

CITTÀ DI ANZIO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO per la gestione del servizio di refezione scolastica

ALLEGATO IX

Specifiche minime richieste per la ristrutturazione dei centri cottura e refettori

L'Impresa aggiudicataria, **al fine di migliorare, le condizioni di sicurezza e salubrità** delle sedi operative oggetto dell'Appalto, dovrà prevedere, previo sopralluogo congiunto con suo personale individuato e tecnici selezionati dall'**Ufficio edilizia scolastica**, un **piano di ristrutturazioni e adeguamenti alle normative vigenti**, dei **centri cottura** e dei **refettori** come di seguito riportato:

Aree esterne:

- Viabilità e percorsi pedonali:
 - Bonifica delle pavimentazioni esterne relative ai percorsi pedonale e carrabili ivi comprese le aree di manovra, di sosta stoccaggio merci;
- Segnaletica di sicurezza
 - Installazione della segnaletica di sicurezza relativa agli accessi, alle aree di manovra e stoccaggio;
- Accessi
 - Eventuale sostituzione e/o ristrutturazione dei cancelli di accesso pedonali e carrabili usurati e non funzionanti (sostituzione dei meccanismi di chiusura/apertura) compresi i sistemi di sicurezza e citofoni;

Arre interne:

- Opere edili:
 - Bonifica, per eventuali infiltrazioni, dei solai, tamponature, tramezzi e controsoffitti;
 - Bonifica degli intonaci ammalorati;
 - Rasature e tinteggiature degli ambienti con presenza di infiltrazioni, condense, ecc.;
 - Sostituzione di pavimenti e rivestimenti ammalorati, distaccati ecc.;
 - Sostituzione e/o riparazione degli infissi (finestre, porte, porte di emergenza, portoni) danneggiati e/o non funzionanti, comprese zanzariere ed eventuali tende o proteggi sole;
 - Verifica della tenuta e sostituzione di elementi di controsoffitto ammalorati e/o distaccati

- Interventi di insonorizzazione dei locali destinati a refettorio.
- Impianti meccanici
Impianti antincendio:
 - Adeguamenti alla normativa vigente finalizzati alla predisposizione per l'ottenimento dell' SCIA Antincendio qualora soggetta a varianti, non completata e/o disponibile;
 - Sostituzione delle componenti impiantistiche e/o presidi antincendio eventualmente usurate, e/o non funzionanti.Impianti: gas, riscaldamento, idrici sanitari:
 - Adeguamento alla normativa vigente/ Certificati di conformità - Dichiarazione di rispondenza degli impianti;
 - Sostituzione degli elementi e delle apparecchiature usurate, e/o non funzionanti;
- Impianti elettrici:
 - Adeguamento alla normativa vigente/ Certificati di conformità - Dichiarazione di rispondenza degli impianti;
 - Sostituzione delle apparecchiature elettriche usurate, e/o non funzionanti (ivi compresi gli impianti di illuminazione interni ed esterni);
 - Verifica della tenuta dei corpi illuminanti sospesi e/o a plafone.

Inoltre l'Impresa aggiudicataria, **al fine di migliorare la godibilità del pasto** e dovrà prevedere, previo sopralluogo congiunto con suo personale individuato e tecnici selezionati dall'**Ufficio edilizia scolastica**

- Alla realizzazione, ove possibile, nell'ambito dei **centri cottura** delle:
 - Zone diete speciali, con zona solo celiachia (stoccaggio separato, isolata)
 - Linee per diete etniche (lay out senza contaminazioni)
 - Linee produzione per etniche: lay out parallelo, non sovrapponibile per contaminazione crociate
 - Linee per confezionamento in monoporzione anche per eventuale preparazione di diete etniche in gastronomia multiporzione differenziato
 - Aree compartimentale per diete speciali che non consentono possibili contaminazioni
 - Zone stoccaggio con frigo a temperature controllate a tracciamento continuo
- Alla realizzazione, ove possibile, di nuovi spazi **refettori**;
- Alla implementazione delle attrezzature presso i refettori (attrezzature per lavaggio e conservazione);
- Alla realizzazione ove possibile di idonee zone per lo sporzionamento pasti e lavaggio utensili e stoviglie;
- Alla fornitura (sostituzione o implementazione) di arredi per i refettori e le zone annesse.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono:

- Essere conformi alle norme di buona fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal regolamento Ce 852/2004 ovvero essere:
 - idonee all'uso per il quale sono destinate;

- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
 - mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.
- Soddisfare le disposizioni legislative ed i regolamenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.
- Rispondere ai CAM (criteri minimi ambientali)

Tutte le attività relative alla programmazione, progettazione, esecuzione dei lavori e coordinamento per la sicurezza dovranno essere preventivamente coordinate e approvate dall'Ufficio edilizia scolastica.

All'inizio dei lavori dovrà essere presentato cronoprogramma dettagliato.