

DICHIARAZIONE IMPIANTI GPL PER MANIFESTAZIONI E SAGRE

Il sottoscritto _____
titolare o legale rappresentante dell'impresa (ragione sociale)

operante nel settore _____ con
sede in via _____ n. _____ comune
_____ (prov. _____) tel.
_____ part. IVA

iscritta nel registro delle imprese (d.P.R. 7/12/1995, n. 581) della Camera C.I.A.A. di
_____ n. _____

iscritta all'albo Provinciale delle imprese artigiane (l. 8/8/1985, n. 443) di
_____ n. _____ esecutrice
dell'impianto (descrizione schematica)

Installato presso la ditta _____ con
sede in _____
via _____ n. _____
cod.fisc./P.Iva _____

svolgente attività di vendita/somministrazione di cibi e/o bevande cotti su area pubblica in
occasione della Fiera di Portomaggiore.

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 n. _____ Apparecchi di cottura
installati sul banco di vendita rispondenti alle seguenti caratteristiche:

3) Che gli apparecchi di cottura:

- risultano marcati CE;
- sono muniti di termocoppia di sicurezza omologata dal Ministero dell'Interno;
- sono muniti di elettrovalvola omologata dal Ministero dell'Interno;

4) L'alimentazione del/degli apparecchio/i di cottura avviene tramite n. _____ bombole

dotate di idoneo regolatore di pressione, di capacità inferiore o uguale a 25 Kg. cadauna;

- 5) che gli apparecchi di cottura sono collegati al/agli impianto/i di alimentazione mediante tubo flessibile in regola con le norme vigenti in materia ed in particolare:
- fissato al portagomma con idonee fascette stringitubo;
 - 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;
- 6) che gli apparecchi di cottura e relativo impianto di alimentazione come sopra individuati, sono dotati di almeno due estintori a polvere:
- non inferiore a kg. 6;
 - in regola con le revisioni periodiche;
 - di capacità estinguente pari o superiore a 21A 89 BC;
- 7) di aver effettuato la verifica di tenuta del gas nell'impianto e negli apparecchi di cottura;
- 8) di aver opportunamente istruito il personale addetto all'impianto con riguardo alle misure di sicurezza da adottare in caso di manipolazione sui collegamenti (sostituzione bombole, chiusura valvole, ecc.).
- 9) la conformità dell'impianto alle norme UNI-CIG di riferimento.

Portomaggiore lì _____

(timbro e firma dell'impiantista)