

Il sottoscritto.....  
 Titolare o legale rappresentante dell'impresa (ragione sociale).....  
 Operante nel settore ..... con sede in via .....  
 n°..... Comune..... (prov.)..... tel .....  
 P. IVA .....  
 iscritta nel registro delle ditte (R.D.20.9.1934, n° 2011) .....  
 della camera C.I.A.A. di.....  
 iscritta all'albo provinciale delle imprese artigiane (legge 8.8.1985, n° 443)  
 di ..... n°.....  
 estremi dell'abilitazione ai sensi della legge 5 marzo 1990, n° 46 (art. 1, comma 1, lettera e)  
 iscritto all'albo professionale degli/dei ..... di ..... al n° .....

in relazione all'impianto gas al servizio di apparecchi di:

cottura n° ..... tipo .....  
 produzione acqua calda per uso sanitario n° ..... tipo .....  
 riscaldamento n° ..... tipo .....  
 ..... n° ..... tipo .....

descrizione sintetica degli apparecchi presenti, tipo e numero.....  
 .....

nome e cognome dell'utente (occupante l'alloggio).....  
 impianto installato nei locali siti nel comune di .....  
 (prov.)..... via ..... n°.....  
 scala ..... piano ..... interno ..... di proprietà di .....  
 (nome, cognome, indirizzo).....  
 in edificio adibito ad uso civile<sup>\*\*)</sup> .....

**DICHIARA**

sotto la propria responsabilità, di aver eseguito le verifiche prescritte dalla UNI 10738<sup>\*\*\*)</sup>, ed in particolare le seguenti, conseguendo gli esiti di fianco indicati:

	ESITO	
	POSITIVO	NEGATIVO
- di aver accertato l'esistenza della ventilazione (afflusso dell'aria comburente) e l'idoneità dei locali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- di aver accertato l'esistenza e l'idoneità dell'aerazione dei locali (smaltimento all'esterno dei prodotti della combustione degli apparecchi di cottura e degli apparecchi di tipo A) e la presenza di eventuali gas non combustibili degli apparecchi di cottura;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- di aver verificato l'efficienza dei sistemi di scarico dei prodotti della combustione (per gli apparecchi di tipo B e C). Per gli apparecchi di tipo B, di aver accertato la mancanza di riflusso dei prodotti della combustione in ambiente e l'esistenza del tiraggio durante il regolare funzionamento degli apparecchi;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- di aver effettuato la verifica di tenuta dell'impianto interno di adduzione del gas come prescritto in 7 della UNI 10738;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- di aver accertato l'esistenza e la funzionalità dei sistemi di sorveglianza di fiamma (non obbligatori per i piani di cottura);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

segue nella pagina successiva

continua dalla pagina precedente

e pertanto, nelle condizioni attuali, l'impianto a gas risulta  IDONEO <sup>\*\*\*\*)</sup> a funzionare in sicurezza.  
 NON IDONEO

DECLINA

ogni responsabilità per sinistri a persone, animali o cose, derivanti dall'uso dell'impianto a gas senza che siano stati eliminati i difetti funzionali che determinano la non idoneità sopra segnalata, o derivanti dalla manomissione delle attuali condizioni dell'impianto a gas o dal suo utilizzo improprio ovvero da carenza di manutenzione o riparazione.

Data

.....

IL DICHIARANTE

.....  
(timbro e firma)

per ricevuta:

IL COMMITTENTE

.....

\*) Data coincidente con l'entrata in vigore della legge 5 marzo 1990, n° 46 "Norme per la sicurezza degli impianti".

\*\*) Secondo la definizione di cui al comma 1 dell'articolo 1 del DPR 6 dicembre 1991, n° 447 "Regolamento di attuazione della legge 5 marzo 1990, n° 46".

\*\*\*) Redatta anche in rispetto dei criteri previsti dalla Legge 1083/71 "Norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile".

\*\*\*\*) L'impianto è ritenuto idoneo se le cinque verifiche singole sopra riportate hanno conseguito tutte esito positivo.