



Comune di San Giorgio delle Pertiche

Provincia di Padova

ORDINANZA N. 23 DEL 02-09-2013

Oggetto: **Ordinanza relativa a norme di sicurezza da rispettare per impianti a GPL per cottura cibi e bevande durante sagre, manifestazioni, mercati ed altro.**

Il Sindaco

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

Verificata la necessita di adottare le misure idonee a prevenire episodi gravi come quello recentemente verificatosi;

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

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;

Richiamate le norme UNI CIG e UNI EN applicabili alla materia di cui trattasi;

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

Accertata la necessita e l'urgenza di provvedere in merito,

ORDINA

che durante le manifestazioni, i mercati, le sagre, etc, aperte al pubblico siano rispettate le seguenti norme di sicurezza per impianti a GPL (gas propano liquido o gas di petrolio liquefatto) utilizzati nelle stesse per cottura di cibi e bevande destinati alla vendita:

1. Le apparecchiature a gas di cui sopra, interessate dalla presente ordinanza, devono essere marcate CE, avere appresso il libretto di uso e manutenzione e corrispondono 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;
2. Gli automezzi dotati di apparecchi di cottura alimentati a GPL devono essere muniti della

dichiarazione di conformità dell'impianto del gas nelle forme previste dalla legge completa di:

- a) Schema dell'impianto;
- b) Dichiarazioni relative alla componentistica dell'impianto (manichetta ad alta pressione, collettore di distribuzione, tubazione di adduzione in bassa pressione, etc.);

Inoltre l'impianto del gas, comprensivo degli apparecchi di cottura, dovrà essere verificato da un professionista abilitato almeno una volta all'anno che dovrà rilasciare relativa certificazione.

3. Ciascun operatore, che intende utilizzare apparecchi di cottura alimentati a gas installati su banchi di vendita, deve munirsi di una dichiarazione, avente durata annuale, redatta e firmata da un tecnico abilitato ai sensi della vigente normativa, 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;
4. Gli operatori devono tenere a disposizione la documentazione di cui ai precedenti punti n. 2 e n. 3, 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, le bombole di GPL dovranno essere rimosse ed il comune potrà assegnare il posteggio resosi vacante ad altro operatore in regola.
5. E' fatto divieto in ogni caso di lasciare incustodite le attrezzature in funzione con l'uso di GPL, in particolare le bombole, al fine di evitare manomissioni, urti accidentali, cadute o ribaltamenti delle medesime;
6. E' fatto divieto di ricaricare le bombole in proprio;
7. Le bombole dovranno essere installate in posizione verticale, con valvola verso l'alto e non devono essere inclinate o rovesciate;
8. Le bombole non devono inoltre essere esposte al sole o altre fonti di calore.
9. Le bombole dovranno essere rese inaccessibili anche al contatto accidentale con il pubblico;
10. Il piano di appoggio delle bombole dovrà essere di materiale compatto ed incombustibile;
11. Le bombole, i regolatori di pressione ed i tubi flessibili dovranno essere installati in modo tale che la loro temperatura non si innalzi oltre i 50 gradi centigradi per effetto di irraggiamento o per vicinanza ad altre fonti di calore;
12. Le bombole dovranno essere posizionate ad una distanza minima di 2 metri da impianti elettrici, tombini, cavedi e materiali combustibili e comunque a distanza non inferiore a quella prevista dalla normativa vigente in materia;
13. Il peso complessivo delle bombole installate presso i banchi di vendita e sugli automezzi per la gastronomia non potrà superare Kg 50;
14. Le bombole non collegate all'impianto, anche se vuote, non dovranno essere tenute nell'area della manifestazione e messe in sicurezza mediante sicuro serraggio delle valvole erogatrici;
15. I tubi di collegamento dell'impianto dovranno essere conformi alle norme UNI 7140 o UNI EN 1762 e sostituiti entro il termine stampigliato sul tubo stesso;
16. Ogni ulteriore componente dell'impianto (valvole o altro) dovrà essere conforme alla normativa vigente;
17. Le bombole dovranno rispettare i requisiti della Legge 1083/71;
18. Nel caso il titolare dell'attività si configuri come Datore di lavoro ai sensi dell'art.2 del D. Lgs. 81/2008 coordinato al D.Lgs. 106/09 e s.m.i, lo stesso dovrà soddisfare tutti gli obblighi specifici ivi comprese la formazione ed informazione dei lavoratori;
19. Ciascun mezzo automezzo e ciascun banco di vendita dovrà essere dotato di almeno 2 estintori portatili di idonea capacità estinguente \geq a 6 kg. – 21A 89BC omologati e periodicamente revisionati in base alla normativa vigente;
20. Ciascun mezzo automezzo e ciascun banco di vendita dovrà essere inoltre dotato di soluzione saponata per segnalare eventuali perdite sull'impianto di GPL;
21. Le operazioni di collegamento o scollegamento (innesco e disinnesco) nei pressi della struttura di vendita, della bombola di GPL agli impianti, deve essere svolta secondo le corrette modalità di sicurezza solo da personale tecnico abilitato a seguito di specifico corso di formazione.

Chi viola le disposizioni di cui sopra è soggetto alla sanzione prevista dall'art. 650 del Codice Penale;

DISPONE

- di dare adeguata pubblicità al presente provvedimento mediante la sua pubblicazione all'albo pretorio comunale nonchè sul sito web del Comune di san Giorgio delle Pertiche;
- di inviare copia della presente alle associazioni di categoria più rappresentative del territorio, 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 etc. e ad ogni altro soggetto interessato dal presente provvedimento;

Gli agenti della Polizia Locale 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, al Tribunale Amministrativo Regionale di Venezia o in alternativa entro 120 giorni sempre dalla data della pubblicazione al Presidente della Repubblica ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. 24 Novembre 1971, n. 1199.

La presente ordinanza viene pubblicata all'Albo Pretorio Comunale e sul Sito Web del Comune di San Giorgio delle Pertiche e trasmessa:

- Al Comando di Polizia Locale Della Federazione dei Comuni del Camposampierese;
- All'ufficio Attività Produttive SUAP della Federazione dei Comuni del Camposampierese;
- Agli ambulanti interessati dei mercati e delle manifestazioni del Comune di San Giorgio delle Pertiche;
- Alla Stazione dei Carabinieri di Camposampiero;
- Al Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Padova;
- Alle associazioni di categoria dei commercianti;
- Agli organizzatori delle fiere e sagre;

Il Sindaco
Zorzi Catia

Certificato di pubblicazione

n. 721

Registro Pubblicazioni

Il sottoscritto responsabile del servizio pubblicazione attesta che in data 02-09-2013, la presente ordinanza è stata pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio nel sito web istituzionale di questo comune accessibile al pubblico (art. 32, comma 1 della legge 18 giugno 2009, n. 69), fino al 17-09-2013.

Il responsabile del servizio: ***Iandolo Michele***

COMUNE DI SAN GIORGIO DELLE PERTICHE

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.

Io 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 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.

(Luogo e data) (timbro e firma del tecnico)

La presente dichiarazione ha validità di un anno