

# COMUNE DI CORREGGIO

Ordinanza n° 3775 in data 12/03/2013

OGGETTO: Ordinanza relativa a norme di sicurezza da rispettare per impianti a gas GPL durante sagre, manifestazioni, mercati ed altro.

## IL SINDACO

Rilevato dalle cronache provinciali che nei giorni scorsi si è verificato un gravissimo incidente durante lo svolgimento del mercato ordinario settimanale dovuto a fuoriuscita di gpl da una bombola utilizzata per la cottura di prodotti alimentari su automezzo per la gastronomia;

Verificato che è stato contattato direttamente il Comando dei vigili del fuoco per avere specifiche informazioni relative all'applicazione di norme per prevenire episodi gravi come quello recentemente verificatosi nel Comune di Guastalla;

Ritenuto che al momento l'azione maggiormente indicata, in attesa di specifici provvedimenti nazionali, sia quella di adottare da parte del Sindaco in qualità di autorità locale di pubblica sicurezza un'ordinanza contingibile ed urgente al fine di prevenire pericoli che possano minacciare seriamente l'incolumità pubblica derivanti dall'uso di impianti alimentati a gpl non preventivamente controllati e certificati;

Constatato che già nella giornata di domani mercoledì 13 Marzo 2013 è in programma lo svolgimento del mercato settimanale e che nella giornata di domenica 17 Marzo 2013 avrà luogo l'annuale Fiera di San Giuseppe con presenza di operatori su area pubblica, stands gastronomici etc. che utilizzano impianti a GPL (gas propano liquido);

Considerato che il GPL possiede un intrinseco fattore di pericolosità dato dal suo peso specifico superiore a quello dell'aria e pertanto in grado di produrre sacche di gas infiammabile che si depositano al suolo;

Visto l'art 54 del d.lgs. 267/2000 comma 1;

Inteso pertanto adottare disposizioni a tutela della pubblica incolumità, tese a prevenire il verificarsi di incidenti legati alla presenza di impianti alimentati a GPL sulle aree pubbliche o aperte al pubblico durante manifestazioni, sagre, fiere, mercati;

Accertata la necessità e l'urgenza di provvedere in merito nelle more della predisposizione di un apposito regolamento

ORDINA

# COMUNE DI CORREGGIO

Che durante le manifestazioni, i mercati e le sagre di ogni tipo aperte al pubblico siano 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:
  - a) apparecchi di cottura alimentati a gas installati sui banchi di vendita;
  - b) apparecchi di cottura alimentati a gas con impianto fisso, installati su automezzi per la gastronomia.
  - c) apparecchi di cottura alimentati a gas installati nelle cucine degli stands gastronomici.

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 (gas propano liquido) per uso domestico non alimentati da rete di distribuzione.

4. 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.
5. 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 delle 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.
6. E' fatto divieto in ogni caso di lasciare incustodite le attrezzature in funzione con uso di GPL (gas propano liquido).
7. Chi viola le disposizioni di cui sopra è soggetto alla sanzione prevista dall'art.650 codice penale ;

DISPONE

di dare adeguata pubblicità al presente provvedimento mediante la sua pubblicazione all'albo pretorio comunale nonchè nei consueti modi di diffusione;

# COMUNE DI CORREGGIO

di inviare copia della presente ordinanza agli organi di vigilanza: Polizia Municipale e Carabinieri;

di inviare copia della presente alle associazioni di categoria più rappresentative del territorio- Ascom-Confesercenti-

Di notificare la presente ordinanza a tutti gli operatori commerciali in possesso di impianti rientranti nella disciplina del presente provvedimento che operano nel mercato settimanale e durante fiere, sagre paesane.

Il personale dell'Ufficio di Polizia Municipale, dell'Ufficio Tecnico e tutti gli agenti della forza pubblica, sono incaricati della vigilanza per l'esatta osservanza della presente ordinanza.

A norma dell'articolo 3, comma 4, della legge 7 agosto 1990, n. 241 si avverte che, avverso la presente ordinanza, in applicazione della legge 6 dicembre 1971, n. 1034, chiunque vi abbia interesse potrà ricorrere: per incompetenza, per eccesso di potere o per violazione di legge, entro 60 giorni dalla pubblicazione e notificazione, al Tribunale Amministrativo Regionale di Bologna o in alternativa entro 120 giorni sempre dalla data del suo ricevimento, al Presidente della Repubblica ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. 24 novembre 1971, n. 1199.

Il Sindaco

Marzio Iotti



## ALLEGATO 1

(da compilarsi su carta intestata del tecnico sottoscrittore)

### 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

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ iscritto all'albo/collegio degli/dei  
\_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ in qualità di tecnico incaricato dalla (ditta  
individuale / società) \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_,  
via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, cod. fisc. /P. IVA \_\_\_\_\_, 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 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;

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** marcati CE e

**sono**  **non sono** muniti di termovalvola 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 tg. \_\_\_\_\_ risulta in regola a seguito di esito positivo della prova di funzionamento e tenuta eseguita dal sottoscritto secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

# COMUNE DI CORREGGIO

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:

- un anno dalla data di sottoscrizione, per i banchi vendita e gli automezzi gastronomici;

- pari alla durata della singola manifestazione per le cucine degli stands gastronomici.

