

ALLEGATO 1

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

DICHIARAZIONE IMPIANTI GPL PER SAGRE, FIERE E SIMILARI

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' alla normativa vigente in materia di impianti a GPL per uso domestico non alimentati da rete di distribuzione.

Il sottoscritto¹ _____ iscritto all'Albo/collegio _____ di _____ in qualità di tecnico incaricato dalla (ditta individuale/società) _____, con sede in _____ Via _____ C.F./P.I _____, svolgente attività di vendita/somministrazione su area pubblica di cibi e/o bevande cotti, nei mercati/posteggi isolati.

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 di cottura installato sul banco di vendita rispondente alle seguenti caratteristiche:
 - gli apparecchi di cottura 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 dell'apparecchio di cottura avviene tramite un singolo bidone, dotato di idoneo regolatore di pressione, di capacità inferiore o uguale a 15 Kg;
 - mediante n. ____ apparecchi di cottura installati su autonegozio per la gastronomia targato: _____, marca: _____, alimentati con impianto fisso, aventi le seguenti caratteristiche:
 - gli apparecchi di cottura 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 di cottura 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;
 - 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;

¹ Ingegnere industriale, Perito industriale o titolo professionale equipollente.

- mediante n. _____ apparecchi di cottura installati nella cucina provvisoria di uno stand, alimentati con impianto avente le seguenti caratteristiche:
 - gli apparecchi di cottura 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 di 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 a norma UNI 7131/99;
 - 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 di cottura 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 ml;
 - 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 di cottura 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;
5. di avere effettuato la verifica di tenuta del gas negli apparecchi di cottura;
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.);
7. la conformità dell'impianto alle norme UNI-CIG di riferimento.

(Luogo e data) (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.