

ALLEGATO 14

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

PIANO DEI TRASPORTI

Per i pasti che verranno trasportati ai refettori, la Società deve predisporre il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale servito sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento della qualità igienico sanitaria e sensoriale.

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente. I pasti dovranno essere trasportati nel rispetto della vigente normativa in materia di mantenimento delle temperature.

In particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida e rivestito internamente con materiale facilmente lavabile e sanificabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana e comunque secondo un piano di sanificazione che assicuri un livello igienico ottimale.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari la Società deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo sensoriale ed igienico sanitario.

Tali attrezzature dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a + 60°C fino al momento dell'apertura del contenitore e non superiore a +10°C nel caso di legume refrigerato.

La frutta fresca potrà essere trasportata anche negli imballi originali

Il trasporto della pasta cotta dovrà avvenire in maniera da evitare fenomeni di impaccamento (altezza massima contenitori 10cm).

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti potrà essere necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste cotte e del relativo condimento/brodo, che così verranno trasportati ai refettori e qui immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta di formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) ove previsto, che sarà stato confezionato in appositi contenitori.

I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, sughi di condimento delle paste, secondi piatti e contorni) dovranno essere confezionati in contenitori distinti per locale / refettorio.

I cestini freddi dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperatura inferiore a + 10°C fino al momento della consegna ai richiedenti.

DISTRIBUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene del Comune di Milano e a quanto espressamente previsto nel contratto di Servizio e nei relativi allegati. Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- Indossare apposito camice e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- predisporre la tavola disponendo ordinatamente per ciascun commensale tovaglietta di carta, 1 (un) tovagliolo di carta, le posate in acciaio, 1 (un) bicchiere, i piatti monouso e le brocche munite di coperchio, contenenti l'acqua, fatto salvo quanto specificato all'ultimo comma.

All'occorrenza dovranno essere disponibili posate monouso.

- le verdure cotte (non tutte) e crude andranno condite presso il refettorio con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale prima dell'arrivo dei commensali al tavolo; per tanto tali condimenti dovranno essere dati in dotazione ai refettori;
- le paste asciutte e le minestre con pasta/riso/pasta ripiena dovranno essere condite poco prima della distribuzione;
- il pane potrà essere riposto direttamente sulle tovagliette o in appositi cestini;
- la frutta dovrà essere preventivamente lavata nel locale rigoverno fatta salva la necessità di condurre le operazioni nel Centro Cucina. La stessa, dovrà essere riposta in coppette monouso o in appositi contenitori in accordo con le richieste dei responsabili scolastici e con la categoria di utenti;
- i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti verranno aperti per le operazioni di condimento con una tempistica tale da non danneggiare il prodotto;
- il pasto deve essere servito solo quando i bambini sono seduti. Modalità diverse, richieste dai responsabili scolastici, verranno valutate congiuntamente dall'Amministrazione Comunale e dalla Società.

Presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione di scorta tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi, in caso di rottura, danneggiamento, caduta per terra, ecc. dei medesimi.