



CITTA' DI PORTO SAN GIORGIO

DICHIARAZIONE IMPIANTI GPL E/O ALTRE FONTI ENERGETICHE PER LA COTTURA PER COMMERCIO SU AREA PUBBLICA E MANIFESTAZIONI

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

lo sottoscritto _____ in qualità di titolare della ditta _____ con sede legale in _____ Provincia _____ in Via _____

cod.fisc. _____ 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 del posteggio:

- Nr. ____ di Via _____ del mercato settimanale
- Nr. ____ di Via _____ della Fiera di San Giorgio
- Nr. ____ di Via _____ della Fiera d'Autunno

Svolgente attività di vendita su area pubblica di cibi e/o bevande cotti

DICHIARA

1. Che l'attività sopra indicata utilizza gas combustibile solamente per esigente di cotture di prodottialimentari;

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 idoneoregolatore di pressione, di capacita 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 esitopositivo della prova di funzionamento e tenuta eseguita dal sottoscritto secondo quanto previstodalla 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.

Luogo e data _____

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.

ALLA DICHIARAZIONE DEVE ESSERE ALLEGATO UN DOCUMENTO DI IDENTITÀ IN CORSO DI VALIDITÀ