

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 sottoscritto¹

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 napparecchi utilizzatori a gas per la cottura installati su autonegozio per la gastronomia targato:, marca:alimentati con impianto fisso, aventi le seguenti caratteristiche:

¹ 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 ngruppi 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.