

Allegato F) al Capitolato Speciale per servizio ristorazione scolastica per il Comune di Albignasego aa.ss. 2021/2022-2022/2023-2023/2024-2024/2025-2025/2026 e servizio aggiuntivo pasti a domicilio 2021-2026

### **Centro Cottura:**

E' fatto obbligo al Concessionario di attivare un Centro di Cottura con capacità di produzione adeguata all'entità della presente concessione. 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 D.I.A. (dichiarazione inizio attività) debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale (qualora il centro cottura non sia sotto la giurisdizione dell'A.S.L. n° 6 di Padova, l'Ente concedente 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.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento alle normative vigenti (L. n.283/62 e DPR n.327/80 s.m.i.) e ai Regolamenti CE 852-853/2004 e 625/2017 e s.m.i., per cui il centro di cottura deve essere provvisto del Piano di Autocontrollo specifico per tale struttura e per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e mangimi, norme sulla salute, benessere degli animali e sanità delle piante.

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);
- garantire il sistema della "marcia in avanti";
- garantire legume caldo, legume refrigerato, legume surgelato con adeguate strutture del caso;
- 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.

Il Concessionario deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione. Tutti i prodotti per la refezione scolastica devono essere separati da eventuali altri prodotti utilizzati per utenza o uso diversi.

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 con relative documentazioni.

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 s.m.i.

In caso di non proprietà del centro di cottura, sono a carico del Concessionario 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.