

Di seguito vengono riportate le risposte alle domande frequenti in merito alla manifestazione di interesse “Richiesta di manifestazione di interesse per l’affidamento dell’evento “Showcooking preparazione dimostrativa e degustazione pietanze”.

1. **domanda:** è possibile avere una ipotesi di calendario per le giornate di showcooking?

Risposta: l’evento di showcooking si svolgerà nel periodo intercorrente dal 14/11/2022 al 20/01/2023. Il calendario dettagliato sarà reso disponibile a seguito della chiusura della presente manifestazione d’interesse e della procedura di gara relativa alla location dell’evento. ATS Brianza garantisce ai partecipanti la massima disponibilità—nella programmazione delle giornate dimostrative e nella selezione delle date compatibili con le singole esigenze.

2. **Domanda:** É possibile raggiungere la sede dello showcooking con i mezzi pubblici?

Risposta: la sede dello showcooking verrà comunicata a seguito della chiusura della presente manifestazione d’interesse e alla conclusione della procedura di gara relativa alla location dell’evento. L’organizzazione del trasporto degli studenti e dei tutor rientra tra le azioni richieste agli enti di formazione partecipanti alla presente manifestazione d’interesse. La quota complessiva riconosciuta a ogni istituto partecipante prevede la copertura dei costi vivi e accessori per la realizzazione dell’evento nel suo complesso, comprese eventuali spese di trasporto; ogni partecipante valuterà come raggiungere la sede dell’evento.

3. **Domanda.** Con riferimento al trasporto delle materie prime necessarie alla preparazione delle pietanze, qual è la modalità corretta di trasporto di alimenti refrigerati/surgelati?

Risposta. Il trasporto delle derrate alimentari deve avvenire in veicoli refrigerati adeguati allo scopo, puliti, mantenendo le temperature adeguate o, in alternativa, in automezzi non refrigerati ma con l’utilizzo di borse termiche a piastre refrigerate o alimentate elettricamente per il trasporto dei prodotti refrigerati e/o surgelati.

Il Reg. CE 852/04 - allegato II - capitolo IX - punto 5 prevede che: “Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l’immagazzinamento, l’esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.

RACCOMANDAZIONI

- Effettuare un’adeguata pulizia dei vani di carico dei veicoli.
- Utilizzare specifici contenitori isotermici a seconda della categoria termica dell’alimento trasportato.

- Collocare in modo ordinato i prodotti, ove necessario attuando una separazione in base alla categoria merceologica.
- Assicurarsi che gli alimenti siano confezionati o racchiusi in involucri che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altri alimenti.
- Assicurarsi dell'assenza di parassiti e di liquidi percolati provenienti dalla rottura delle confezioni.
- Limitare i tempi di carico e scarico.
- Evitare dispersione termica degli automezzi refrigerati e/o dei contenitori.”