



Ordinanza n. 136/2013

Oggetto: **NORME DI SICUREZZA DA RISPETTARE PER IMPIANTI A GAS GPL DURANTE MERCATI, FIERE, MANIFESTAZIONI ED ALTRO**

IL DIRIGENTE

Constatato:

che con deliberazione n. 69 del 18 aprile 2013, dichiarata immediatamente eseguibile, la Giunta comunale ha dato mandato al dirigente del SUAP, nelle more dell'emanazione di direttive nazionali e regionali che dettino ai comuni indirizzi univoci sulla sicurezza, in relazione all'installazione ed all'utilizzo di impianti GPL per la cottura di alimenti in occasione di manifestazioni fieristiche, mercati, sagre e feste popolari aperte al pubblico e nell'esercizio del commercio su aree pubbliche in forma itinerante, di adottare un provvedimento che fissi adempimenti e prescrizioni a carico degli operatori interessati, prevedendo, in particolare, per i commercianti su aree pubbliche in forma itinerante, l'obbligo del possesso, presso i negozi mobili, delle certificazioni attestanti la regolarità degli impianti, da esibire agli organi addetti al controllo;

che il SUAP del Comune di Fidenza si è nel frattempo attivato acquisendo dagli operatori dei mercati cittadini che utilizzano gli impianti di cui sopra, le certificazioni attestanti la regolarità dell'installazione e della manutenzione delle attrezzature utilizzate;

Informate le Associazioni di categoria dei commercianti e degli artigiani;

Visto il decreto n. 12 del 29 giugno 2012 con cui il Sindaco dott. Mario Cantini ha confermato, fino alla fine del proprio mandato, all'arch. Alberto Gilioli l'incarico di direzione del Settore Assetto del territorio (già attribuito con decreto n. 18 del 26 giugno 2009 e confermato con successivi decreti n. 26 del 28 luglio 2009, n. 38 del 30 settembre 2009 e n. 55 del 28 dicembre 2009), per tutte le responsabilità e le competenze riferibili alla stessa unità organizzativa;

dispone

- durante manifestazioni fieristiche, mercati, sagre e feste popolari aperte al pubblico e nell'esercizio del commercio su aree pubbliche in forma itinerante devono essere rispettate le seguenti norme di sicurezza per impianti a gas GPL impiegati nelle stesse:

- 1) l'uso di apparecchi alimentati a gas combustibile GPL (gas propano liquido) è consentito solo per la cottura di cibi e bevande destinati alla vendita;
- 2) non è consentito l'uso di gas per impianti di riscaldamento, per dimostrazioni o comunque per un uso diverso da quello di cottura di cibi e bevande;
- 3) le apparecchiature a gas di cui precedente punto 1) devono corrispondere alle seguenti tipologie:

- apparecchi di cottura alimentati a gas installati sui banchi di vendita;
 - apparecchi di cottura alimentati a gas con impianto fisso, installati su automezzi per la gastronomia;
 - apparecchi di cottura alimentati a gas installati nelle cucine degli stand gastronomici;
- 4) per ciascun tipo di apparecchiatura a gas devono essere rispettate le specifiche prescrizioni di sicurezza previste dalla normativa vigente in materia di impianti a GPL per uso domestico non alimentati da rete di distribuzione;
- 5) ciascun operatore, che intende utilizzare le apparecchiature di cui al precedente punto 3, deve munirsi di una dichiarazione, avente durata annuale, redatta e firmata da un tecnico abilitato, in cui si attesti la rispondenza dell'impianto utilizzato alle norme previste in materia; a tal fine la dichiarazione deve essere resa in conformità al modello di cui all'Allegato 1 da considerarsi parte integrante alla presente;
- 6) gli operatori devono tenere a disposizione la predetta dichiarazione in corso di validità ed esibirla all'organo di controllo, qualora richiesta nel corso di eventuali sopralluoghi effettuati durante lo svolgimento dei mercati e delle varie manifestazioni. In mancanza, l'attività non potrà essere esercitata, i bidoni GPL dovranno essere rimossi ed il Comune potrà assegnare il posteggio resosi vacante ad altro operatore in regola applicando i regolamenti comunali per il funzionamento dei mercati e delle fiere;
- 7) è fatto divieto in ogni caso di lasciare incustodite le attrezzature in funzione con uso di GPL;
- 8) per i commercianti su aree pubbliche in forma itinerante, è fatto obbligo del possesso, presso i negozi mobili, delle certificazioni attestanti la regolarità degli impianti, in corso di validità, da esibire agli organi addetti al controllo;

dispone altresì

- di dare adeguata pubblicità al presente provvedimento mediante la sua pubblicazione all'albo pretorio del comune;
- di inviare copia di questa ordinanza agli organi di vigilanza ed alle associazioni di categoria più rappresentative;
- di comunicare i contenuti di questo provvedimento a tutti gli operatori commerciali utilizzatori di impianti di cui sopra esercitanti nei mercati settimanali e nelle fiere;

avverte

che contro questo provvedimento, a norma dell'art. 3.4 della l. 7 agosto 1990, n. 241, è ammesso ricorso al tribunale amministrativo regionale per l'Emilia-Romagna, sezione di Parma, entro 60 giorni dalla sua notificazione, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dallo stesso termine.

Fidenza, 6 giugno 2013

IL DIRIGENTE
(arch. Alberto Gilioli)

firmato digitalmente

AG/gd

ALLEGATO 1 (da compilarsi su carta intestata del tecnico sottoscrittore)

DICHIARAZIONE IMPIANTI GPL PER mercati, fiere, MANIFESTAZIONI E SAGRE

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

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ in Via/Piazza _____

Telefono _____ Fax _____ email _____

iscritto all'albo/collegio degli/dei _____ di _____

in qualità di tecnico incaricato dalla (ditta individuale / società)

denominata _____

avente sede legale a _____ in Via/Piazza _____, n. ____

C.F. /P. IVA _____, telefono _____ fax _____

esercente attività di vendita e/o somministrazione su area pubblica di cibi e/o bevande cotti presso i seguenti mercati /
fiere / posteggi isolati

1) _____
(specificare il mercato/fiera e il n° di posteggio)

2) _____
(specificare il mercato/fiera e il n° di posteggio)

DICHIARA

1. che l'attività sopra indicata utilizza gas combustibile esclusivamente per esigenze di cottura di prodotti alimentari;
2. che la cottura dei prodotti alimentari avviene:

a) 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 marchi CE e
 sono non sono muniti di termovalvola 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;

b) mediante n. ____ apparecchi di cottura installati su automezzo 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 marchi CE e
 sono non sono muniti di termovalvola di sicurezza
- l'alimentazione dell'apparecchio 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 tg. _____ risulta in regola a seguito di esito positivo della prova di funzionamento e tenuta eseguita dal sottoscritto secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

c) mediante n. _____ apparecchi di cottura installati nella cucina provvisoria 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 e inoltre
 - risultano non risultano marcati CE e
 - sono non sono muniti di termovalvola 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;
- di lunghezza non maggiore di 1,5 metri;
- 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 bidoni, chiusura valvole, ecc.);

7) la conformità dall'impianto alle norme UNI-CIG di riferimento.

(luogo e data)

(timbro e firma del tecnico)

La presente dichiarazione ha validità:

- di 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.