



**SEZIONE I**

**ALLEGATO 13**

**TRASPORTO E  
DISTRIBUZIONE**

## TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

### PIANO DEI TRASPORTI

La Società, deve attuare il piano organizzativo dei trasporti, relativo alla veicolazione dei pasti al cotto, delle derrate alimentari al crudo e delle altre forniture giornaliere di alimenti, da consegnare presso le sedi ubicate nel territorio del Comune ed in quelle extraurbane (Case Vacanze) del Comune di cui all'allegato tecnico n. 1 al contratto di servizio, denominato "Sede di somministrazione", nelle quali viene erogato il servizio di ristorazione, nonché quello relativo alla veicolazione delle derrate alimentari al crudo/materie prime, dalla piattaforma logistica centralizzata ai centri di produzione pasti e/o alle sedi di cui all'allegato tecnico n.1 di cui sopra.

Il piano dei trasporti deve contenere le seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto;
- b) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- c) le destinazioni da raggiungere e gli orari stabiliti;
- d) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati e il tipo di alimentazione.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a minori emissioni e minori consumi energetici, in coerenza con le previsioni di entrata in vigore del calendario delle limitazioni all'accesso e circolazione per autoveicoli adibiti al trasporto di cose, attuative delle discipline viabilistiche della Zona a Traffico Limitato denominata "Area C" istituita con deliberazione di Giunta Comunale n. 588/2013 e successive modifiche e integrazioni e della Zona a Traffico Limitato denominata "Area B" istituita con deliberazione di Giunta Comunale n. 1366/2018 e successive modificazioni e integrazioni.

La Società dovrà trasmettere l'elenco dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, riportante le seguenti indicazioni: tipologia dei mezzi, numero dei mezzi di trasporto, targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione degli stessi.

Nello sviluppo del Piano dei trasporti la Società dovrà adottare soluzioni volte alla riduzione ed efficientamento del numero dei viaggi, pianificando in via prioritaria l'utilizzo di ogni mezzo a pieno carico, compatibilmente con le esigenze di erogazione del servizio.

Il Piano dei trasporti dovrà contenere chiara indicazione dei centri di produzione dei pasti e della piattaforma logistica dai quali partiranno i pasti al cotto, le derrate alimentari a crudo e gli altri alimenti, destinati presso le sedi delle strutture in cui viene erogato il servizio di ristorazione e i locali utilizzati per la distribuzione (locali rigoverno) ed il consumo dei pasti (refettori). Le sedi delle strutture, i centri di produzione dei pasti, i locali di rigoverno e i refettori dovranno obbligatoriamente rientrare tra quelli indicati negli allegati n. 1 e n. 2 al contratto di servizio.

Il Piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti o dalla piattaforma logistica e l'arrivo dello stesso presso l'ultima sede o locale utilizzato per la distribuzione pasti (locale rigoverno) o destinatario della fornitura delle derrate a crudo, sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento della qualità igienico sanitaria e sensoriale dei pasti e delle altre derrate alimentari in consegna e soprattutto della temperatura prevista dalla vigente normativa.

Il Piano dei trasporti dovrà essere presentato dalla Società al Comune (Aree Comunali competenti – Area Food Policy e Direzione Mobilità), per la relativa autorizzazione. Nel caso di affidamento del servizio di trasporto, la Società dovrà inviare al Comune (Aree Comunali competenti – Area Food Policy e Direzione Mobilità) prima della gara, il Piano dei trasporti inserito nel capitolato per avere il nulla osta.

Eventuali variazioni che comportano modifiche sostanziali del Piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente al Comune (Aree Comunali competenti) specificando le motivazioni.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei e usati per il trasporto di alimenti e possedere i requisiti igienico – sanitari nel rispetto della normativa vigente, anche in materia di mantenimento delle temperature. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano guida, avere le pareti lisce, con gli spigoli e gli angoli arrotondati e rivestito internamente con materiale facilmente lavabile e sanificabile.

Gli automezzi, inoltre, dovranno essere:

- furgonati, con apertura di accesso sul lato posteriore e su uno dei lati, per agevolare le operazioni di carico /scarico;
- regolarmente autorizzati alla circolazione secondo le norme di legge in vigore;
- idonei al servizio richiesto con vano di carico separato dalla zona guida con rivestimento privo di giunture, fessure, interstizi al fine di consentire la perfetta detersione/sanificazione (come da Reg. CE 852/04, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un' adeguata pulizia e disinfezione);
- tenuti in perfetta efficienza, sottoposti a detersione giornaliera del vano carico e sanificazione almeno una volta la settimana, e, in ogni caso, ogni qualvolta se ne presenti la necessità, nel rispetto delle norme igieniche. La detersione dovrà essere effettuata prima dell'inizio del servizio.

Il prodotto dedicato alla sanificazione dovrà essere un presidio medico chirurgico registrato al Ministero della Salute;

La consegna delle derrate al crudo/materie prime ai centri di produzione o presso eventuali sedi, avverrà con automezzi coibentati e muniti di impianto frigorifero, ove necessario.

È fatto obbligo al personale della Società addetto al trasporto, di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, secondo un piano di sanificazione che assicuri un livello igienico ottimale. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo della Società e alle vigenti normative che disciplinano anche le modalità di comportamento del personale addetto.

## **MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PASTI**

Per il trasporto dei pasti al cotto e delle derrate alimentari al crudo in consegna, la Società deve utilizzare contenitori isotermitici (termobox) e idonei contenitori aventi caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo sensoriale ed igienico sanitario, che dovranno risultare integri, internamente ben puliti e privi di residui/corpi estranei di qualsiasi natura atti a garantire il mantenimento delle temperature di sicurezza degli alimenti ai sensi della normativa vigente. I contenitori dovranno essere identificati con apposite etichette compilate dal personale addetto della cucina, che dovranno riportare il terminale di consumo e il numero delle porzioni suddivise per bambini e adulti.

La Società dovrà dotarsi di carrelli propri per la movimentazione ed il trasporto dei contenitori termici, dal mezzo di trasporto fino al locale utilizzato per la distribuzione pasti (locale rigoverno).

La frutta fresca potrà essere trasportata anche negli imballaggi originali.

La Società dovrà adottare, laddove possibile, la strategia dei minimi imballi al fine di ridurre l'utilizzo di involucri monouso.

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

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti è necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste cotte e del relativo condimento/brodo, che così verranno trasportati presso i locali di rigoverno e qui immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta di formaggio grattugiato ove previsto, che sarà stato confezionato in appositi sacchetti e riposto nei contenitori termici, nel rispetto delle temperature sopra citate. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, sughetti di condimento delle paste, secondi piatti, contorni e le eventuali merende) dovranno essere confezionati in contenitori gastronorm distinte per tipologia e suddivise per refettorio. Nel caso in cui vengano richieste

eventuali diete speciali, queste verranno consegnate utilizzando contenitori isotermici (termobox) di colore diverso da quelli utilizzati per i pasti ordinari e che dovranno garantire il mantenimento delle temperature di sicurezza degli alimenti ai sensi della normativa vigente. Inoltre, le diete speciali, confezionate in mono o multi porzioni, dovranno essere identificate tramite etichetta. I pasti al cotto, i cestini freddi, i pasti per i menù di emergenza freddi o caldi, le derrate alimentari a crudo e le altre forniture giornaliere di alimenti in consegna dovranno essere veicolati e consegnati presso le strutture che ne faranno richiesta, in contenitori isotermici (termobox), idonei a garantire il mantenimento della temperatura ai sensi della normativa vigente. I pasti di cui sopra dovranno essere trasportati all'interno delle strutture, a cura della Società, senza oneri aggiuntivi per il Comune, secondo gli orari indicati da quest'ultimo. In relazione ad eventuali esigenze organizzative da parte delle strutture, il Comune comunicherà alla Società eventuali modifiche degli orari prefissati.

Il personale della Società deve rispettare le norme di buona prassi operativa durante le operazioni di trasporto, di scarico e di consegna, secondo la normativa vigente e in linea con quanto previsto dal Manuale di autocontrollo adottato.

Dall'orario di consegna dei pasti presso le strutture o i locali di governo, all'orario stabilito per la loro somministrazione agli utenti, dovrà intercorrere un tempo non superiore a 30 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati dalla Società in modo tassativo e dovranno essere registrati su un apposito modulo per facilitare i controlli da parte degli organi preposti.

Per ciascuna consegna effettuata presso le strutture o i locali di governo, la Società emetterà un Documento di Trasporto (DDT) in duplice copia che il personale addetto al trasporto e alla somministrazione avrà cura di compilare, conservare e firmare.

Il documento di trasporto deve indicare nel dettaglio la ragione sociale del vettore, l'indicazione del centro di produzione, l'indicazione del sito di consegna, i quantitativi in kg e le tipologie di derrate trasportate (incluse le eventuali merende pomeridiane), il numero dei contenitori/colli totali, il numero dei pasti ordinari consegnati distinti dal numero di diete speciali, nonché l'orario di partenza del mezzo dal centro di produzione o dalla piattaforma logistica e l'orario di effettiva consegna presso le strutture o il locale di governo.

Il personale delle strutture in cui viene erogato il servizio di ristorazione, controlla la corrispondenza tra gli orari di partenza/consegna, oltre al numero e alla tipologia dei pasti ordinati rispetto a quelli consegnati, inoltre firma la bolla per ricevuta trattenendone una copia.

## **ESTENSIONE DELLE INDICAZIONI AI FORNITORI DEL SERVIZIO**

La Società dovrà utilizzare il proprio potere come centrale d'acquisto pubblica, estendendo le disposizioni del presente allegato anche ai propri fornitori, utilizzando tutti i criteri premiali previsti dalla disciplina dei CAM per la ristorazione scolastica (DM del 10 marzo 2020 e successive modificazioni), volte alla premiazione di fornitori che utilizzino soluzioni di trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, ibridi, idrogeno, GPL, ecc) e misure di gestione ambientale della logistica.

## **CONVERSIONE ALLA LOGISTICA ELETTRICA**

In ottemperanza alle strategie dell'Amministrazione Comunale contenute nel Piano Aria e Clima approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n.4/2022, nonché nel Piano Urbano della Mobilità Sostenibile (PUMS), la Società dovrà progettare la conversione della propria flotta di veicoli alla logistica a zero emissioni, anche con progressioni graduali, attraverso sperimentazioni pilota o per lotti progressivi.

In linea con la disciplina per l'Area C la sperimentazione del full-electric dovrà essere avviata con priorità per il territorio del centro della città incluso nel perimetro di Area C.

Nelle nuove progettazioni di centri cucina dovrà essere inclusa la realizzazione delle infrastrutture di ricarica elettrica.

## **SPERIMENTAZIONE PER LA LOGISTICA TRAMITE CARGOBIKE**

Con l'obiettivo di continuare ad innovare il sistema logistico del servizio di refezione, la Società e il Comune (Aree Comunali competenti - Area Food Policy e Direzione Mobilità) collaboreranno nello sviluppo di uno studio di fattibilità per un progetto pilota volto all'utilizzo di cargo-bike per il trasporto dei pasti della refezione dalle cucine degli asili nido con centro cottura alle strutture dei nidi privi di centro cottura interno.

## **MONITORAGGIO AMBIENTALE**

La Società dovrà dotarsi di appositi strumenti di monitoraggio ambientale connesso all'attuazione del piano di trasporto e delle soluzioni logistiche adottate, volto al monitoraggio degli agenti inquinanti (PM10, PM2.5, NOx, etc.) e climalteranti, secondo un sistema di monitoraggio che verrà definito congiuntamente con le Direzioni competenti (Direzione Ambiente e Direzione Mobilità), nonché dei tempi di percorrenza e delle distanze e degli itinerari percorsi da ciascun mezzo.

Con cadenza annuale dovrà essere inviato al Comune (Aree Comunali competenti - Area Food Policy e Direzione Mobilità) un report sintetico relativo all'impatto ambientale delle soluzioni logistiche adottate.

## **IDENTIFICAZIONE DELLA FLOTTA**

I mezzi adibiti al trasporto derrate e alla veicolazione pasti dovranno essere chiaramente identificabili mediante decalcomanie o altri analoghi mezzi di comunicazione riportando il logo della Società, del Comune di Milano e della Food Policy di Milano. Potranno inoltre essere apposte scritte e/o immagini volte a veicolare messaggi divulgativi ed educativi relativi al cibo sano e sostenibile, ovvero relativi al servizio di refezione scolastica e al suo impatto sulla città. Il piano della comunicazione visiva dei mezzi di trasporto dovrà essere presentato al Comune (Aree Comunali competenti - Area Food Policy e Area Comunicazione) almeno 3 mesi prima dell'entrata dell'avvio del piano successivo, per la relativa autorizzazione.

## **MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La distribuzione, ove prevista per i servizi di cui all'art.1 del Contratto, relativamente ai pasti al cotto comprese le diete speciali, dovrà essere effettuata negli orari previsti nell'Allegato tecnico n. 4 "Schede dei servizi". Nelle scuole dove è previsto il programma "Frutta a Metà Mattina", l'orario di distribuzione coinciderà con l'intervallo, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune o dalle Strutture competenti, e dovrà essere scrupolosamente rispettato.

Nei casi in cui è prevista la fornitura delle merende, per le quali non viene effettuata la fase della distribuzione, la Società dovrà provvedere alla consegna delle stesse, unitamente al materiale accessorio, al personale scolastico incaricato, secondo le modalità indicate all'Allegato tecnico n. 4.

La distribuzione dei pasti agli utenti dovrà prevedere l'utilizzo di piatti, posate, tovagliette, tovaglioli, bicchieri e ciotole per la frutta. Le brocche dovranno essere in materiale sanificabile e riutilizzabile, munite di coperchio, contenenti l'acqua di rete.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili/attrezzature che la Società dovrà mettere a disposizione, anche nelle strutture che non ne fossero dotate.

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

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo o con modalità self-service nei casi previsti, a cura del personale addetto alla distribuzione dei pasti, il quale deve indossare idoneo vestiario (camice e copricapo in modo tale che quest'ultimo contenga tutta la capigliatura) ed attenersi a quanto previsto dalla Società per la distribuzione del pasto nel manuale di autocontrollo adottato.

Tutti i materiali monouso dovranno essere prodotti con materiali biodegradabili e riciclabili, al fine del loro riciclo mediante l'inserimento con gli scarti organici nella frazione dei rifiuti solidi urbani FORSU.

Inoltre, il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà rispettare le seguenti indicazioni rispetto a determinati alimenti da somministrare:

- le verdure crude andranno condite presso il refettorio prima dell'arrivo dei commensali al tavolo;
- il condimento del contorno delle diete speciali deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- il pane potrà essere riposto direttamente sulle tovagliette utilizzando gli utensili previsti o in appositi cestini;
- la frutta dovrà essere preventivamente lavata nel locale rigoverno fatta salva la necessità di condurre le operazioni nel Centro Cucina<sup>0001</sup>. La stessa, se ulteriormente lavorata (detorsolata e porzionata) dovrà essere riposta in coppette monouso per gli utenti delle scuole d'infanzia e dei nido;
- i contenitori gastronomi utilizzati per il trasporto dei pasti verranno aperti per le operazioni di condimento con una tempistica tale da non danneggiare il prodotto. Le addette alla distribuzione dei pasti dovranno essere dotate di termometro a sonda per la misurazione della temperatura dei pasti;
- per il servizio al tavolo il pasto deve essere servito solo quando i bambini sono seduti. Modalità diverse, come ad esempio per quanto riguarda le minestre e piatti in brodo, su richiesta dei responsabili scolastici, verranno valutate congiuntamente dal Comune e dalla Società;
- è tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno;
- laddove non fosse disponibile o utilizzabile il locale rigoverno tutte le attività sopra descritte relative al condimento delle pietanze, al lavaggio della frutta ecc. verranno compiute direttamente presso la cucina. Dovrà essere inoltre garantito il successivo lavaggio dei contenitori.

La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici e/o di servizio su cui andrà collocato il contenitore della pietanza da distribuire.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere adeguatamente formato per l'espletamento di tale attività. Per la porzionatura, il personale addetto dovrà essere munito delle tabelle delle grammature al cotto delle pietanze da sporzionare, di bilance ed utensili quali mestoli, palette o schiumarole, di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea, al fine di evitare la disomogenea distribuzione nei piatti delle pietanze e di prevenire possibili sprechi alimentari come previsto al punto 8, lettera C, sub a dei CAM.

Inoltre, deve essere predisposta da parte della Società un'apposita procedura di verifica, nel locale di rigoverno, delle grammature a cotto dei pasti, prima dell'effettiva distribuzione degli stessi, attraverso la misurazione dei pesi dei contenitori gastronomi, con apposite bilance.

La Società deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui al punto 1 dell'articolo n. 1 al presente contratto per i quali è stata comunicata la prenotazione; inoltre, dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu (Allegato n. 5) e secondo le modalità previste nell'Allegato tecnico n. 4 al presente contratto.

Con riferimento al confezionamento dei pasti nei centri cottura, il personale addetto della Società dovrà assicurarsi di avere a disposizione le pietanze necessarie per far fronte ad eventuali emergenze o eventi accidentali (es. corpi estranei, gastronomi non conformi ecc.).

Non è consentita alcuna somministrazione supplementare (bis) in quanto ciò andrebbe ad inficiare i valori nutrizionali previsti per ogni fascia di età dell'utenza. Qualora la somministrazione dei pasti sia organizzata in

più turni, la Società dovrà garantire a tutti gli utenti un tempo congruo al regolare consumo del pasto, oltre a consentire le attività di sanificazione del refettorio.

Si intendono qui richiamate tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, compreso il Regolamento Locale di Igiene del Comune di Milano, nonché il rispetto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo della Società.

## **DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI**

Le addette alla distribuzione dei pasti dovranno distribuire prioritariamente il pasto per gli utenti con dieta speciale, per evitare errori di somministrazione. Inoltre, dovranno utilizzare tutti gli accorgimenti necessari al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata, avendo cura di effettuare tutti i controlli previsti sulla conformità di quanto somministrato rispetto al piano dietetico di ogni utente.

Nel caso in cui le diete speciali vengano consegnate in contenitori monoporzione sigillati ed etichettati, le addette alla distribuzione delle diete speciali dovranno provvedere al trasferimento del contenuto nel piatto dell'utente a cui la dieta è destinata.

Le Diete Speciali verranno condite, se previsto per alcune pietanze, successivamente all'apertura delle monoporzioni sigillate, operazione da effettuarsi di fronte all'utente presente; sulle monoporzioni dovrà essere apposta un'etichetta che dovrà contenere le indicazioni per l'eventuale condimento.

Per l'apertura delle monoporzioni, e il successivo condimento delle Diete Speciali, dovranno essere utilizzate le posate dell'utente a cui la Dieta è destinata, e in ogni caso devono essere utilizzati utensili diversi da quelli utilizzati per l'utenza che consuma il pasto ordinario.

## **ALLESTIMENTO DEL REFETTORIO**

Le pietanze dovranno essere distribuite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti dell'utenza.

Il refettorio, quale luogo educativo di consumo del pasto, dovrà essere gradevole e allestito con arredi (tavoli e sgabelli/sedie) consoni allo svolgimento del servizio.

Nei refettori composti da più aule dovranno essere previste delle isole per la raccolta delle stoviglie lavabili e dei rifiuti prodotti con chiare indicazioni di utilizzo, indicando che tutto il rifiuto organico prodotto e le stoviglie monouso in materiale biodegradabile e compostabile andranno inseriti nella Frazione Organica del Rifiuto Solido Urbano (FORSU) per il loro compostaggio.