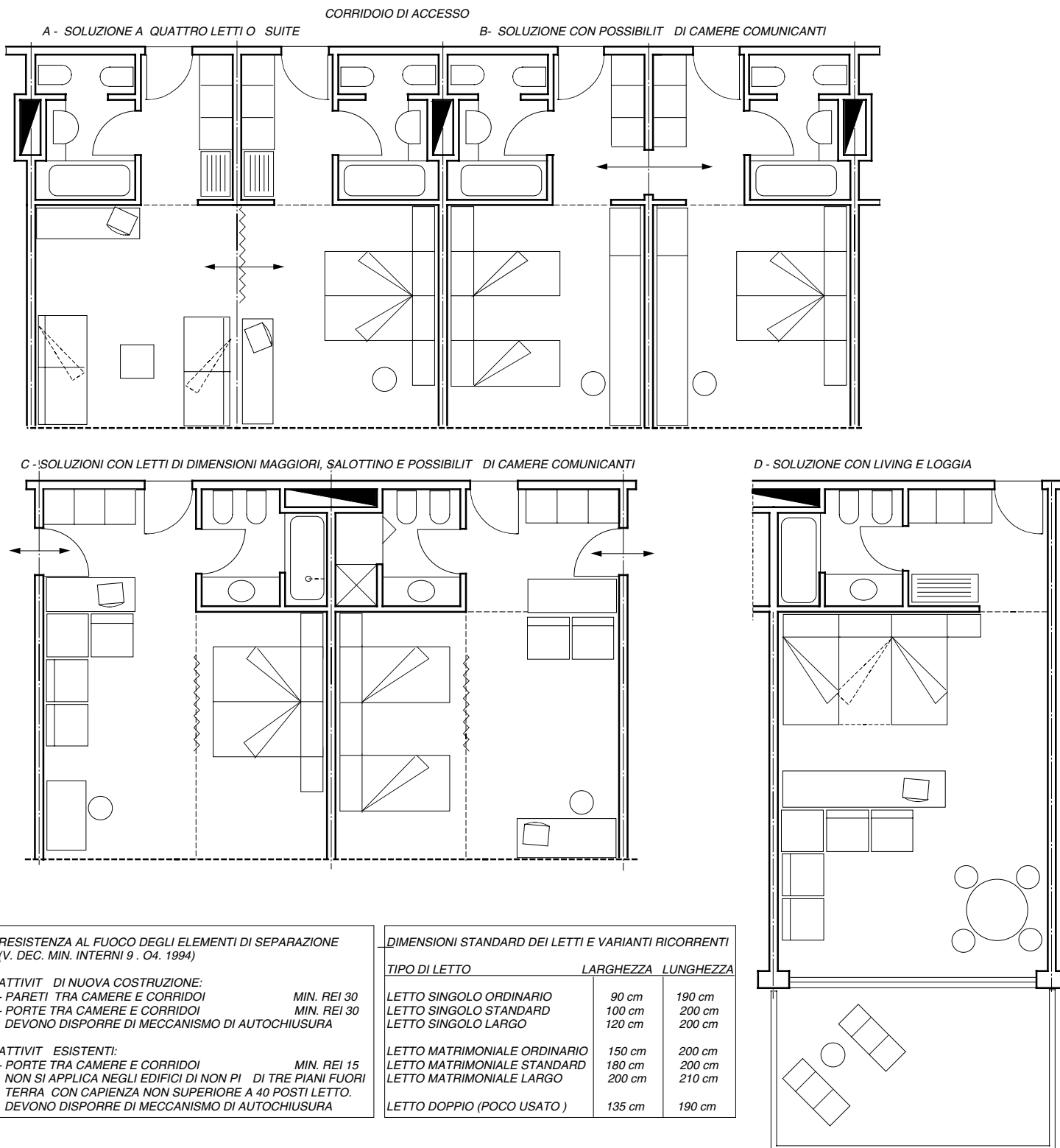
B.6.1.  
ATTIVITÀ RICETTIVE

# B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

## 1. ATTIVITÀ RICETTIVE

### ➔ ALBERGHI

FIG. B.6.1/6 SCHEMI DI DISTRIBUZIONE E ARREDO DI CAMERE COMUNICANTI E/O ARTICOLATE (Dimensioni maggiori)



LE SOLUZIONI PRESENTATE IN QUESTA FIGURA (CAMERE COMUNICANTI, CAMERE CON SALOTTINO, CAMERE DOPPIE CON CAPACITÀ PER QUATTRO LETTI) SONO DA PREVEDERE IN PERCENTUALE MAGGIORE RISPETTO AL TOTALE DELLE CAMERE NEI RESIDENZE E COMUNQUE NEI CASI DI STRUTTURE RICETTIVE CHE PREVEDANO ANCHE SOGGIORNI PROLUNGATI, COME SONO:

- STRUTTURE RICETTIVE IN ZONE DI VACANZA;
- STRUTTURE RICETTIVE IN ZONE DI CURE TERMALI;
- STRUTTURE RICETTIVE PROSSIME A SEDI DI ATTIVITÀ CHE COMPORTANO SOGGIORNI PROLUNGATI E PERIODICI DI PERSONE FUORI SEDE (UNIVERSITÀ, TRIBUNALI)
- STRUTTURE RICETTIVE PROSSIME A CENTRI DI RICERCA E AD ALTRE SEDI PRODUTTIVE CHE NON DISPONGONO DI PROPRIE RESIDENZE TEMPORANEE.

➔ **REGOLA TECNICA DI PREVENZIONE INCENDI PER LA COSTRUZIONE E L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ RICETTIVE E TURISTICO-ALBERGHIERE Approvata ed emanata con DM degli Interni 9 aprile 1994**

Da ciascun montante, in corrispondenza di ogni piano, deve essere derivato, con tubazioni 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 un'autonomia di almeno 60 min.

**11.3.2.3. Alimentazione**

L'impianto deve essere alimentato normalmente dall'acquedotto pubblico.

Qualora l'acquedotto non garantisca le condizioni 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 altra motopompa con azionamento 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 prevista dall'impianto e dotati di rinalzo;
- due tronchi di acquedotto che non interferiscano tra 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 e una motopompa, una di riserva all'altra;
- due elettropompe ciascuna con portata pari a metà del fabbisogno e 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 aventi altezza antincendio superiore a 32 m, deve esistere all'esterno e in posizione accessibile e 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 min.

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 VVFF**

Ai piedi di ogni colonna montante di edifici con più di tre piani fuori terra deve essere installato un attacco di mandata per il collegamento con le autopompe VVFF.

**11.3.5. Impianto di spegnimento automatico**

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

**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 dei posti letto, devono comunque essere 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 e 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 min 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 min dall'emissione di 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 di posti letto superiore a 100 ubicate in 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.

**13. Segnaletica di sicurezza**

La segnaletica di sicurezza dovrà essere conforme al DPR n.524/1982 (GU n.218 del 10 agosto 1982). Inoltre la posizione e la funzione degli «spazi calmi» dovrà essere adeguatamente segnalata.

**14. Gestione della sicurezza (omissis)**

**15. Addestramento del personale (omissis)**

**16. Registro dei controlli (omissis)**

**17. Istruzioni di sicurezza (omissis)**

**PARTE SECONDA – ATTIVITÀ ESISTENTI**

**18. Ubicazione**

Devono essere rispettati i punti 5.1 e 5.2. salvo quanto previsto al punto 20.5. 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, purchè la struttura di separazione abbia caratteristiche almeno REI 120.

**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:

**Resistenza al fuoco R e REI in funzione dell'altezza antincendio dell'edificio**

ALTEZZA ANTINCENDIO	R, REI
fino a 12 m	30
superiore a 12 m, fino a 54 m	60
oltre 54 m	90

**19.3. Compartimentazione**

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 mq su più piani, a condizione che il carico d'incendio, in ogni piano, non superi il valore di 30 kg/mq e che sia installato un impianto automatico di rivelazione e allarme di incendio in tutti gli ambienti.

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**

È richiesto il rispetto del punto 6.4.

**19.5. Corridoi**

È richiesto il rispetto del punto 6.5. con eccezione delle porte delle camere che devono avere caratteristiche non inferiori a REI 15 con autochiusura.

La prescrizione relativa all'installazione delle porte REI 15 non si applica ad attività ubicate in edifici a non più di 3 piani fuori terra in cui la capienza non superi i 40 posti letto e il carico d'incendio in ciascun piano non superi i 20 kg/mq.

**A.**  
NOZIONI GENERALI DI PROGETTAZIONE

**B.**  
PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI

**C.**  
ESERCIZIO PROFESSIONALE

**D.**  
PROGETTAZIONE STRUTTURALE

**E.**  
CONTROLLO AMBIENTALE

**F.**  
MATERIALI, COMPONENTI, TECNICHE

**G.**  
URBANISTICA

**B.1.**  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

**B.2.**  
STRUTTURE PER LA MOBILITÀ

**B.3.**  
STRUTTURE PER LO SPETTACOLO

**B.4.**  
IMPIANTI E ATTREZZATURE PER LO SPORT

**B.5.**  
STRUTTURE COMMERCIALI E UFFICI

**B.6.**  
STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

**B.7.**  
STRUTTURE SANITARIE

**B.8.**  
STRUTTURE PER L'ISTRUZIONE

**B.9.**  
STRUTTURE PER CULTURA E INFORMAZIONE

**B.10.**  
STRUTTURE PER IL CULTO

**B.11.**  
STRUTTURE CIMITERIALI

**B.6.1.**  
ATTIVITÀ RICETTIVE

## B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

### 1. ATTIVITÀ RICETTIVE

#### ➔ ALBERGHI

#### ➔ REGOLA TECNICA DI PREVENZIONE INCENDI PER LA COSTRUZIONE E L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ RICETTIVE E TURISTICO-ALBERGHIERE Approvata ed emanata con DM degli Interni 9 aprile 1994

È consentito altresì che le porte delle camere non abbiano caratteristiche REI 15 quando l'attività è protetta da un impianto automatico di rivelazione e 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 antincendio fino a 32 m le scale a uso esclusivo devono essere di tipo protetto. Negli edifici di altezza superiore le scale devono essere del tipo «a prova di fumo».

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.

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

##### 19.7. Ascensori e montacarichi

Deve essere rispettato il punto 6.7.

Le caratteristiche di resistenza al fuoco devono essere congrue con il punto 19.1.

##### 20. Misure di evacuazione in caso di 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.

##### 20.1. Affollamento – Capacità di deflusso

Devono essere rispettati i punti 7.1. e 7.2., salvo il caso indicato al successivo punto 20.5. (vie d'uscita a uso promiscuo)

##### 20.2. Larghezza delle vie d'uscita

È consentito utilizzare, ai fini del deflusso, scale e passaggi aventi larghezza minima di 0,90 m computati pari a un modulo ai fini del calcolo del deflusso. Le aree dove sia prevista la presenza di persone con ridotte o impedito capacità motorie devono essere dotate di vie d'uscita congruenti con le vigenti disposizioni in materia di superamento e 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 a uso promiscuo.

##### 20.4. Vie di uscita a uso esclusivo

###### 20.4.1. L'edificio è servito da due o più scale

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

- 40 m, per raggiungere una uscita su luogo sicuro o su scala di sicurezza esterna;
- 30 m, per raggiungere una scala protetta che faccia parte del sistema di vie d'uscita.

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

Le predette lunghezze possono essere incrementate di 5 m qualora venga realizzato quanto segue in corrispondenza del percorso interessato:

- i materiali installati a parete e soffitto 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 d'esodo e nelle camere, un impianto automatico di rivelazione e allarme di incendio.

Limitatamente ai corridoi ciechi può essere consentita una lunghezza di 25 m a condizione che:

- tutti i materiali installati in tali corridoi siano di classe 0 di resistenza al fuoco;
- le porte delle camere aventi accesso da tali corridoi possiedano caratteristiche REI 30 e siano dotate di meccanismo di autochiusura;
- sia installato un impianto automatico di rivelazione e 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. L'edificio è servito da una sola scala

È ammesso, limitatamente alle strutture ricettive ubicate in edifici con non più di 6 piani fuori terra, 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. con estensione dell'impianto di rivelazione e 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 tipo REI 60 munite di congegno di autochiusura.

Limitatamente agli edifici a tre piani fuori terra è consentito non realizzare la scala di tipo protetto a condizione che:

- tutti i locali dell'attività siano protetti da impianto automatico di rivelazione e allarme d'incendio;
- il carico d'incendio a ogni piano deve essere inferiore a 20 kg/mq, 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 m, sotto l'osservanza degli accorgimenti previsti al punto 20.4.1.;

Resta fermo per gli edifici serviti da scale non protette che la lunghezza del percorso totale per addurre su luogo sicuro sia limitata a 40 m o 45 m, secondo quanto specificato al punto 2.4.1.

##### 20.5. Vie di uscita di uso promiscuo

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

- le comunicazioni dei vani scala con i piani cantinati e con 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 altezza antincendio non superiore a 24 m;
- le scale siano dotate di impianto di illuminazione di sicurezza;
- l'intera area dell'attività ricettiva sia protetta da impianto automatico di rivelazione e allarme incendio;
- l'attività ricettiva sia distribuita in «compartimenti» le cui strutture separanti, comprese le porte di accesso ai vani scala, abbiano caratteristiche di resistenza al fuoco almeno REI 60;
- il carico d'incendio all'interno dei compartimenti non sia superiore a 20 kg/mq;

- la larghezza della scala e della via d'esodo sia commisurata al piano di massimo affollamento, ove è ubicata l'attività ricettiva.

Inoltre, a seconda del numero di scale, dovrà essere osservato quanto segue:

ogni piano è servito da due o più scale:

- il percorso massimo dalla porta delle camere alle scale dell'edificio non sia superiore a 25 m;
- i corridoi ciechi non possono superare la lunghezza di 15 m;

ogni piano è servito da una sola scala:

- l'attività ricettiva sia distribuita in compartimenti aventi superficie non superiore a 750 mq;
- il percorso massimo per raggiungere la scala dalla porta di ogni camera non sia superiore a 15 m.

#### 21. Altre disposizioni

##### 21.1. Disposizioni tecniche

Le attività esistenti devono inoltre rispettare i punti 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 del presente decreto.

È consentito che i dispositivi automatici di arresto dei ventilatori, di azionamento delle serrande tagliafuoco, negli impianti a ricircolo 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.

##### 21.2. Disposizioni transitorie

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

- due anni per quanto riguarda le disposizioni gestionali di cui ai punti 14, 15 e 16;
- cinque anni per quanto riguarda l'adeguamento alle restanti prescrizioni, con esclusione di quanto previsto alla successiva lettera c);
- otto anni per l'adeguamento, all'interno delle camere per ospiti, dei materiali di rivestimento, dei tendaggi e dei materassi a quanto previsto dal punto 19.2.

Entro un anno dall'entrata in vigore del decreto dovrà essere presentato ai Comandi dei vigili del fuoco un piano programmato degli eventuali lavori di adeguamento a firma del responsabile dell'attività.

#### TITOLO II – DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ATTIVITÀ RICETTIVE CON CAPACITÀ NON SUPERIORE A VENTICINQUE POSTI LETTO

#### 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.

# PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE ATTIVITÀ RICETTIVE

B.6.  
1.

TAB.B.6.1./4 ATTIVITÀ RICETTIVE TURISTICO-ALBERGHIERE CON OLTRE 25 POSTI LETTO (allegato al DM 9 aprile 1994)

LUNGHEZZA DEI PERCORSI DI ESODO IN RELAZIONE AL NUMERO DI PIANI ED ALLA TIPOLOGIA DI SCALA			
1	A	<b>ATTIVITÀ DI NUOVA COSTRUZIONE</b>	
		servite da due o più scale a servizio esclusivo dell'attività	
		<b>N. piani fuori terra</b>	<b>tipo di scala consentita</b>
		fino a 2	aperta
		da 3 a 6	protetta (*)
		oltre 6	prova di fumo
		(*) Se non sono soddisfatti i requisiti di accostamento dell'autoscala, gli edifici con Hant > 12 m devono essere dotati di scale a prova di fumo.	
		<b>Servite da una sola scala a servizio esclusivo dell'attività</b>	
		<b>N. piani fuori terra</b>	<b>tipo di scala consentita</b>
		fino a 2	aperta
	<b>Lunghezza dei percorsi di esodo</b>		
		15 m fino alla scala (lunghezza corridoio)	
		40 m fino a luogo sicuro	
2	B	<b>ATTIVITÀ ESISTENTI SERVITE DA SCALE A USO ESCLUSIVO</b>	
		servite da due o più scale a uso esclusivo dell'attività	
		<b>N. piani fuori terra</b>	<b>tipo di scala consentita</b>
		fino a 2	aperta
		oltre 2 fino a 32 m altezza antincendio	protetta
		oltre 32 m altezza antincendio	prova di fumo
		Servite da una sola scala a uso esclusivo dell'attività	
		<b>N. piani fuori terra</b>	<b>tipo di scala consentita</b>
		2	aperta
		3	Aperta con Q <sub>20</sub> kg/m impianto automatico rivelazione incendi
	3	protetta	
	da 4 a 6	protetta	
	<b>Lunghezza dei percorsi di esodo</b>		
		40 o 45 m (*) fino a luogo sicuro	
		15 o 20 m (*) o 25 m (**) (lunghezza dei corridoi di collegamento con le scale)	
	(*) Lungo il percorso interessato: 1. i materiali installati a parete e a soffitto siano di classe 0 di reazione al fuoco e non siano installati materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce; 2. installare impianto di rivelazione automatica d'incendio lungo le vie d'esodo interessate e nelle camere.		
	(**) Il corridoio può avere lunghezza di 25 m a condizione che: 1. tutti i materiali installati nei corridoi siano di classe 0 di reazione al fuoco; 2. le porte delle camere abbiano caratteristiche REI 30; 3. sia installato un impianto automatico di rivelazione di incendio nelle camere e nel corridoio.		
3	C	<b>ATTIVITÀ ESISTENTI SERVITE DA SCALE A USO PROMISCUO (*)</b>	
		Servite da due o più scale a uso promiscuo con altre attività	
		<b>N. piani fuori terra</b>	<b>tipo di scala consentita</b>
		edificio fino a 24 m	aperta
		<b>Lunghezza dei percorsi di esodo</b>	
			25 m fino alla scala
	Servite da una scala a uso promiscuo con altre attività		
	<b>N. piani fuori terra</b>	<b>tipo di scala consentita</b>	
	edificio fino a 24 m	aperta	
	<b>Lunghezza dei percorsi di esodo</b>		
		15 m fino alla scala	
	(*) Per tali attività vanno osservate le specifiche disposizioni e limitazioni previste dal punto 20.5 del DM 9 aprile 1994.		
2	<b>REQUISITI DI RESISTENZA AL FUOCO DELLE PORTE DELLE CAMERE PER OSPITI</b>		
	<b>ATTIVITÀ NUOVE</b>	<b>REI 30</b>	
	<b>ATTIVITÀ ESISTENTI</b>	a) nessun requisito per <ul style="list-style-type: none"> <li>attività in edifici fino a 3 piani f.t. con ricettività ≤ 40 posti letto e Q<sub>s</sub> 20 kg/m;</li> <li>tutte le attività se viene installato un impianto automatico di rivelazione e allarme incendio nei corridoi e nelle camere;</li> </ul> b) REI 15, c) REI 30 limitatamente alle porte che immettono nei corridoi ciechi di lunghezza maggiore di 20 m (fino a 25 m); d) REI pari al livello di resistenza al fuoco richiesto per il vano scala, se la camera comunica direttamente con esso.	
3	<b>LUNGHEZZA DEI CORRIDOI CIECHI</b>		
	<b>ATTIVITÀ NUOVE</b>	<b>REI 30</b>	
	15 m	a) 15 m; b) 20 m, valido solo se l'attività è servita da scale a uso esclusivo. Se: <ul style="list-style-type: none"> <li>i materiali installati a parete e soffitto sono di classe 0 o di reazione al fuoco;</li> <li>non sono installati materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce;</li> <li>è installato un impianto automatico di rivelazione e allarme incendio nelle camere e nei corridoi;</li> </ul> c) 25 m solo se l'attività è servita da scale a uso esclusivo e almeno protette se a più di due piani f.t.: <ul style="list-style-type: none"> <li>i materiali installati lungo il corridoio devono essere di classe 0 di reazione al fuoco;</li> <li>le porte delle camere devono essere REI 30;</li> <li>deve essere installato un impianto automatico di rivelazione e allarme incendio nelle camere e nei corridoi.</li> </ul>	

A.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

B.6.1.  
ATTIVITÀ RICETTIVE

## B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

### 1. ATTIVITÀ RICETTIVE

#### ➔ ALBERGHI

LETTERA CIRCOLARE 20 MAGGIO 1994 N.P. 1226/4122/1 del Ministero degli Interni (Dir. Gen. Prot. Civ. e Servizi Antincendi – Sez. Tecn. Centrale) Chiarimenti al DM 9 aprile 1994 “Regola tecnica di prevenzione incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico-alberghiere”

Al fine di chiarire, a seguito di quesiti pervenuti, la portata del punto 2 (Campo di Applicazione) del DM 9 aprile 1994, si precisa quanto segue:

#### A) Attività di nuova costruzione con ricettività superiore a 25 posti letto

Le disposizioni di cui al Titolo II – Parte Prima – del decreto, si applicano:

- alle attività da realizzare in edifici di nuova costruzione;
- alle attività da realizzare in edifici o locali già esistenti e che allo stato hanno altra destinazione;
- alle attività esistenti in caso di ristrutturazione degli edifici che comportino il rifacimento di oltre il 50% dei solai;
- agli aumenti di volume (ampliamenti) di attività esistenti.

Le disposizioni previste dal Titolo II – Parte Prima – decorrono dalla data di entrata in vigore del decreto (26 aprile 1994) e pertanto vanno applicate in tutti i progetti

presentati ai Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco per la preventiva approvazione, a decorrere da tale data.

Per quanto attiene i progetti di attività che, pur riferendosi ai casi sopraindicati, sono stati invece presentati ai Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco prima della data di entrata in vigore del decreto, gli stessi, qualora non ancora evasi, vanno esaminati in base alla previgente normativa (lettera circolare n.27030/4122/1 del 21 ottobre 1974), fermo restando l'obbligo dei necessari adeguamenti alle misure di cui al Titolo II – Parte Seconda – del decreto, entro i termini previsti dal punto 21.2.

#### B) Attività esistenti con ricettività superiore a 25 posti letto

Le disposizioni di cui al Titolo II – Parte Seconda – si applicano alle attività esistenti alla data di entrata in vigore del decreto e come tali vanno intese quelle attività che

al 25 aprile 1994 di fatto esercitavano con una autorizzazione rilasciata dall'organo amministrativo competente.

Il piano programmato dei lavori di adeguamento, di cui all'ultimo c. del punto 21.2 del decreto, deve consistere in una relazione che evidenzi lo stato di fatto dell'attività alla data di entrata in vigore del decreto e riporti gli adeguamenti necessari, da mettere in atto per rendere l'attività conforme alle misure di sicurezza richieste.

I progetti di adeguamento di attività esistenti, che non comportino il rifacimento di oltre il 50% dei solai, anche se presentati ai Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco, antecedentemente alla data di entrata in vigore del decreto (26 aprile 1994) vanno esaminati sulla base delle disposizioni di cui al Titolo II – Parte Seconda.

Al fine di rendere più immediata la lettura del decreto, si allegano alcune tabelle riassuntive e di confronto relativamente ad alcune specifiche misure.

#### DOCUMENTAZIONE PER APERTURA ALBERGHI

##### ELENCO DEI DOCUMENTI NECESSARI PER APERTURA E AMPLIAMENTO ESERCIZI ALBERGHIERI

- Domanda di apertura, in competente bollo.
- Relazione tecnica, dalla quale emergano gli elementi igienico-sanitari di cui al punto terzo del presente elenco.
- Progetto completo di piante sezioni e prospetto principale, con l'indicazione della destinazione di tutti i locali, in scala non inferiore a 1:100.

Richiamiamo le norme igienico-sanitarie disposte dal DPR 30 dicembre 1970 n.1437, pubblicato sulla GU n.100 del 22 aprile 1971:

MISURE MINIME CAMERE LETTO PER OSPITI, AL NETTO DA OGNI ALTRO AMBIENTE ACCESSORIO					
Tipo camere	Località inferiore a m 700 s.l.m.		Località superiore a m 700 s.l.m.		Altezza uti- le stabilita dai regola- menti comunali di igiene
	Superficie mq	Cubatura mc	Superficie mq	Cubatura mc	
1 posto letto	8	24	8	23	
2 posti letto	14	42	14	40	

Le latrine, i bagni, se destinati a uso comune di più camere, dovranno essere illuminati e ventilati con finestra all'esterno e dovranno avere le pareti rivestite fino a due metri di altezza di materiale lavabile e impermeabile, preferibilmente di mattonelle smaltate, maiolicate, con gli angoli fra le pareti, e fra queste e i pavimenti, arrotondati. Qualora le latrine e i bagni siano annessi a singole camere, è consentita la illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica.

- Dichiarazione del sindaco che non esistono impedimenti all'esecuzione delle opere progettate.
- Parere favorevole dell'ufficiale sanitario comunale sui locali, con preciso riferimento alle norme del DPR 30 dicembre 1970, n.1437.
- Nulla osta del comando dei vigili del fuoco sugli impianti di riscaldamento e antincendio.
- Compilazione dei moduli di classifica, uniti in bianco alla presente.
- Compilazione dei moduli concernenti i prezzi, uniti alla presente in bianco.

Al riguardo rammentiamo che le tariffe massime di pernottamento, deliberate dal comitato provinciale prezzi per la categoria ..... anno..... sono:  
Pernottamento camera un letto con bagno (tutto compreso) €. ....  
Pernottamento camera un letto senza bagno (tutto compreso) €. ....  
Pernottamento camera due letti con bagno (tutto compreso)\* €. ....  
Pernottamento camera due letti senza bagno (tutto compreso) €. ....  
I prezzi di pensione e dei pasti sono liberi, pertanto l'albergatore è tenuto a sensi di legge a denunciarli a suo giudizio, per poi attenersi.

N.B. Per il terzo letto, a richiesta del cliente, è ammessa una maggiorazione del 35 per cento del prezzo della camera a due letti.

#### OSTELLI PER LA GIOVENTÙ

Gli "Ostelli per la gioventù", classificati dalla legge 326/1958 come "complessi ricettivi complementari", si distinguono dalle altre strutture ricettive essenzialmente per l'esigenza di carattere sociale alla quale rispondono: promuovere e agevolare il viaggio e il soggiorno dei giovani, nel proprio paese o all'estero, come occasione di incontro e di scambio culturale.

La finalità sociale della struttura ricettiva si estrinseca in specifici caratteri gestionali e tipologici:

- gestione operata in genere da enti e associazioni senza fine di lucro, rivolta a una utenza di ospiti associati;
- partecipazione frequente degli ospiti al funzionamento di alcuni servizi come: pulizia, lavanderia e simili;
- ammissibilità di alto numero di posti letto per locale, e di incidenza della superficie per posto letto più bassa di quella contemplata per gli alberghi;
- separazione della zona notte in settori distinti per ragazzi e ragazze e (eventualmente) per accompagnatori;
- possibile concentrazione dei servizi igienico-sanitari in nuclei comuni a più locali;

L'espansione del turismo di massa ha allargata la base di fruizione degli ostelli anche a fasce di utenza non giovanili (famiglie, gruppi di anziani, ecc.) e, recentemente, ha favorito la costituzione di strutture ricettive anche in forma imprenditoriale privata, tuttavia sottoposte ad autorizzazione e controllo da parte della autorità comunale.

Gli ostelli per la gioventù, essendo rivolti prevalentemente a una utenza giovane e che comunque usa raramente mezzi autonomi di trasporto, sono localizzati in aree urbane centrali e utilizzano frequentemente edifici esistenti opportunamente ristrutturati e adeguati.

#### DATI DI DIMENSIONAMENTO

In quanto a standard di dimensionamento, gli ostelli per la gioventù, oltre a disposizioni tecniche e igienico-sanitarie impartite dalle regioni, devono rispettare i seguenti limiti:

##### Superfici minime delle camere o camerate per dormire:

- superficie minima netta per camere a un letto minimo 8 mq;
- superficie minima netta per camere a due letti minimo 12 mq;
- superficie minima netta per ogni letto in più minimo 4 mq.

Negli ostelli ospitati da edifici preesistenti, qualora non sia possibile ottemperare alle dimensioni minime indicate, è sufficiente che ogni stanza abbia una cubatura minima pari a 12 mc per occupante; – altezza minima dei locali pari a 2,70 m (2,40 m nelle località poste oltre i 700 s.l.m.).

##### Servizi igienici

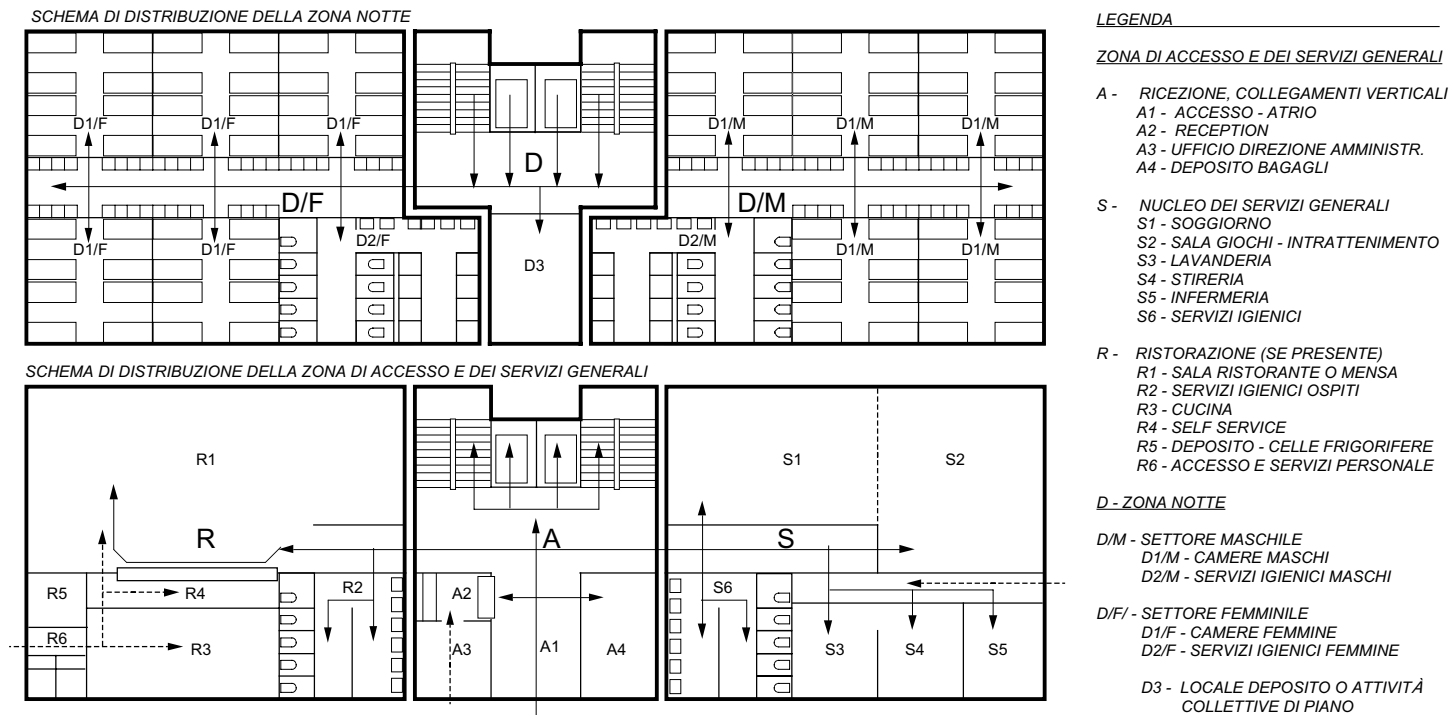
Dotazione di servizi igienici di nucleo o settore, al netto dei posti letto con servizi igienici propri:

- almeno 1 lavabo ogni 4 posti letto;
- almeno 1 wc ogni 10 posti letto;
- almeno 1 bagno o doccia ogni 12 posti letto.

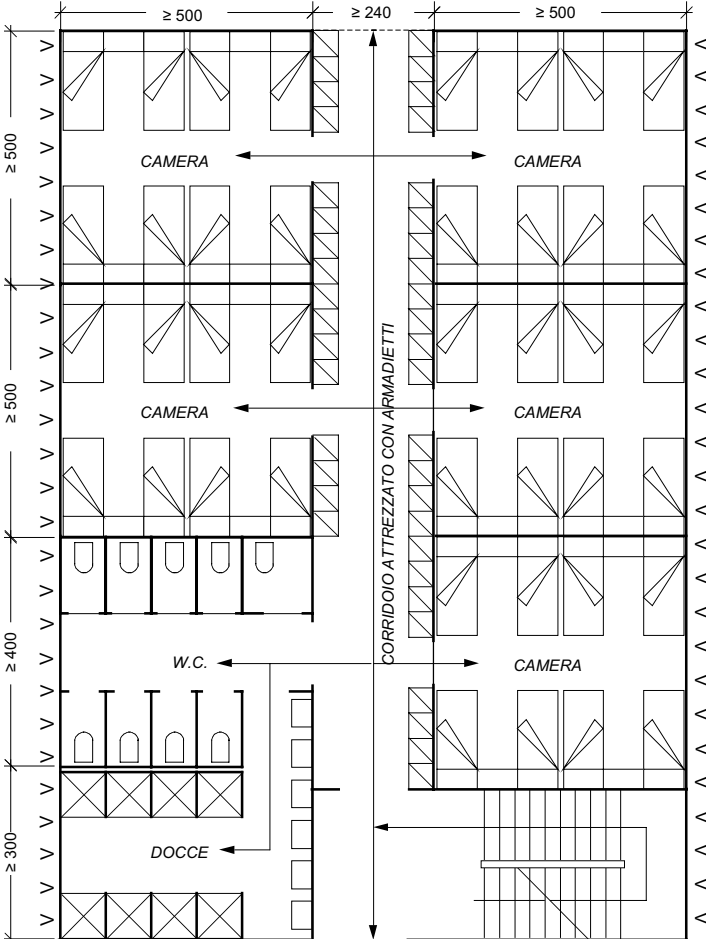
##### Spazi di soggiorno e per attività complementari

Oltre alla zona notte, gli ostelli devono offrire spazi di soggiorno (in ragione di almeno 1 mq per posto letto), per il pranzo con annessa cucina (eventualmente utilizzabile anche dagli ospiti), oltre a eventuali locali di lavanderia, stireria e deposito che possono essere utilizzati direttamente dagli ospiti.

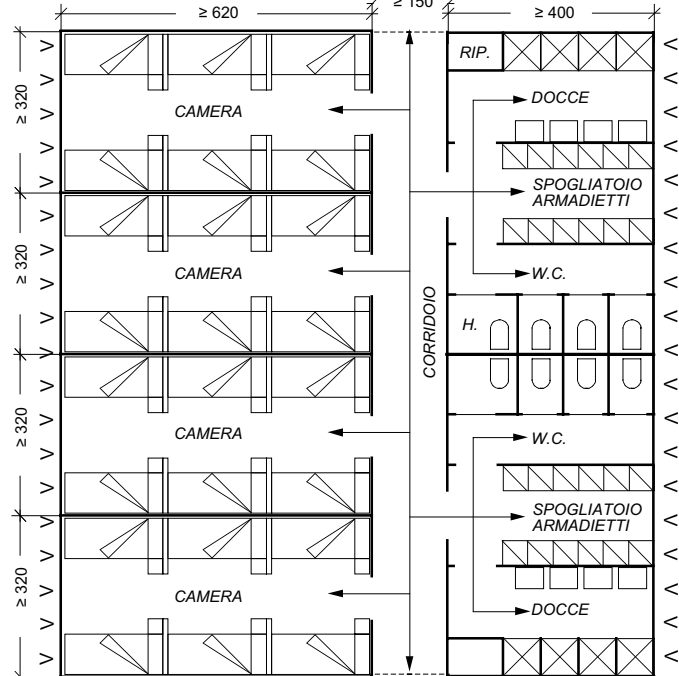
**FIG. B.6.1.7 OSTELLI PER LA GIOVENTÙ – SCHEMI DI DISTRIBUZIONE – SOLUZIONI A “CAMERATE”**



**ZONA NOTTE - ESEMPI DI ARTICOLAZIONE DI UN SETTORE**  
**CAMERE CON LETTI DI TESTA - SERVIZI IGIENICI IN UN UNICO NUCLEO CENTRALIZZATO**



**CAMERE CON LETTI IN LINEA - SERVIZI IGIENICI IN NUCLEI DISTRIBUITI**



→ PERCORSI OSPITI DELL'OSTELLO  
 - - - PERCORSI PERSONALE  
 Λ Λ Λ Λ ILLUMINAZIONE E AREAIZIONE NATURALE

**A.**  
 NOZIONI GENERALI DI PROGETTAZIONE

**B.**  
 PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI

**C.**  
 ESERCIZIO PROFESSIONALE

**D.**  
 PROGETTAZIONE STRUTTURALE

**E.**  
 CONTROLLO AMBIENTALE

**F.**  
 MATERIALI, COMPONENTI, TECNICHE

**G.**  
 URBANISTICA

**B.1.**  
 FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

**B.2.**  
 STRUTTURE PER LA MOBILITÀ

**B.3.**  
 STRUTTURE PER LO SPETTACOLO

**B.4.**  
 IMPIANTI E ATTREZZATURE PER LO SPORT

**B.5.**  
 STRUTTURE COMMERCIALI E UFFICI

**B.6.**  
 STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

**B.7.**  
 STRUTTURE SANITARIE

**B.8.**  
 STRUTTURE PER L'ISTRUZIONE

**B.9.**  
 STRUTTURE PER CULTURA E INFORMAZIONE

**B.10.**  
 STRUTTURE PER IL CULTO

**B.11.**  
 STRUTTURE CIMITERIALI



## B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

### 2. STRUTTURE PER LA RISTORAZIONE

#### CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE PER LA RISTORAZIONE

Le strutture per la ristorazione possono essere classificate in funzione delle modalità di somministrazione dei cibi (distribuzione indiretta, servizio diretto e assistito "al tavolo" o self-service), del tipo di utente di riferimento (cliente generico, comunità), della estensione e differenziazione della offerta (del "menu") e della dimensione della struttura.

#### RISTORANTE

- esercizio che distribuisce direttamente cibi preparati prevalentemente in ambienti di cucina annessi, a clienti consumatori generici e variabili;
- offerta a vasto spettro gastronomico, generalmente variabile nel tempo, e/o specializzata in cucine regionali o in tipi di pietanze privilegiate (pesce, carni, cucina vegetariana, ecc.);
- modalità di distribuzione dei cibi diretta, con servizio "al tavolo";
- la struttura ristorante utilizza frequentemente ambienti preconfigurati volumetricamente facenti parte di edifici o complessi di dimensioni molto variabili: dalla piccola "osteria" al "grande ristorante".

#### FAST FOOD

- esercizio che distribuisce direttamente cibi preparati in ambienti di preparazione annessi, o provenienti da centri produttivi di tipo industriale (precotti e simili) a clienti consumatori generici e variabili;
- offerta di tipo specializzato e a ridottissima ampiezza gastronomica, costante ripetuta nel tempo;
- modalità di distribuzione dei cibi di tipo diretto al banco, eccezionalmente di tipo self-service, e consumazione rapida in tavoli articolati per "posti" o banchi, ovvero mediante asporto;
- la struttura fast food può variare notevolmente in quanto a dimensioni e utilizza frequentemente ambienti preconfigurati volumetricamente facenti parte di edifici o complessi, spesso associata ad altri esercizi, come ristoranti, bar e simili, a costituire un complesso articolato di offerta per la ristorazione.

#### BAR

- esercizio che distribuisce essenzialmente bevande, sempre più spesso associate a cibi (pasticceria, panini, gelati) provenienti da centri produttivi di tipo industriale e/o lavorati in annesso laboratorio, a clienti generici e variabili;
- offerta di tipo generale o specializzato, a prevalenza di bevande, costante, ripetuta nel tempo; la prevalenza dei generi offerti spesso caratterizza la specializzazione di esercizio: pasticcerie, gelaterie, caffè, ecc;
- modalità di distribuzione di bevande e cibi di tipo diretto al banco, e consumazione rapida presso lo stesso banco o in tavoli serviti;
- la struttura bar può variare notevolmente in quanto a dimensioni e utilizza frequentemente ambienti preconfigurati volumetricamente facenti parte di edifici o complessi, talvolta associata ad altri esercizi, come ristoranti e self-service, a costituire un complesso articolato di offerta per la ristorazione.

#### SELF SERVICE

- esercizio che distribuisce direttamente cibi preparati in ambienti di cucina annessi, o provenienti da centri produttivi di tipo industriale (precotti e simili) a clienti consumatori generici e variabili;
- offerta di tipo generale, a ridotta ampiezza gastronomica, generalmente ripetuta nel tempo;
- modalità di distribuzione dei cibi di tipo self-service, ovvero con il cliente che scorre lungo una linea di offerta-distribuzione caricando le pietanze in un vassoio, con pagamento effettuato a una cassa posta al termine della linea di distribuzione e con consumazione in tavoli articolati per "posti" e non assistiti;
- la struttura self service utilizza frequentemente ambienti preconfigurati volumetricamente facenti parte di edifici o complessi; spesso associata ad altri esercizi, come ristoranti, bar e simili, a costituire un complesso articolato di offerta per la ristorazione.

#### MENSA

- struttura che distribuisce direttamente cibi preparati in ambienti di cucina annessi, o provenienti da centri produttivi di tipo industriale (precotti e simili) a consumatori operanti in comunità, aziende o luoghi di studio e di lavoro in genere, dei quali la mensa costituisce servizio;
- offerta di tipo generale, a ridotta ampiezza gastronomica, generalmente ripetuta periodicamente nel tempo;
- modalità di distribuzione dei cibi di tipo self-service, con consumazione in tavoli articolati per "posti" e non assistiti o parzialmente assistiti;
- la mensa utilizza frequentemente ambienti facenti parte degli edifici o dei complessi scolastici, produttivi, religiosi, o altro rispetto ai quali svolge attività di servizio.

#### NORME DI CARATTERE GENERALE

<b>DPR del 19 marzo 1956, n.303</b>	Norme generali per l'igiene del lavoro.
<b>DPR del 14 giugno 1989, n.236</b>	Eliminazione delle barriere architettoniche.
<b>Legge 104/1992 (e successive integrazioni)</b>	Eliminazione delle barriere architettoniche.
<b>DM 16 febbraio 1982</b>	Attività soggette a visite di prevenzione incendi.
<b>DM Interni 10 marzo 1998</b>	Criteri generali di sicurezza antincendio per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro.

#### NORME DI CARATTERE SPECIFICO

<b>Legge 30 marzo 1962, n.283</b>	Disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande.
<b>DPR del 26 marzo 1980, n.327</b>	Regolamento di attuazione della legge 283/1962, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande.
<b>Circolare n.8242/183 del 5 aprile 1979</b>	Impianti di cucina e lavaggio stoviglie funzionanti a gasolio, metano, e/ a gpl, a servizio di ristoranti, mense, alberghi, ospedali e simili.

#### NORME IGIENICO-SANITARIE PER I LABORATORI PER LAVORAZIONI E CONFEZIONI ALIMENTARI

Nel caso di laboratori annessi a strutture per la ristorazione che contemplano attività di lavorazione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari, si applica la "Disciplina igienico-sanitaria" di cui al DPR 26 marzo 1980, n.327).

**CUCINE**

Nella maggior parte dei casi le strutture per la ristorazione integrano attività di preparazione, cucina, trattamento o confezionamento delle sostanze alimentari.

Si definisce sinteticamente con "cucina" il complesso di tali attività di lavorazione delle sostanze alimentari.

Le "cucine" possono variare notevolmente in quanto a dimensione e articolazione funzionale in funzione della quantità di cibi preparati, della gamma gastronomica e delle eventuali specializzazioni, dell'espletamento del ciclo completo di lavorazioni o solo di parte o segmento dello stesso ciclo.

Si passa dalle piccole cucine di osterie e taverne, a conduzione familiare, alle complesse e articolate cucine di un grande ristorante – che prevedono settori specializzati di preparazione dei diversi tipi di sostanze (carni, pesce, verdure, pasticceria) – alle cucine di preparazione dell'offerta gastronomicamente limitata ma quantitativamente rilevante e/o del semplice trattamento dei precotti del self-service, fino a veri e propri stabilimenti di produzione di pietanze precotte e preconfezionate delle grandi cucine industriali.

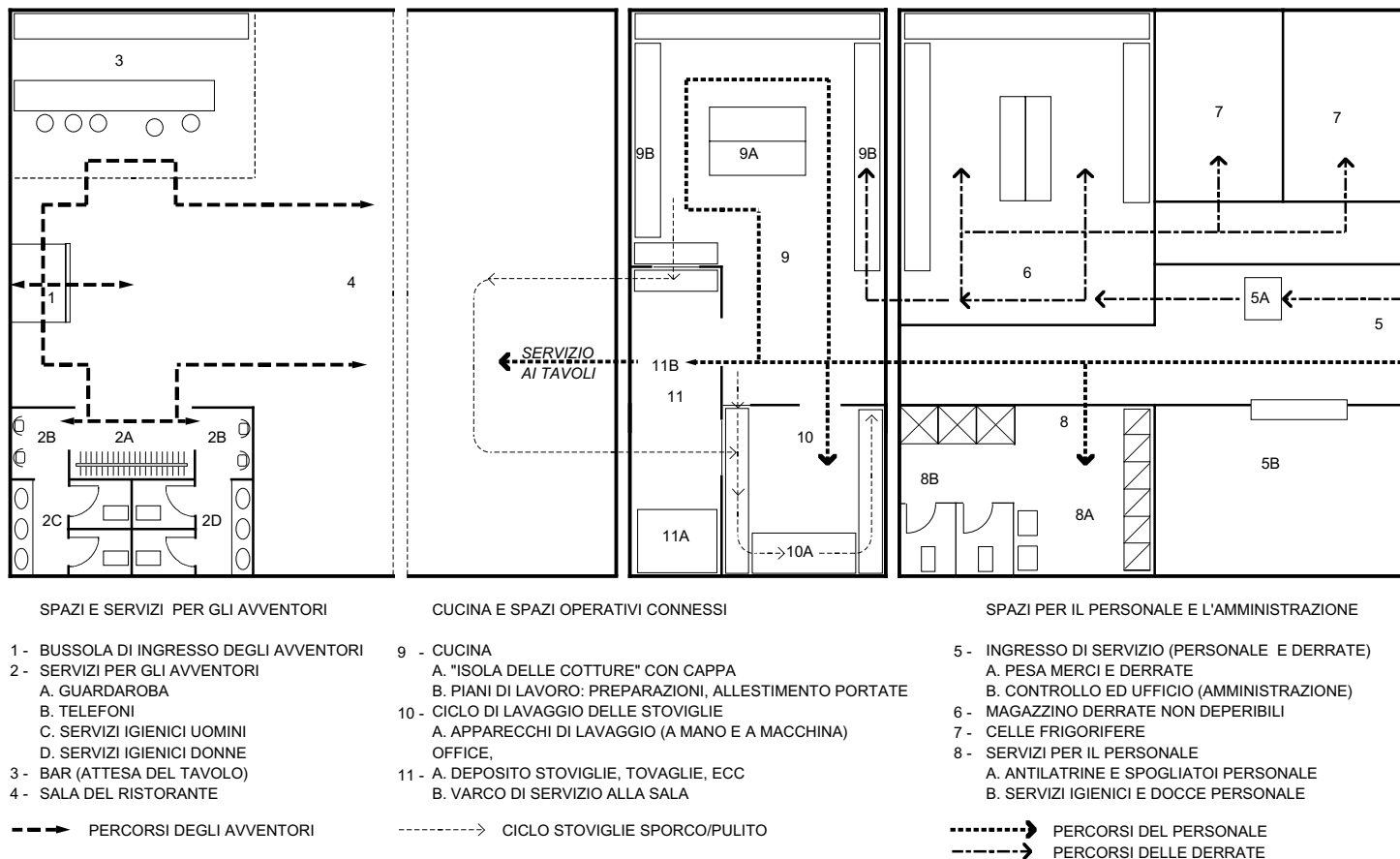
Schematizzando largamente, l'area delle cucine comprende le seguenti articolazioni funzionali:

**Norme igienico-sanitarie per i laboratori per lavorazioni e confezioni alimentari**

Nel caso di laboratori annessi a strutture per la ristorazione che contemplano attività di lavorazione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari, si applica la "Disciplina igienico-sanitaria" di cui alla scheda (estratta dal DPR 26 marzo 1980, n.327) data in A.3.7.

- **deposito merci e celle frigorifere:** arrivo, controllo, cernita e immagazzinamento delle sostanze alimentari in depositi e celle frigorifere;
- **lavorazione derrate:** ambienti o spazi di preparazione-lavorazione dei cibi (carni, pesce, verdure, pasticceria);
- **ambienti di cottura dei cibi;**
- **ambiente o spazio per il lavaggio delle stoviglie;**
- **filtro:** ambiente o spazio filtro per l'organizzazione del servizio ai tavoli, con deposito stoviglie pulite, posate, tovaglie, ecc.;
- **rifiuti solidi:** ambiente o spazio per la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti solidi;
- **ambienti per servizi igienici e spogliatoi del personale;**
- **ufficio:** eventuali ambienti-ufficio di direzione e coordinamento dell'attività.

FIG. B.6.2/1 SCHEMI DI DISTRIBUZIONE DELLE ATTIVITÀ E DELLE RELAZIONI FUNZIONALI DI UN RISTORANTE



A.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

B.6.2.  
STRUTTURE PER  
LA RISTORAZIONE

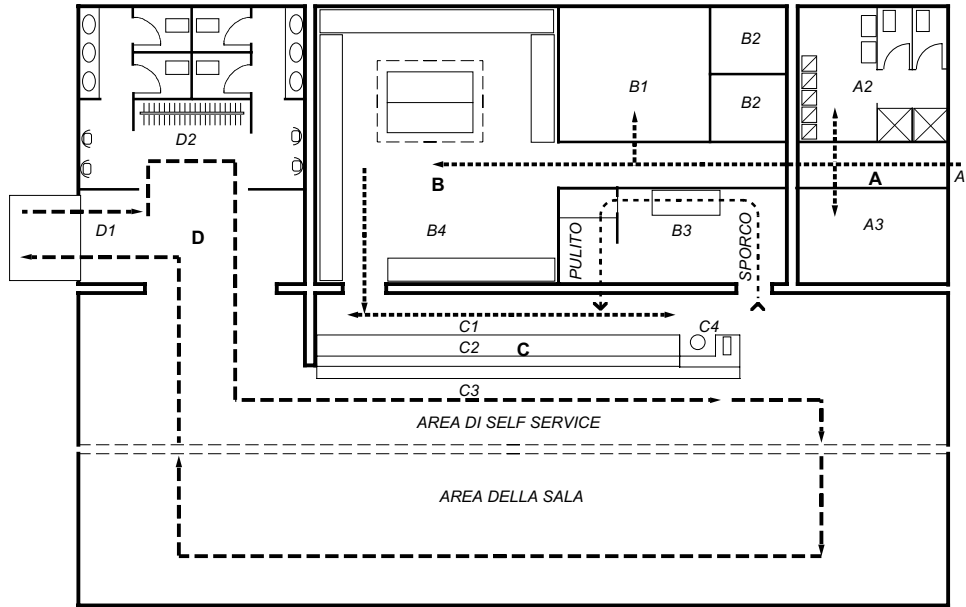
## B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

### 2. STRUTTURE PER LA RISTORAZIONE

#### ➔ CUCINE

FIG. B.6.2./2 SELF SERVICE – SCHEMI DI DISTRIBUZIONE E ARREDI TECNICI

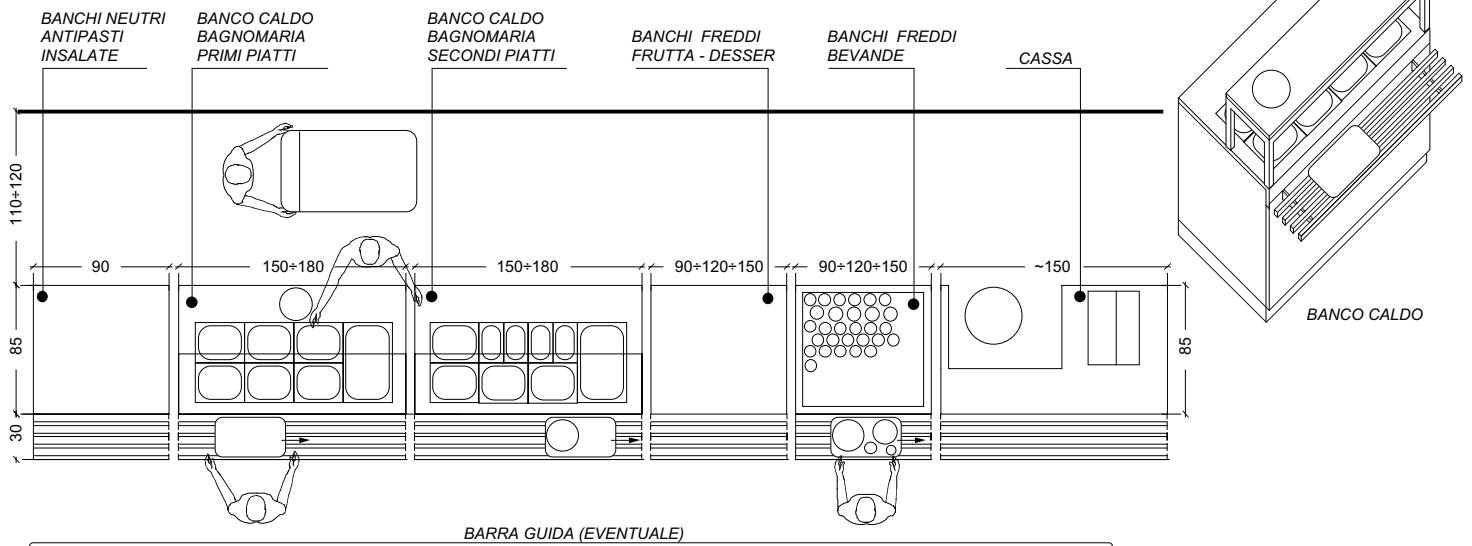
SCHEMA DI DISTRIBUZIONE DELLE ATTIVITÀ E DELLE RELAZIONI FUNZIONALI DI UN SELF SERVICE



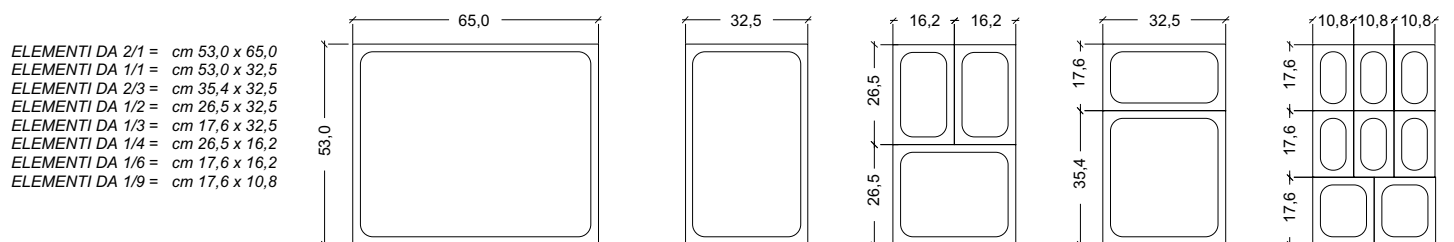
#### LEGENDA

- A - AREA DEL PERSONALE**  
A1 - ACCESSO MERCI, PERSONALE  
A2 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI  
A3 - UFFICIO AMMINISTRAZIONE
- B - AREA DELLE CUCINE**  
B1 - MAGAZZINO  
B2 - CELLE FRIGORIFERE  
B3 - LAVAGGIO STOVIGLIE  
B4 - AREA COTTURA E PREPARAZIONI
- C - AREA SELF SERVICE**  
C1 - SPAZIO DI ATTIVITÀ DEGLI OPERATORI  
C2 - LINEA DEI BANCHI SELF SERVICE  
C3 - CORSIA AVVENTORI:  
SCELTA E PRELEVAMENTO PIETANZE  
C4 - CASSA
- D - AREA DI ACCESSO AVVENTORI**  
D1 - ACCESSO AVVENTORI  
D2 - GUARDAROBA (eventuale)  
TELEFONI E SERVIZI IGIENICI

SELF SERVICE - BANCO DI DISTRIBUZIONE CIBI - SEQUENZA FUNZIONALE E DIMENSIONI DEGLI ELEMENTI COMPONENTI



CONTENITORI CALDO E FREDDO - DIMENSIONI DI COORDINAMENTO MODULARE «GASTRONORM» (EUROPA)

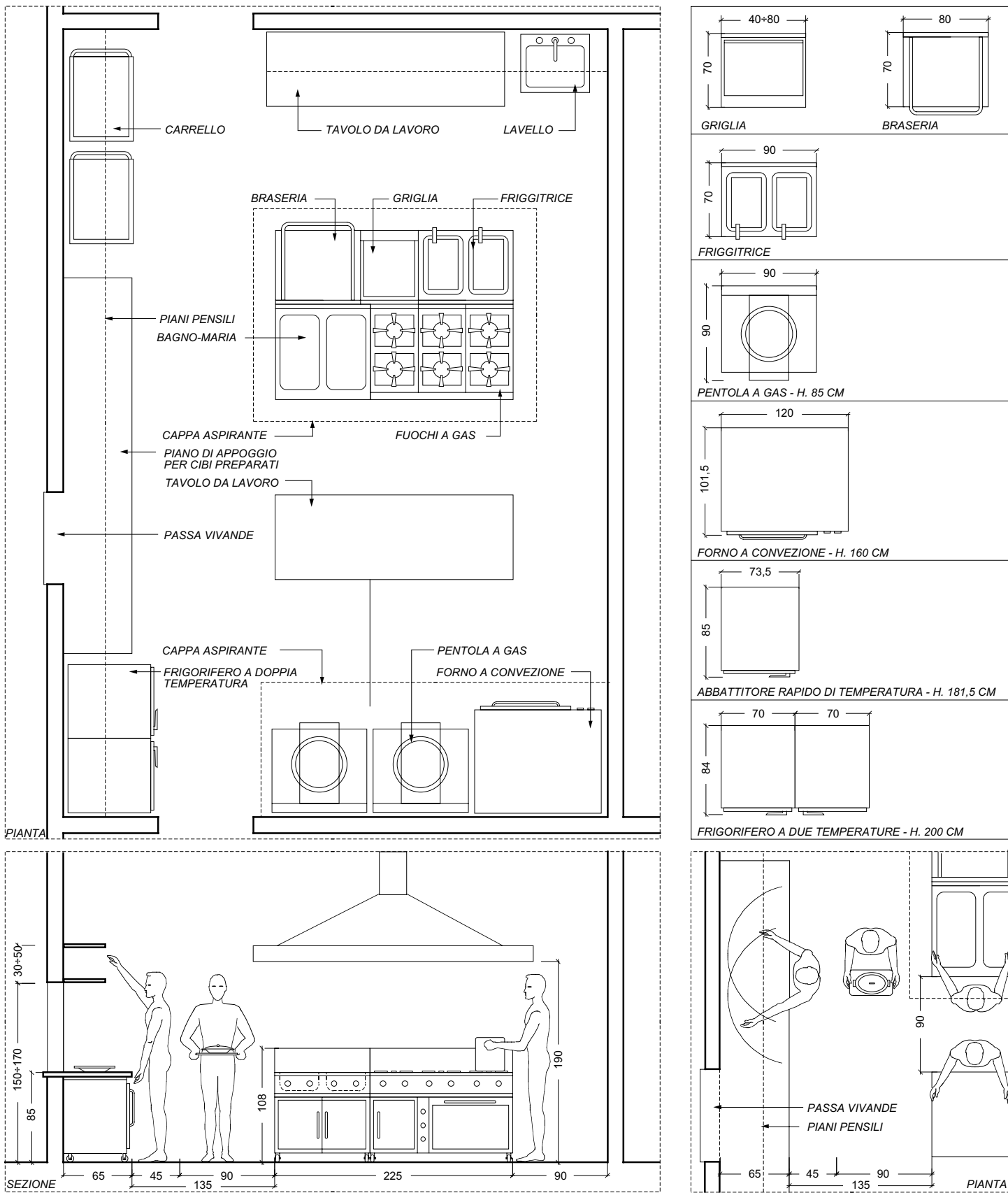


# PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

## STRUTTURE PER LA RISTORAZIONE

B.6.  
2.

FIG. B.6.2./3 ESEMPIO DI ORGANIZZAZIONE FUNZIONALE DELLA ZONA PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI CALDI



A.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

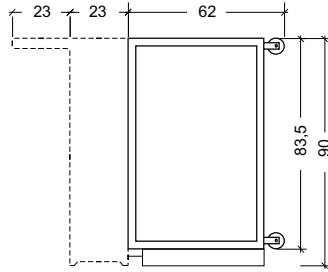
B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

B.6.2.  
STRUTTURE PER  
LA RISTORAZIONE

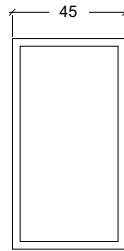
**B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE**  
**2. STRUTTURE PER LA RISTORAZIONE**

➔ **CUCINE**

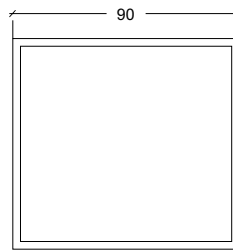
FIG. B.6.2./4 RIFERIMENTI MODULARI PER LE APPARECCHIATURE DI CUCINE – PREPARAZIONE DEI CIBI CALDI



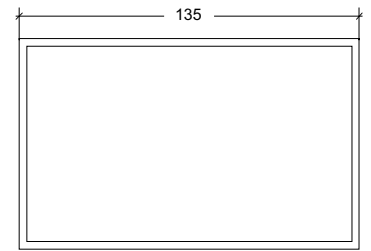
BASI A CAVALLETTO



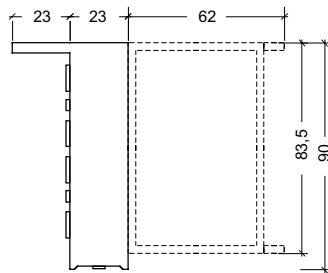
MODULO BASE



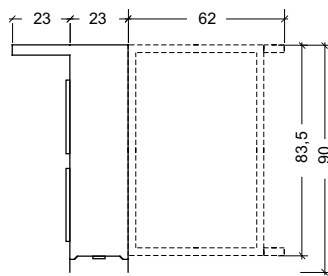
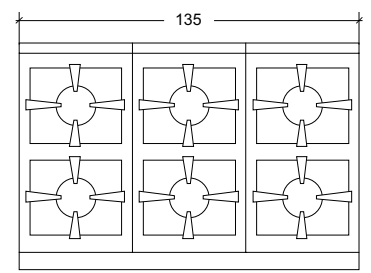
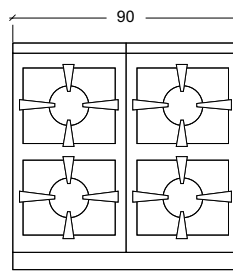
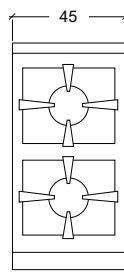
MODULO DOPPIO



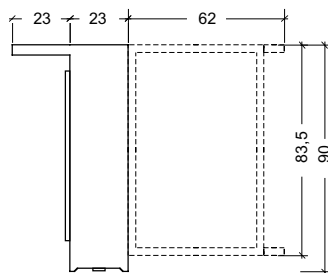
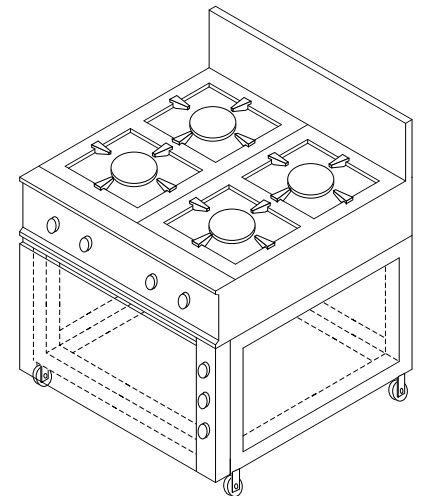
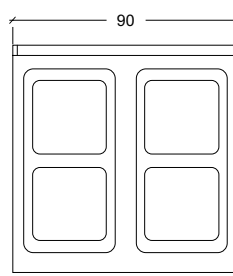
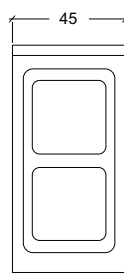
MODULO TRIPLO



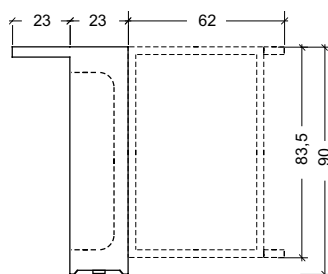
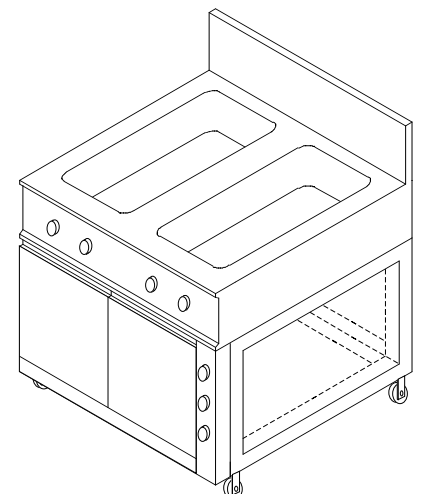
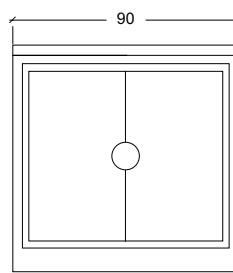
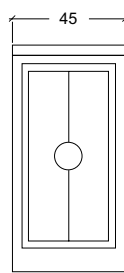
FUOCHI A GAS



PIASTRE ELETTRICHE



PIASTRE INTERE O ZONE TERMICHE DIFFERENZIATE



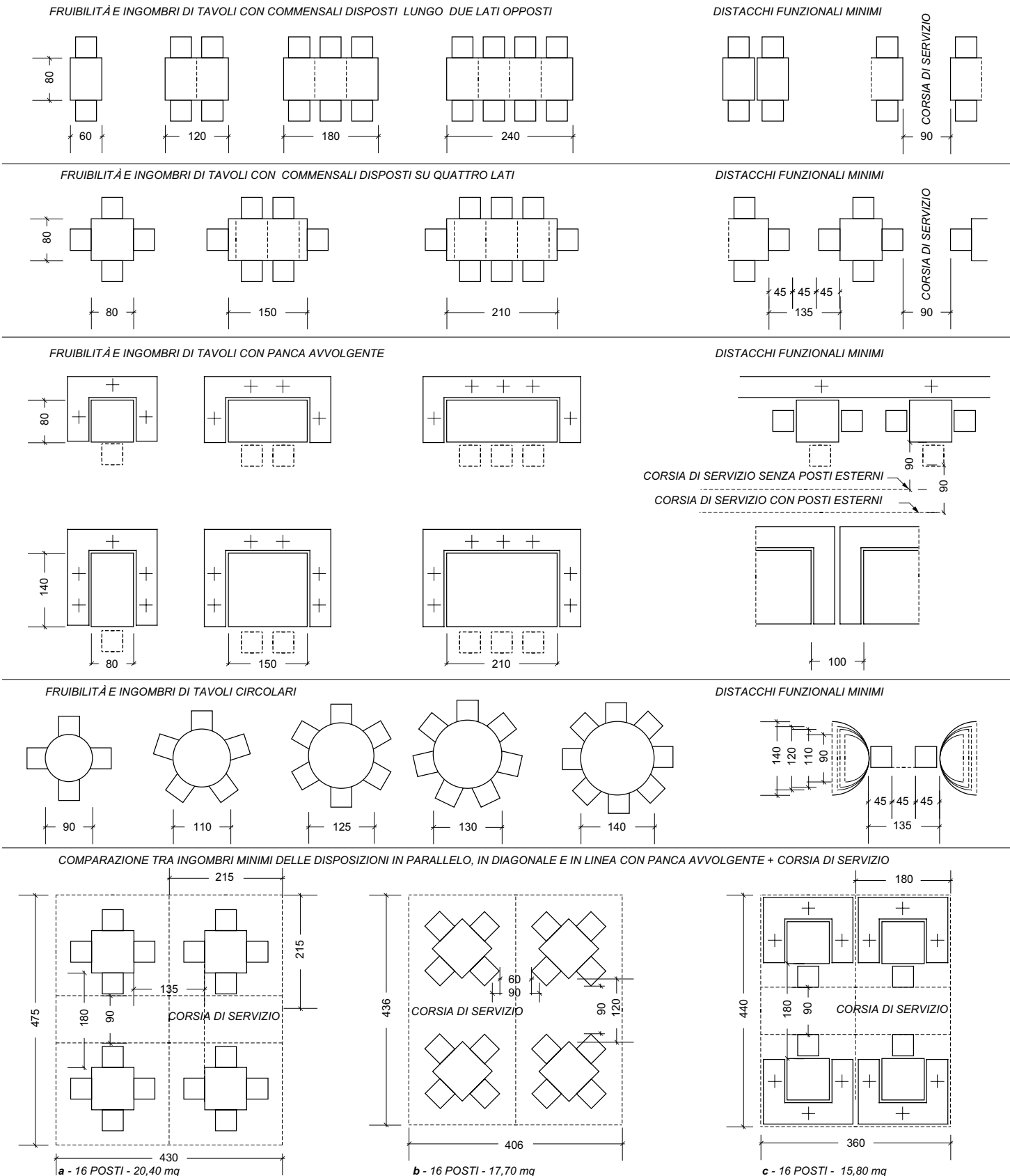
COTTURA BAGNO - MARIA

# PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE

## STRUTTURE PER LA RISTORAZIONE

B.6.  
2.

FIG. B.6.2./5 RISTORANTI E MENSE – SALE DI SOMMINISTRAZIONE E CONSUMO PASTI – DIMENSIONI FUNZIONALI MINIME



A.  
NOZIONI  
GENERALI DI  
PROGETTAZIONE

B.  
PRESTAZIONI DEGLI  
ORGANISMI EDILIZI

C.  
ESERCIZIO  
PROFESSIONALE

D.  
PROGETTAZIONE  
STRUTTURALE

E.  
CONTROLLO  
AMBIENTALE

F.  
MATERIALI,  
COMPONENTI, TECNICHE

G.  
URBANISTICA

B.1.  
FRUIBILITÀ DEGLI SPAZI

B.2.  
STRUTTURE PER  
LA MOBILITÀ

B.3.  
STRUTTURE PER  
LO SPETTACOLO

B.4.  
IMPIANTI E ATTREZZA-  
TURE PER LO SPORT

B.5.  
STRUTTURE  
COMMERCIALI E UFFICI

B.6.  
STRUTTURE RICETTIVE E  
PER LA RISTORAZIONE

B.7.  
STRUTTURE SANITARIE

B.8.  
STRUTTURE PER  
L'ISTRUZIONE

B.9.  
STRUTTURE PER CULTU-  
RA E INFORMAZIONE

B.10.  
STRUTTURE PER  
IL CULTO

B.11.  
STRUTTURE CIMITERIALI

B.6.2.  
STRUTTURE PER  
LA RISTORAZIONE

**B.6. PRESTAZIONI DEGLI ORGANISMI EDILIZI • STRUTTURE RICETTIVE E PER LA RISTORAZIONE**  
**2. STRUTTURE PER LA RISTORAZIONE**

➔ **CUCINE**

FIG. B.6.2./6 RIFERIMENTI DIMENSIONALI E DISTRIBUTIVI PER BAR E CAFFETTERIE

