

## PIANO DEI TRASPORTI

Piano di veicolazione dei pasti per il comune di ALBANO LAZIALE.

Il piano dei trasporti è stato redatto tenendo conto in considerazione i seguenti fattori:

1. Ubicazione del centro cottura;
2. Ubicazione dei singoli terminali di distribuzione sul territorio comunale ;
3. Visita ai terminali di distribuzione e studio dei percorsi
4. Calcolo dei tempi di percorrenza e dei tempi di consegna in relazione alle indicazioni del Capitolato;
5. Rilievi delle modalità di consegna dei contenitori con particolare attenzione al luogo di sosta (punto d'arrivo) dei mezzi di trasporto rispetto al terminale di consegna (presenza di scale, rampe, refettori al piano terra, nell'interrato o ai piani superiore, ecc.);
6. Possibilità di utilizzare attrezzature che agevolino la consegna, ad es. carrelli, ecc.;
7. Capienza del mezzo di trasporto in relazione al terminali di consegna (numero dei pasti per singolo plesso, disagiata viabilità, difficoltà di parcheggio, ecc);
8. Calcolo della quantità pesi e volumi dei contenitori ;
9. Disposizioni del D.Lgs. 81/08 in tema di sicurezza sul lavoro da esempio: massimo peso sollevabile e trasportabile manualmente per addetto alla consegna.

Tutti gli orari indicati sono stati calcolati sulla base delle indicazioni espresse nel Vostro Capitolato, naturalmente tali orari potranno essere modificati su Vostra richiesta, alla fine di conformarsi meglio ad eventuali esigenze delle scuole.

L'obiettivo di questo studio è quello di ottimizzare il piano dei trasporti cercando di ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra la fine della produzione dei pasti e il momento della distribuzione degli stessi nei plessi scolastici.

Gli elementi che consentono di assicurare un'ottimale esecuzione della fase di trasporto sono, quindi, i seguenti:

- Studio dei percorsi, sia per la partenza dal centro cottura sito in via Vivaldi, 39 00049 Albano Laziale. (RM) .

- Impiego di adeguate ed idonee attrezzature per il sicuro mantenimento delle temperature (Polibox) delle vivande unitamente a caratteristiche di resistenza agli urti, maneggevolezza e razionalità.
- L'utilizzo di automezzi coibentati in grado di assicurare un lento decadimento termico all'interno della cassa isotermica ed in perfetta efficienza al fine di evitare disagi e problematiche durante i tragitti
- Formazione professionale autisti.
- Controllo del piano dei trasporti.
- Caratteristiche tecniche dei mezzi utilizzati
- Gli autisti tramite telefono cellulare saranno in costante contatto con il responsabile del centro di cottura per qualsiasi problematica.
- Sottoposti ad una specifica procedure di pulizia e sanificazione che prevede:
  1. Lavaggio interno quotidiano
  2. Unificazione interna quotidiana
  3. Lavaggio esterno settimanale presso un centro specializzato
- Il mezzo adibito al trasporto pasti è conforme al D.P.R. n: 327/80 e al Pacchetto Igienc.