

## **ALLEGATO 1**

(N.B. DA COMPILARSI SU CARTA INTESTATA DEL TECNICO SOTTOSCRITTORE)

### **DICHIARAZIONE IMPIANTI GPL PER SAGRE, FIERE E SIMILARI**

**DICHIARAZIONE** in cui si attesta la rispondenza dell'impianto utilizzato, alle norme tecniche previste in materia, ovvero in assenza di norme specifiche, per analogia alla normativa vigente in materia di impianti a GPL per uso domestico non alimentati da rete di distribuzione (barrare):

UNI 7129: 2015,  UNI 7131:2014,  UNI 7140:2019,  UNI 7432:2021,  UNI 9891:1992,  Altro .....

Il sottoscritto<sup>1</sup> .....

iscritto all'Albo/collegio di .....

in qualità di tecnico incaricato dalla (ditta individuale/società) .....

in qualità di costruttore/installatore in caso di automarket e simili

con sede in ..... Via ..... n .....

C.F./P.I....., svolgente attività di vendita o somministrazione su area pubblica di cibi e/o bevande cotti in mercati, fiere, sagre ed altre manifestazioni pubbliche similari su aree pubbliche o aperte al pubblico

#### **DICHIARA**

**1.** che l'attività sopra indicata utilizza gas combustibile solamente per esigenze di cottura di prodotti alimentari;

**2.** che la cottura dei prodotti alimentari **avviene:**

**mediante** un singolo apparecchio utilizzatore a gas per la cottura installato sul banco di vendita rispondente alle seguenti caratteristiche:

gli apparecchi utilizzatori a gas (apparecchio provvisto di uno o più bruciatori e di dispositivi di comando, controllo e sicurezza, avente la funzione di utilizzare il gas combustibile) non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto e inoltre:

**risultano**  **non risultano** marcati CE;

**sono**  **non sono** muniti di termo valvola di sicurezza; l'alimentazione degli apparecchi utilizzatori a gas avviene tramite l'utilizzo:

di un numero massimo di bidoni pari a ..... corrispondente alla quantità fissata nel documento di omologazione rilasciato dal costruttore dell'impianto; alloggiati in .....

di un recipiente in pressione, di tipo fisso, verificato e collaudato secondo quanto previsto dalle norme vigenti;

\*\*\*\*\*

**mediante n** .....apparecchi utilizzatori a gas per la cottura installati su autonegozio per la gastronomia targato: ....., marca: .....alimentati con impianto fisso, aventi le seguenti caratteristiche:

<sup>1</sup> Ingegnere industriale, Perito industriale o titolo professionale equipollente

gli apparecchi utilizzatori a gas (apparecchio provvisto di uno o più bruciatori e di dispositivi di comando, controllo e sicurezza, avente la funzione di utilizzare il gas combustibile) non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto e inoltre:

- risultano**  **non risultano** marcati CE;
- sono**  **non sono** muniti di termo valvola di sicurezza;

l'alimentazione degli apparecchi utilizzatori a gas avviene tramite l'utilizzo:

di un numero massimo di bidoni pari a ..... corrispondente alla quantità fissata nel documento di omologazione rilasciato dal costruttore dell'impianto; alloggiati in .....

di un recipiente in pressione, di tipo fisso, verificato e collaudato secondo quanto previsto dalle norme vigenti;

l'impianto fisso installato sull'automezzo targato ..... risulta in regola a seguito di esito positivo della prova di funzionamento e tenuta, eseguita dal sottoscritto secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

\*\*\*\*\*

**mediante n** ..... apparecchi utilizzatori a gas per la cottura installati nella cucina provvisoria di uno stand,

alimentati con impianto avente le seguenti caratteristiche:

- gli apparecchi utilizzatori a gas (Apparecchio provvisto di uno o più bruciatori e di dispositivi di comando, controllo e sicurezza, avente la funzione di utilizzare il gas combustibile) non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto e inoltre:

- risultano**  **non risultano** marcati CE;
- sono**  **non sono** muniti di termo valvola di sicurezza;

- l'alimentazione degli apparecchi utilizzatori a gas per la cottura, avviene tramite numero massimo di bidoni pari a ....., dotati di idoneo regolatore di pressione, di capacità singola inferiore o

uguale a 15 Kg;

- l'impianto è dotato di n .....gruppi di regolazione;
- l'impianto installato nella cucina provvisoria risulta in regola a seguito di esito positivo della prova di funzionamento e tenuta eseguita dal sottoscritto secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

**3.** che gli apparecchi utilizzatori a gas sono collegati agli impianti di alimentazione indicati al precedente punto 2, mediante tubo flessibile in regola con le norme vigenti in materia ed in particolare:

- fissato al porta gomma con idonee fascette stringi tubo;
- di lunghezza non maggiore di 1,5 m;
- privo di intercettazioni e/o giunzioni intermedie;
- dotato di marcatura in conformità alle norme vigenti ed in regola con la data di scadenza stampigliata sul tubo stesso;

**4.** che gli apparecchi utilizzatori a gas e relativo impianto di alimentazione come sopra individuati, sono dotati di almeno un estintore a polvere:

- non inferiore a 6 Kg;
- in regola con le revisioni periodiche;
- di capacità estinguente pari o superiore a 13 A 89 BC;

■ l'utilizzo del/degli estintori avviene nel rispetto di quanto previsto, ove applicabile, in materia dal D.Lgs. 81/2008;

5. di avere effettuato la verifica di tenuta del gas negli apparecchi utilizzatori;

6. di avere opportunamente istruito il personale addetto all'impianto con riguardo alle misure di sicurezza da adottare in caso di manipolazione sui collegamenti (sostituzione dei bidoni, chiusura valvole, ecc.);

(Timbro e firma del tecnico)

N.B. la presente dichiarazione ha validità:

un anno dalla data di sottoscrizione, per i banchi di vendita e gli automezzi;

pari alla durata della singola manifestazione per le cucine degli stand gastronomici.