

## DICHIARAZIONE IMPIANTI GPL PER MANIFESTAZIONI E SAGRE

Dichiarazione di conformità alla normativa vigente in materia di impianti a GPL per uso domestico non alimentati da rete di distribuzione.

Io sottoscritto \_\_\_\_\_ iscritto all'albo/collegio degli/dei \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

### oppure

Io sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di titolare della ditta \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_ in possesso dei requisiti di cui al D.M.

37/08

in qualità di tecnico incaricato dal sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ cod.fisc. \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ assegnatario dello stand n. \_\_\_\_\_ 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 cotture 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
  - 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 automezzo per la gastronomia marca \_\_\_\_\_ modello \_\_\_\_\_ targato \_\_\_\_\_ 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
  - sono  non sono muniti di termo valvola di sicurezza
- ✓ l'alimentazione degli apparecchi di cottura avviene tramite l'utilizzo:
  - di 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;

mediante n. \_\_\_\_ apparecchi di cottura installati nella cucina provvista di uno stand, alimentati con impianto aventi le seguenti caratteristiche:

- ✓ gli apparecchi di cottura non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto inoltre
  - 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 portagomma con idonee fascette stringitubo e di lunghezza non maggiore di 1,5 metri o utilizzando appositi accorgimenti e accessori previsti dalle norme UNI CIG, privo di intercettazione e/o giunture 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 o idrico:**

- ✓ non inferiore a kg. 6;
- ✓ in regola con le revisioni periodiche;
- ✓ di capacità estinguente pari o superiore a 21A 89 B C;

**5. di aver effettuato la verifica di tenuta del gas negli apparecchi di cottura;**

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

**7. la conformità dell'impianto alle norme UNI-CIG di riferimento.**

Terranuova Brac. , \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Firma e timbro

(per esteso e leggibile)

La presente dichiarazione ha validità:

- un anno dalla data di sottoscrizione, per i banchi vendita e gli automezzi gastronomici;
- pari alla durata della singola manifestazione per le cucine degli stand gastronomici.