

# **Comune di Saonara**

## **CAPITOLATO SPECIALE**

### **PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI**

### **RISTORAZIONE SCOLASTICA**

#### **ALLEGATO 1**

#### **CENTRO COTTURA**

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di attivare un centro di cottura con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto. Il centro dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione della S.C.I.A. (segnalazione certificata inizio attività) debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale (qualora il centro cottura non sia sotto la giurisdizione dell'A.S.L. n° 16 di Padova, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria all'A.S.L. competente), ed essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento alle normative vigenti (283/62 e 327/80 s.m.i.) al Regolamento CE 852/04 s.m.i. per cui il centro di cottura deve essere provvisto del Piano di autocontrollo specifico per tale struttura.

I locali del centro di cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentirne una facile ed adeguata pulizia;
- presentare un'ampiezza tale da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni da compiersi (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed al menù adottato)
- rispondere a requisiti capaci di garantire stati di microclima idonei alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);

- essere dotati di strumenti atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucina deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni. La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di buona fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso per cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucina deve essere prevista la presenza di almeno un abbattitore di temperatura dimensionato alle capacità produttive del centro di cottura.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono tutelare la sicurezza e salute degli stessi in base al D. Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni .

In caso di non proprietà del centro di cottura, sono a carico della ditta affidataria tutti gli oneri inerenti alla locazione e/o il comodato d'uso delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tale centro di cottura e/o sito produttivo, confezionamento e trasporto dei pasti.