



Déclaration de mise en location ou de mise à disposition de chambres

sur le territoire de la commune de Niederanven

Je soussigné(e),

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

C.P. : _____ Localité : _____

Adresse mail : _____ Téléphone : _____

déclare mettre à disposition ou en location:

_____ chambres (nombre de chambres)

_____ chambres meublées (nombre de chambres meublées)

à l'adresse : _____

C.P. : _____ Localité : _____

Je confirme par la présente que le logement et les chambres respectent la loi du 20 décembre 2019 relative aux critères de salubrité, d'hygiène, de sécurité et d'habitabilité des logements et chambres donnés en location ou mis à disposition à des fins d'habitation tout comme le règlement grand-ducal du 20 décembre 2019 déterminant les critères minimaux de salubrité, d'hygiène, de sécurité et d'habitabilité auxquels doivent répondre les logements et chambres donnés en location ou mis à disposition à des fins d'habitation. Conformément à la loi précitée, je joins à la présente les plans indiquant les espaces communs et les chambres concernées avec indication des surfaces et du nombre maximum de personnes pouvant y être logées.

Signature du demandeur : _____

Date : _____

La déclaration est introduite par voie postale ou remise à l'adresse suivante :

Administration communale de Niederanven

18, Rue d'Ernster

L-6977 Oberanven

Déclaration de mise en location ou de mise à disposition de chambres

Annexe 1 : Déclaration de conformité par rapport aux lois et règlements en vigueur

Propriétaire de l'immeuble:

Nom: _____

Adresse: _____

Exploitant de l'immeuble:

Nom: _____

Adresse: _____

Adresse de l'immeuble: _____

Loi du 20 décembre 2019 relative aux critères de salubrité, d'hygiène, de sécurité et d'habitabilité des logements et chambres donnés en location ou mis à disposition à des fins d'habitation

La surface minimale d'une chambre est de 9 m ² par occupant (sanitaires et cuisine non-compris)	
--	--

Règlement grand-ducal du 20 décembre 2019 déterminant les critères minimaux de salubrité, d'hygiène, de sécurité et d'habitabilité auxquels doivent répondre les logements et chambres donnés en location ou mis à disposition à des fins d'habitation

Salubrité et hygiène des chambres

Maximum deux personnes majeures par chambre	
Le logement est protégé contre l'humidité, le froid, la chaleur et le courant d'air	
Pièce dispose d'une fenêtre offrant des vues donnant directement sur l'extérieur	
La cuisine et la pièce de séjour sont situées à l'extérieur des chambres	
Les salles de bain, les toilettes, les buanderies et les locaux destinés au dépôt d'ordures ménagères situés à l'intérieur de l'immeuble sont à équiper d'un dispositif de ventilation naturelle ou mécanique. En cas de ventilation mécanique, le dispositif est à entretenir régulièrement selon les prescriptions du fabricant.	
Les déchets ménagers sont à placer soit dans un local séparé et ventilé à l'intérieur de l'immeuble comportant un ou plusieurs logements ou chambres, soit à l'extérieur de l'immeuble.	
Les occupants doivent avoir la possibilité de sécher leur linge en dehors de leur chambre.	

Sécurité des chambres

Chaque logement, chambre ou local collectif, doit satisfaire aux conditions de sécurité légales et réglementaires contre les risques d'incendie, de gaz et d'électricité.	
---	--

Chaque logement, chambre ou local collectif, doit avoir des murs, cloisons de séparation, dalles et plafonds construits avec des matériaux faiblement ou non combustibles.	
--	--

Habitabilité des chambres

La hauteur d'un logement, d'une chambre ou d'un local collectif, ne doit pas être inférieure à 2,20 mètres, sauf la partie mansardée. Un logement, une chambre ou un local collectif exploité dans les combles a, sur au moins deux-tiers de son étendue, une hauteur libre sous plafond d'au moins 2,00 mètres. Le restant de son étendue a une hauteur libre sous plafond se situant entre 1,80 et 2,00 mètres.	
Chaque logement, chambre ou local collectif doit disposer d'une installation de chauffage et d'une installation électrique conforme.	
L'exploitant respectivement le propriétaire est tenu de meubler suffisamment toute chambre meublée, laquelle doit comporter au moins une table, et pour chaque occupant: 1° un lit avec matelas séparé du sol; 2° une chaise; et 3° un meuble individuel de rangement pour vêtements.	
Une chambre doit disposer d'au moins 3 prises d'électricité.	
Chaque logement, chambre ou local collectif doit disposer d'un éclairage artificiel.	
Toute chambre est à éclairer par une fenêtre mesurant au moins 0,85 x 1,1 mètres ou 0,95 x 0,95 mètres de surface brute châssis compris.	

Sécurité des parties communes

La circulation verticale à l'intérieur d'un immeuble avec un ou plusieurs logements ou chambres doit se faire par un escalier fixe.	
Les portes, couloirs et escaliers d'un tel immeuble sont à organiser de manière à permettre une évacuation rapide et sécurisée de tous les occupants.	
Les occupants doivent avoir à tout moment accès à une deuxième sortie d'évacuation sur le même étage ou, pour les logements et chambres ayant été autorisés par le bourgmestre avant l'entrée en vigueur du présent règlement, à un étage immédiatement supérieur ou inférieur.	
Tout couloir d'évacuation doit être dimensionné et disposé de manière à pouvoir être emprunté à tout moment rapidement et en toute sécurité, et être signalé par des symboles normalisés conformes au règlement grand-ducal du 14 novembre 2016 concernant les prescriptions minimales pour la signalisation de sécurité et de santé au travail.	
Pour tout immeuble dont la surface des chambres et locaux collectifs dépasse 300 m ² , qui a plus de trois niveaux ou qui est composé de plus de huit chambres, l'accès à la cage d'escalier se fait par des cloisons coupe-feu pendant 60 minutes et des portes coupe-feu pendant 30 minutes et par des cloisons et portes coupe-fumée. Dans un tel immeuble, les escaliers de secours sont désenfumés.	
Chaque immeuble comportant plusieurs logements ou chambres est à munir d'un extincteur par étage et adapté pour l'extinction des feux de matériaux combustibles solides et liquides. Les extincteurs sont à fixer à portée de main, signalés par des pictogrammes et munis d'un certificat de contrôle délivré par un organisme agréé au moins une fois tous les deux ans quant à leur état et à leur bon fonctionnement.	

Dans les couloirs dont les dalles sont en matériaux combustibles et dans les cages d'escalier en bois, des détecteurs de fumée doivent être installés. La salle de bain doit disposer d'un détecteur de monoxyde de carbone autonome si un boiler au gaz y est installé.	
En cas de cuisine collective, celle-ci est à équiper, d'une trousse de premier secours, d'un détecteur de chaleur et d'un extincteur adapté aux risques pour feux de graisses du type A-BF de six litres.	
Toute installation de chauffage à combustion et tout autre moyen de chauffage situé à l'intérieur d'un immeuble comportant un ou plusieurs logements ou chambres, dans lesquels une combustion a lieu et dont l'activité de combustion peut libérer du monoxyde de carbone, sont à raccorder à une tuyauterie étanche aux gaz et résistante à la température, et avoir un apport suffisant en air.	
En présence d'installations fixes et de récipients mobiles à gaz de pétrole liquéfié, la distribution doit se faire moyennant des conduits en métal. Les récipients mobiles à gaz de pétrole liquéfié doivent se trouver à l'extérieur de l'immeuble dans une armoire fermée contenant au maximum 2 bouteilles.	
Toutes les installations électriques sont à concevoir et à protéger de manière à ce qu'il ne puisse y avoir le moindre contact direct d'un occupant avec les voies d'un réseau électrique.	

Habitabilité des parties communes

En présence d'un logement avec au moins deux chambres à coucher respectivement d'au moins deux chambres, le local collectif doit comprendre une cuisine équipée d'une surface minimale de 8 m ² .	
En cas de cinq occupants ou plus, le local collectif doit comprendre une pièce de séjour d'une surface minimale de 10 m ² , augmentée de 1,5 m ² par occupant supplémentaire. Cette pièce de séjour séparée des chambres n'est pas requise lorsque le local collectif comprend une cuisine équipée d'une surface minimale de 13 m ² augmentée de 1,5 m ² par occupant supplémentaire.	
La cuisine ou la pièce de séjour doivent disposer d'au moins 0,75 place à table assise par occupant.	
Chaque logement, chambre ou local collectif doit disposer d'une installation de chauffage et d'une installation électrique conforme.	
Chaque pièce d'un logement ainsi que chaque local collectif doit disposer d'au moins 2 prises d'électricité.	
Chaque logement ou local collectif doit être raccordée au réseau de distribution d'eau collectif et au réseau existant de collecte des eaux usées. Le système d'eau potable est à concevoir de façon à éviter toute prolifération bactérienne.	
Chaque logement, chambre ou local collectif doit disposer d'un éclairage artificiel.	
En cas de défaillance de l'éclairage artificiel et en l'absence d'un éclairage naturel, un éclairage de sécurité doit fonctionner dans les couloirs et les escaliers.	
Tout logement est à équiper d'installations sanitaires.	
Les occupants des chambres qui ne disposent pas d'installations sanitaires privatives ont accès à des installations sanitaires communes accessibles sans devoir passer par l'extérieur de l'immeuble.	

<u>Jusqu'à six occupants</u> ne disposant pas d'installations sanitaires individuelles, ceux-ci doivent disposer d'un accès exclusif à:	
1° une salle de bain chauffée comportant un lavabo et une douche ou une baignoire alimentés avec eau froide et chaude;	
2° une toilette avec lavabo.	
<u>A partir de sept occupants</u> ne disposant pas d'installations sanitaires individuelles, ceux-ci doivent disposer d'un accès exclusif à:	
1° une salle de bain chauffée, comportant un lavabo et une douche ou une baignoire alimentés avec eau froide et chaude, par six occupants;	
2° une toilette avec lavabo par six occupants, la moitié au moins des toilettes devant être situées en dehors des salles de bain.	
Si les toilettes sont situées en dehors de la salle de bain, cette pièce est à cloisonner jusqu'au plafond.	
La cuisine ou la niche de cuisine comportent au moins:	
1° un évier équipé d'eau chaude et froide muni d'un siphon et raccordé à un système d'évacuation des eaux usées;	
2° trois prises d'électricité et le pré-équipement requis permettant l'installation d'équipements ménagers dont au moins un appareil de cuisson.	
En cas d'utilisation collective, la cuisine doit comprendre 4 plaques de cuisson augmentées de 4 plaques au-delà de dix occupants, d'un réfrigérateur et d'au moins 4 prises électriques, et être pourvue d'une ventilation mécanique.	

Gestion des chambres et des locaux collectifs

Les chambres doivent être numérotées et pouvoir être identifiées individuellement.	
Pour la distribution du courrier, une boîte à lettres est à installer pour chaque chambre ou logement. Dans les cas où une telle installation n'est pas possible, la réception et chambre ou logement. Dans les cas où une telle installation n'est pas possible, la réception et la distribution du courrier sous pli fermé aux occupants est à assurer par le propriétaire respectivement par l'exploitant dans un délai de vingt-quatre heures.	
Un règlement d'ordre intérieur établi par l'exploitant dans une des langues officielles du pays, définissant les droits et devoirs des occupants et les mesures à prendre en cas d'urgence, est à afficher de façon apparente dans les locaux collectifs.	

Je déclare sur l'honneur que les informations ci-dessus sont exactes.

Signature

Nom:

Date: