### Allegato A- Aggiornamento Elenco regionale dei Rifugi Alpinistici e Rifugi Escursionistici. RIFERIMENTI NORMATIVI

#### **Definizioni**

**Rifugi alpinistici:** I rifugi alpinistici sono strutture ricettive idonee a offrire ospitalità e ristoro, gestite e poste a quota non inferiore a 1.000 metri di altitudine in zone isolate di montagna, inaccessibili mediante strade aperte al traffico ordinario o linee funiviarie di servizio pubblico, a esclusione delle sciovie, oppure distanti da esse almeno 1.500 metri lineari o 150 metri di dislivello -(art.32, c.1, l.r.27/2015)

**Rifugi escursionistici**: I rifugi escursionistici sono strutture ricettive idonee a offrire ospitalità e ristoro, gestite e poste a quota non inferiore a seicento metri di altitudine, al di fuori dei centri abitati, in luoghi accessibili anche mediante strade aperte al traffico di servizio o impianti di trasporto pubblico, a esclusione delle sciovie - (art.32, c.2, l.r.27/2015)

**Gestore del rifugio:** Il gestore del rifugio è la persona fisica che è proprietaria del rifugio e lo gestisce o che è titolare di un contratto di gestione di rifugio in corso di validità. Se il titolare del contratto è un ente diverso da persona fisica, il gestore coincide con la persona indicata come responsabile del rifugio – (art.33, I.r.27/2015)

#### Requisiti dei rifugi per iscriversi all'elenco

I rifugi possiedono strutture, dotazioni e caratteristiche igienico-sanitarie idonee per il ricovero e il pernottamento degli utenti. I rifugi sono sufficientemente attrezzati con distinti locali per la sosta e il ristoro e per il pernottamento. Inoltre rispettono le disposizioni stabilite da:

- art.34 l.r.27/2015
   http://normelombardia.consiglio.regione.lombardia.it/NormeLombardia/Access
   ibile/main.aspx?exp coll=lr002015100100027&view=showdoc&iddoc=lr00201510
   0100027&selnode=lr002015100100027
- Regolamento Regionale 5 agosto 2016, n. 7
   http://normelombardia.consiglio.regione.lombardia.it/NormeLombardia/Access
   ibile/main.aspx?exp coll=rr002016080500007&view=showdoc&iddoc=rr00201608
   0500007&selnode=rr002016080500007
- Allegato F al R.R. 7/2016 riferito ai Rifugi Alpinistici (vedi paragrafo "Normativa di riferimento")
- Allegato G al R.R. 7/2016 riferito ai Rifugi Escursionisti (vedi paragrafo "Normativa di riferimento")

Il non possesso dei requisiti previsti dalla normativa non consente l'accettazione della domanda.

# REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI DELLE STRUTTURE RICETTIVE NON ALBERGHIERE

RIFUGI ALPINISTICI (allegato F al R.R. 7/2016)

RIFUGI ALPINISTICI (allegato F al R.R. 7/2016)		
REQUISITI STRUTTURALI E IGIENICO-SANITARI DEI RIFUGI ALPINISTICI		
LOCALI ADIBITI AL PERNOTTAMENTO		
Un volume minimo di 10 metri cubi e, in presenza di letti a castello, un'altezza minima di 2,10 metri		
Un volume minimo d'aria per ogni posto letto pari a 3,5 metri cubi se si tratta di sottotetti, cubatura inclusa fino all'altezza di un metro, e a 4 metri cubi per persona se si tratta di camere		
Aerazione naturale o meccanica	adeguata	
Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/30 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/20 per gli altri locali	uucguutu	
LOCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI		
Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri		
N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso dei locali adibiti al pernottamento	uno	
Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata		
N. docce, salvo casi in cui la dotazione idrica o vincoli strutturali non lo consentano.	almeno una	
SERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE		
N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande	uno	
Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata		
N. docce	una	
LOCALI ADIBITI A CUCINA		
Altezza minima pari a 2,20 metri e una larghezza minima delle porte pari a 65 centimetri		
Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri		
N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile	una	
N. lavelli con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento	uno	
N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale	una	
N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti	almeno una	
LOCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		
Altezza minima pari a 2,20 metri e una larghezza delle porte non inferiore a 65 centimetri		
Una superficie complessiva di almeno 25 metri quadrati e una superficie di almeno 0,90 metri quadrati a persona, riferita alla capacità ricettiva del rifugio		
Un rapporto di aeroilluminazione non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento		

# REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI DELLE STRUTTURE RICETTIVE NON ALBERGHIERE

### RIFUGI ESCURSIONISTICI (allegato G al R.R. 7/2016)

Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI	KIFOGI ESCONSIONISTICI (allegato G al K.K. 7/2011	
Un volume minimo di 20 metri cubi e un'altezza minima di 2,20 metri  Un volume minimo d'aria per ogni posto letto pari a 4 metri cubi se si tratta di sottotetti, cubatura inclusa fino all'altezza di 1,5 metri, e a 6 metri cubi per persona se si tratta di camere - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro tre anni dall'entrata in vigore del Regolamento  Aerazione naturale o meccanica  Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camere accessibili ai disabili  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  almeno una  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. avone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeg		
Un volume minimo d'aria per ogni posto letto pari a 4 metri cubi se si tratta di sottotetti, cubatura inclusa fino all'altezza di 1,5 metri, e a 6 metri cubi per persona se si tratta di camere - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro tre anni dall'entrata in vigore del Regolamento  Aerazione naturale o meccanica adeguata  Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camera accessibili ai disabili almo con inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camera accessibili ai disabili  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  almeno una  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avv		
sottotetti, cubatura inclusa fino all'altezza di 1,5 metri, e a 6 metri cubi per persona se si tratta di camere - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro tre anni dall'entrata in vigore del Regolamento  Aerazione naturale o meccanica adeguata  Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camere accessibili ai disabili almeno una  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilimente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER ILA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI		
si tratta di camere - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro tre anni dall'entrata in vigore del Regolamento  Aerazione naturale o meccanica  Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camere accessibili al disabili  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento	, , , ,	
dall'entrata in vigore del Regolamento Aerazione naturale o meccanica  Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottoetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camere accessibili ai disabili  OcCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o firazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. tinestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER ISOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI		
Aerazione naturale o meccanica  Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camere accessibili ai disabili  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  Una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMENTI E BEVANDE		
Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camere accessibili ai disabili  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMENTI E BEVANDE	dall'entrata in vigore del Regolamento	
di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali  N. camere accessibili ai disabili  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al uno pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMENTI E BEVANDE	Aerazione naturale o meccanica	adeguata
N. camere accessibili ai disabili  OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMENTI E BEVANDE	Un rapporto di aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 1/20 delle superfici	
OCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI  Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMENTI E BEVANDE	di pavimento per i sottotetti e a 1/14 per gli altri locali	
Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI	N. camere accessibili ai disabili	almeno una
una altezza non inferiore a 1,80 metri  N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI	LOCALI ADIBITI A SERVIZI IGIENICI DESTINATI AGLI UTENTI	
N. w.c. con lavabo, di cui uno accessibile ai disabili, ogni 50 metri quadrati di superficie utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al uno pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ENVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMENTI E BEVANDE	Rivestimenti in piastrelle o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad	
utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMMENTI E BEVANDE		
utile o frazione di 50 metri quadrati delle sale di ristoro e bar  N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LIMMENTI E BEVANDE		
N. w.c. con lavabo ogni 25 posti letto o cuccette ad uso di locali adibiti al pernottamento  n. docce, accessibili anche ai disabili  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  Una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LILIMENTI E BEVANDE		due
n. docce, accessibili anche ai disabili Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  Una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LLIMENTI E BEVANDE		
Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  Una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LILIMENTI E BEVANDE	pernottamento	uno
impianto di aerazione forzata  ERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI LILIMENTI E BEVANDE	n. docce, accessibili anche ai disabili	almeno una
REVIZI IGIENICI DESTINATI AL PERSONALE  N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  Una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un	
N. w.c. con lavabo ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ILIMENTI E BEVANDE	·	
alimenti e bevande  Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  Una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		
Aeroilluminazione naturale diretta non inferiore a 0,4 metri quadrati oppure un impianto di aerazione forzata  N. docce  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		uno
Impianto di aerazione forzata  N. docce  Una  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		
N. docce  OCALI ADIBITI A CUCINA  Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		
Un'altezza non inferiore a 2,40 metri Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	impianto di aerazione forzata	
Un'altezza non inferiore a 2,40 metri  Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	N. docce	una
Rivestimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	LOCALI ADIBITI A CUCINA	
Inferiore a 1,80 metri  N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		
N. zone per la preparazione dei pasti con piani di lavoro rivestiti in acciaio inox o altro materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile  N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		
N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	,	
N. lavello con doppia vasca con acqua calda e fredda - l'adeguamento al presente requisito deve avvenire entro un anno dall'entrata in vigore del Regolamento  N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		una
N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	materiale uniforme facilmente lavabile e disinfettabile	
N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	N. lavelle can dennia vasca con acqua calda e freedda. Padeguamente al precente	
N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione una naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		uno
naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	requisito deve avvenire entro dii anno dan entrata in vigore dei kegolamento	
naturale  N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	N. zone cottura dotate di idonea cappa di aspirazione oppure adeguata areazione	
N. finestre apribili, dotate di rete protettiva contro gli insetti almeno una  OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI  ALIMENTI E BEVANDE		una
OCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE		almeno una
	LOCALI PER LA SOSTA, IL RISTORO E LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI	
Consultate annula attack attack and 20 mg to the first terms of the fi	ALIMENTI E BEVANDE	
Superficie complessiva di almeno 30 metri quadrati e una superficie di almeno 1	Superficie complessiva di almeno 30 metri quadrati e una superficie di almeno 1	
metro quadrato a persona, riferita alla capacità ricettiva del rifugio	metro quadrato a persona, riferita alla capacità ricettiva del rifugio	
Un rapporto di aeroilluminazione non inferiore a 1/14 delle superfici di pavimento	Un rapporto di aeroilluminazione non inferiore a 1/14 delle superfici di pavimento	
Sono accessibili ai disabili.	Sono accessibili ai disabili.	
EQUISITI DI ACCESSIBILITA'	REQUISITI DI ACCESSIBILITA'	
I manufaiti di manadhilità ai dimbili manadanaki fassa ada 1000 manada di sanada di	Lucations of accordance to the control of the contr	
I requisiti di accessibilità ai disabili sono rispettati, fatta salva l'impossibilità di tecnica di		
realizzare gli interventi cortificate de apposite relativa realittà de territa chilitata		
realizzare gli interventi, certificata da apposita relazione redatta da tecnico abilitato, come previsto dall'articolo 34 comma 3 della legge regionale 27/2015		