

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 assicurino il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, oltre alla temperatura di legge.

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

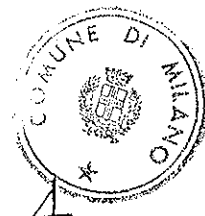
Dovranno inoltre essere coibentati isotermicamente con convalida ATP (Attestazione per il Trasporto Derrate Alimentari) e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi dovranno inoltre essere autorizzati dall'Azienda Sanitaria Locale della località di immatricolazione del mezzo.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

MODALITÀ' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate la Società deve utilizzare contenitori isotermici, multiporzione, idonei ai sensi del DPR 327/80, con caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico 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 del consumo (art. 31 DPR 327/80) e non superiore a 4° nel caso di legume refrigerato.



Il pane e la frutta saranno trasportati separatamente in contenitori di plastica per alimenti muniti di coperchio.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato sarà trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

I contenitori gastronorm in acciaio inox utilizzati per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm per evitare fenomeni di impaccamento. Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento, che così verranno trasportati ai refettori e qui immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta del Parmigiano Reggiano, che sarà stato confezionato a parte.

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 temperature inferiori a + 10°C.

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;
- indossare guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- predisporre la tavola disponendo ordinatamente per ciascun commensale 1 (una) tovaglietta di carta, 2 (due) tovaglioli di carta, le posate, 1 (un) bicchiere, i piatti monouso e le brocche in acciaio inox munite di coperchio, contenenti l'acqua, fatto salvo quanto specificato all'ultimo comma.

All'occorrenza dovranno essere disponibili posate in acciaio inox;

- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, fornite dalla Società, a tale scopo deve essere

disponibile in ogni refettorio una bilancia automatica per alimenti messa a disposizione dalla Società;

- le verdure cotte e crude andranno condite al refettorio con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al tavolo; pertanto tali condimenti dovranno essere dati in dotazione ai refettori;
- le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato (esclusivamente Parmigiano Reggiano) andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione;
- il pane non dovrà essere riposto direttamente sui tavoli;
- la frutta, che verrà preventivamente lavata e asciugata al centro di produzione pasti, dovrà essere riposta nella coppetta monouso;
- i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui avrà inizio la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- il pasto deve essere servito solo quando i bambini sono seduti. Modalità diverse, richieste dai responsabili scolastici dovranno essere comunicate al Servizio Refezione.

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.

