



# **Comune di Casteggio**

**PROVINCIA DI PAVIA**

## **CUCINA E MENSA SCOLASTICA DI VIA E. FERMI**

### **RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA**

L'Amministrazione Comunale ha provveduto ad effettuare la completa ristrutturazione del fabbricato ex asilo nido di Via E. Fermi, ricavandone un micronido ed una cucina e relativa mensa per il servizio scolastico.

I locali da adibirsi a mensa e cucina sono stati completamente ristrutturati, e si trovano in buone condizioni di salubrità, più dettagliatamente il locale mensa è composto da un ampio salone di forma irregolare di mq. 127,00 dotato di:

- pavimentazioni in piastrelle
- pitturazione a smalto delle pareti fino ad un'altezza di ml. 1,10
- pitturazione a tempera in colore chiaro delle pareti e soffitti
- due batterie di servizi igienici completamente rivestiti in piastrelle fino ad un'altezza di ml. 2,00
- Servizio igienico per portatori di Handicap
- Servizio igienico per il personale di servizio
- Impianti tecnologici tutti di nuova realizzazione certificati in base alla vigente normativa
- Adeguati sistemi di accesso alla struttura

La cucina è composta dai seguenti locali:

1. Locale cucina di mq. 31,00 circa
2. Locale dispensa di mq. 6,50 circa
3. Locale spogliatoio per il personale di mq. 4,40
4. Servizi igienici ad uso esclusivo del personale di cucina di mq. 3,00

#### **LOCALE CUCINA**

Il locale cucina si sviluppa su una superficie netta di mq. 31,00 circa, è interamente rivestito in piastrelle di ceramica, sia a pavimento che a rivestimento sino ad una altezza di ml. 2,00, con adeguati sgusci nell'intersezione delle pareti orizzontali con quelle verticali.

Strutturalmente è diviso dal locale mensa da un locale filtro, appositamente richiesto del Comando VV.FF., corredato da due porte tagliafuoco REI 120.

Dal punto di vista delle attrezzature la cucina è dotata di:

- Forno trivalente a convenzione
- Cucina a GAS a 4 fuochi con relativo forno a GAS a norme CE;
- Cuocipasta a GAS ad una vasca da lt. 25/30 a norme CE, completo di rubinetto di riempimento della vasca, dispositivo di scarico e n. 2 cestelli inox;
- Bollitore interamente in acciaio inox,
- Lavello lavamani inox con comando a pedale e relativo supporto;

- Addolcitore acqua automatico da lt 8/10 completo di filtri anti sabbia, collegato ai vari apparecchi utilizzatori
- Lavastoviglie da 400/500 piatti ora interamente in inox a norme CE con tre cicli di lavaggio, corredata di relativo supporto;
- Lavello inox a due vasche e due gocciolatoi, con parete inferiore aperta dotata di ripiani, compreso di adeguata rubinetteria;
- Armadio frigorifero da lt 700 interamente in inox, ventilato, con controllo elettronico, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica condensa;
- Cappa di aspirazione fumi, interamente in inox a parete, completa di filtri inox, motore con regolatore di velocità, tubazione flessibile inox di raccordo;
- Tavolo inox cm. 200x80, chiuso con ante scorrevoli di apertura sui due lati e ripiani interni;
- Tavolo inox cm 160x60, aperto con ripiano inferiore;
- Mobile pensile inox cm 200x40, con antine scorrevoli e ripiani scolapiatti inox, applicato sopra il lavello;
- Mobile pensile inox cm. 100x40, chiuso con ante scorrevoli e ripiani;
- N. 2 bidoni portarifiuti interamente in inox, carrellati con apertura a pedale;
- Carrello termico per trasporto alimenti, interamente in inox, con ante di chiusura nella parte inferiore, dotato di n. 2 ripiani interni, funzionamento a secco ed a bagno maria,, completo di bacinelle superiori con capacità di 60/70 pasti, suddivise in n. 2 bacinelle grandi per primi piatti e secondi e n. due bacinelle piccole per contorni; adeguate basi di appoggio nella parte superiore; il tutto rispondente alla vigente normativa CE.
- N. 2 ripiani tagliere in polietilene in adeguate colorazioni.
- N. 1 armadio per i prodotti non alimentari

#### LOCALE DISPENSA

Il locale dispensa è pavimentato con piastrelle di ceramica e pitturato nelle pareti fino a ml. 1,10 con pittura a smalto, per la restante parte con idropittura; tale locale è dotato di:

- Armadio interamente in inox chiuso con ante scorrevoli cm.200x60x170 con tre ripiani intermedi in inox

#### LOCALE SPOGLIATOIO

Il locale spogliatoio di uso esclusivo del personale di cucina è corredato di adeguati armadietti porta indumenti, è direttamente comunicante con il servizio igienico di uso esclusivo del personale di cucina.

Funzionalmente la cucina è preposta al confezionamento di cibi per gli alunni della scuola primaria e scuola dell'infanzia, la preparazione dei cibi avviene in base ad un menu fisso appositamente studiato, mediante l'utilizzo di prodotti freschi consegnati giornalmente dai vari fornitori.

I pasti confezionati vengono serviti in sala mediante l'utilizzo di stoviglie a perdere, costituiti da piatti, bicchieri, posate e tovaglioli.

Il tutto come evidenziato dall'allegata planimetria in scala; tutte le attrezzature e macchinari sono dotati di adeguata certificazione di conformità alla vigente normativa

Impiantisticamente la struttura è composta da un impianto di riscaldamento a termoconvettori ad acqua e ventilazione forzata, con alimentazione di acqua calda dalla centrale termica della vicina scuola primaria; l'impianto è corredato di un termostato ambiente per la regolazione della temperatura interna.

La struttura è collegata sia alla rete idrica comunale, che alla fognatura comunale con a capo un impianto di depurazione, gli apparecchi utilizzatori sono dotati di acqua corrente sia calda che fredda.

L'impianto elettrico, realizzato nel rispetto delle vigenti normative, corredato delle previste certificazioni è completamente autonomo ed indipendente; è costituito da corpi illuminanti a soffitto con plafoniere al neon ed interruttori a norma.

La struttura è ubicata in una zona del centro abitato ed è servita dal servizio di raccolta e smaltimento rifiuti tramite gli appositi cassonetti per rifiuti urbani collocati sulla pubblica via.

La ristrutturazione totale del complesso edilizio è stata eseguita con materiali e tecnologie consone alle attuali disposizioni di mercato nel campo edile; la muratura perimetrale è dotata di intercapedine isolante; i serramenti sono dotati di vetri a doppio strato con intercapedine, la pavimentazione dei locali è stata eseguita in piastrelle ceramiche.

Internamente i locali sono stati completamente pitturati e verniciati con tonalità di colore chiaro con esclusione di una zoccolatura di circa cm 115 di altezza, che è stata realizzata in colore azzurro chiaro.

La struttura sede dell'attività in oggetto è allacciata sia alla rete idrica comunale che alla fognatura comunale

I rifiuti solidi urbani sono smaltiti tramite il servizio di raccolta trasporto e smaltimento rifiuti, affidato a terzi; mentre non vengono usati oli in quanto l'utilizzo di prodotti fritti non è contemplato nella attuale preparazione dei cibi.

Contestualmente si comunica che:

- Le attrezzature presenti sopra descritte sono state utilizzate fino al 2019 (periodo a partire dal quale la concessionaria uscente ha progettato ed attrezzato un nuovo centro cottura presso l'area fieristica comunale) e pertanto sarà cura ed onere del nuovo appaltatore verificarne lo stato di funzionalità e manutenzione e nel caso fosse necessario provvedere alla loro sostituzione con oneri tecnici ed economici a carico dello stesso.
- I locali sono dotati di agibilità; il nuovo concessionario dovrà provvedere agli adempimenti amministrativi e tecnici propedeutici alla presentazione della SCIA di inizio attività corredata dalla Notifica sanitaria ai fini della registrazione (articolo 6 del Regolamento Comunitario 29/04/2004, n. 852).