Città di Nettuno
medaglia d'oro al merito civile

Città di Nettuno

Città Metropolitana di Roma Capitale
Viale Giacomo Matteotti n° 37 00048 Nettuno (RM)
COD. FISC. 02910820584 - P.IVA 01133581007
Centralino +39.06.988891 - Fax +39.06.98889251
Pec: protocollogenerale@pec.comune.nettuno.roma.it
AREA III - TECNICA E ASSETTO DEL TERRITORIO
Email: ufficio.lavoripubblici@comune.nettuno.roma.it
Fax: +39.06.98889231

AL DIRIGENTE AREA SERVIZI SOCIALI

Dott.ssa Margherita CAMARDA

e, p.c. **AL SINDACO**
Ing. Alessandro Coppola

= LORO SEDI =

L'unità produttiva destinata al Centro di Cottura per la produzione e il confezionamento dei pasti destinati ai vari plessi scolastici del Comune di Nettuno si trova all'interno dei locali della Scuola Superiore di Primo Grado "De Franceschi" in Via E. Loi n 4 e si sviluppa su un unico livello al piano terra.

I locali destinati alla realizzazione del centro di cottura occupano una superficie complessiva di circa 300 mq..

L'unità produttiva è strutturata in maniera tale da impedire che i flussi dello "sporco" (derrate, carrelli, stoviglie, contenitori termici, rifiuti, etc.) vengano ad intersecarsi con quelli del "pulito" (prodotti finiti, attrezzature mobili sanificate), in modo tale da garantire un percorso unidirezionale secondo il concetto della "**marcia sempre avanti**".

Il Centro di Cottura è distinto in zone così definite:

- Una zona denominata "**INGRESSO**" dedicata al **controllo e accettazione delle derrate;**
- Una zona denominata "**DEPOSITO**" dove avviene la **conservazione refrigerata e non refrigerata**;
- Una zona denominata "SPOGLIATOIO" distinti per uomini e donne, dedicata alla **sanificazione del personale** addetto alla gestione distinto per uomini e donne;

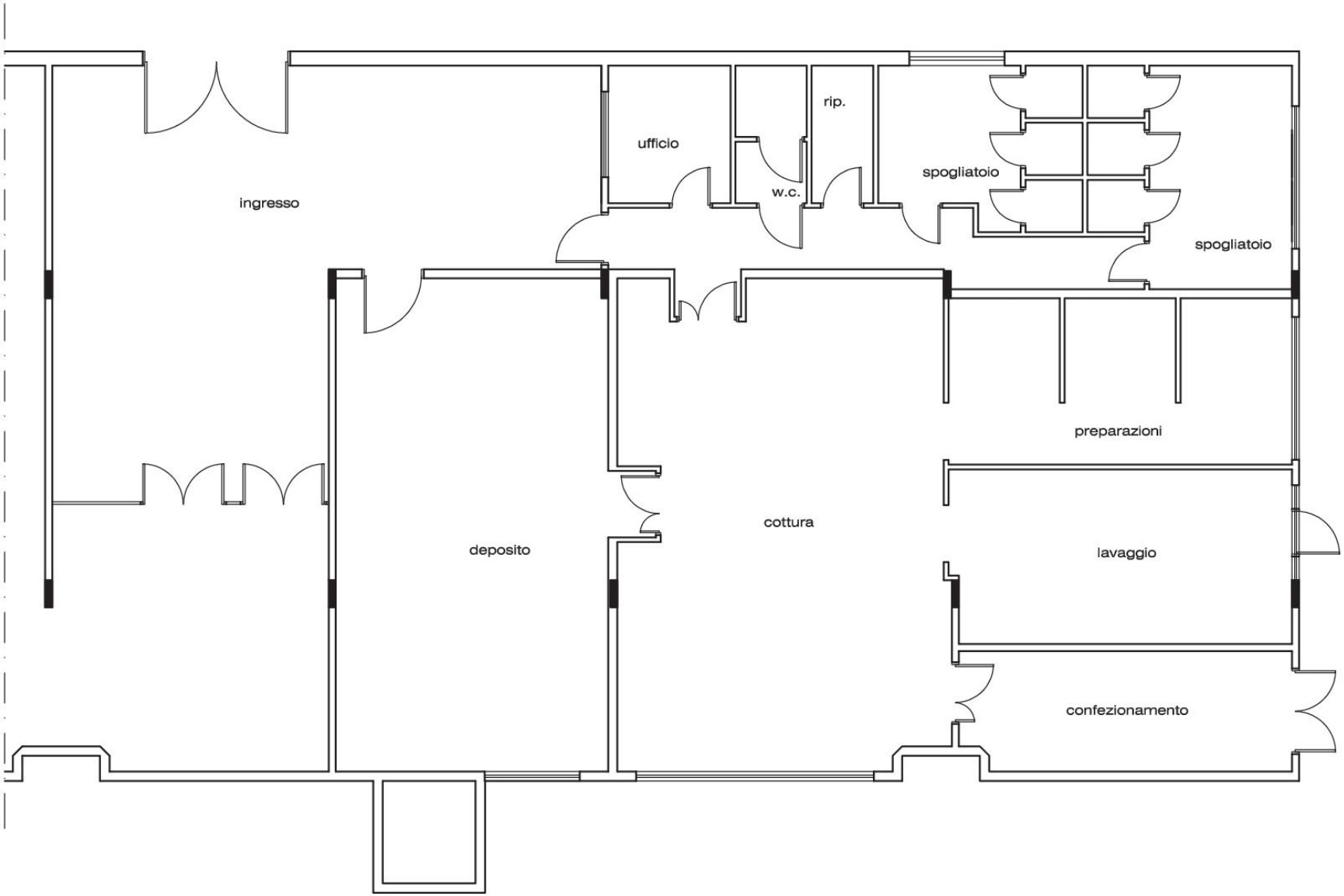
- Una zona denominata "**PREPARAZIONI**" (carni, verdure e pesce), in prossimità della zona dedicata alle cotture dove le derrate crude in lavorazione confluiscono;
- Una zona denominata "**COTTURA**" per la **cottura** delle derrate semilavorate.
- Una zona denominata "**CONFEZIONAMENTO**" per il **confezionamento** dei pasti destinati ai singoli plessi scolastici.
- Una zona denominata "**LAVAGGIO**" dedicata alla **sanificazione delle attrezzature mobili** quali pentolame, carrelli, contenitori, utensileria. Tale zona è posta a ridosso delle aree di preparazione e cottura ed è collegata direttamente con l'esterno per favorire l'uscita dello sporco, evitando che questo incroci il percorso pulito.

Dette zone sono così dimensionate.

Zona	Superficie (m^2)	Percentuale (%)
Ingresso Derrate	65	21,5%
Deposito Secco/Refrigerato	58	19,1%
Preparazioni	21	6,9%
Cottura	55	18,2%
Lavaggio	26	8,6%
Confezionamento	17	5,6%
Corridoi e Disimpegni	17	5,6%
Spogliatoi	32	10,6%
Sevizio Igienico	4	1,3%
Deposito Materiale Pulizie	4	1,3%
Ufficio	4	1,3%
Totale	**303**	**100%**

Di seguito viene riportato uno stralcio del lay out funzionale dell'impianto.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
MANUTENZIONE E PATRIMONIO
Geom. P.O. Marco D'AMBRA


ingresso
ufficio
w.c.
rip.
spogliatoio
spogliatoio
deposito
cottura
preparazioni
lavaggio
confezionamento