ALLEGATO C5

PROCEDURA APERTA - SOPRA SOGLIA

EX ART. 2 DL. 76/2020 - (modificato con dl 77/2021)

PER L'AFFIDAMENTO DI SERVIZI SCOLASTICI VARI

DETTAGLIO PRESTAZIONALE
SERVIZI AUSILIARI LER CENTRO COTTURA E REFETTORI PERIFERICI

In linea di massima, le attività di cui al presente allegato (da svolgersi presso il centro cottura ed i refettori periferici) sono raggruppate nelle seguenti 4 macro attività:

- *A – attività di supporto al Centro cottura (pulizia e organizzazione mensa centrale)*
- *B - organizzazione ordini, magazzino e scorte*
- *C - trasporto pasti dal centro cottura ai refettori periferici*
- *D - sporzionamento, somministrazione pasti nei refettori periferici e rilevazione pasti e diete speciali*

N. Operatori	Monte ore giornaliero	Monte ore anno scolastico	Monte ore anni 3	CCNL e Livello	Titoli	Mansioni / attività
10	**58,50 ore** medie a piena attività e inferiori ad attività ridotta	**11.540**	**34.620**	CCNL coop sociali Livello A2	A) Scuola dell'obbligo B) Attestato formazione Professionale sulle normative di cui al decreto legislativo 155/97 C) Assenza condanne per reati artt. 600bis,600ter,600quater,600quinquies e 609unificies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori	*Attività A*

N. Operatori	Monte ore giornaliero	Monte ore anno scolastico	Monte ore anni 3	CCNL e Livello	Titoli	Mansioni / attività
1	**6 ore** medie a piena attività e inferiori ad attività ridotta	**1.245**	**3.735**	CCNL coop sociali Livello C1	A) Diploma scuola superiore B) Attestato formazione Professionale sulle normative di cui al decreto legislativo 155/97 C) Assenza condanne per reati artt. 600bis,600ter,600quater,600quinquies e 609unificies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori	*Attività B*
3	**16,50 ore** medie a piena attività e inferiori ad attività ridotta	**3.166**	**9.498**	CCNL coop sociali Livello B1	A) Scuola dell'obbligo B) Patente di tipo B C) Attestato formazione Professionale sulle normative di cui al decreto legislativo 155/97 D)Assenza condanne per reati artt. 600bis,600ter,600quater,600quinquies e 609unificies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori	*Attività C*
66	**179,75 ore** medie a piena attività e inferiori ad attività ridotta	**32.343**	**97.029**	CCNL coop sociali Livello A2	A) Scuola dell'obbligo B) Attestato formazione Professionale sulle normative di cui al decreto legislativo 155/97 C) Assenza condanne per reati artt. 600bis, 600ter,600quater,600quinquies e 609unificies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori	*Attività D*

PARTE GENERALE

Il **Centro cottura** del Comune è situato in Empoli via Bonistallo n. 75a

A fianco del Centro cottura è allestita la mensa centrale dove vengono somministrati i pasti:
-per gli alunni della scuola secondaria di primo grado "Busoni"
-per i dipendenti del Comune
Il Centro cottura prepara - in media - **2500 pasti giornalieri**
Il Comune organizza inoltre la somministrazione dei pasti nei refettori scolastici periferici: ai refettori periferici viene fornito il condimento per il primo piatto, il secondo e contorni, pane e frutta/dolce dal Centro Cottura mentre la cottura della pasta/riso/farro viene effettuata nelle cucine periferiche
Di seguito si riporta l'elenco dei plessi scolastici dove sono collocate **le cucine periferiche ed i refettori periferici**

Scuola
ISTITUTO COMPRENSIVO EST
Infanzia CORTENUOVA
Infanzia PAGNANA
Infanzia PASCOLI
Infanzia PETER PAN
Infanzia SERRAVALLE
Primaria "CARDUCCI"
Primaria L. DA VINCI
Primaria "CARRUCCI" PONTORME
Primaria e infanzia "COLOMBO" PONZANO
Primaria "BUSONI" POZZALE
Primaria SERRAVALLE
Scuola secondaria di primo grado "G. VANGHETTI"
ISTITUTO COMPRENSIVO OVEST
Infanzia FONTANELLA
Infanzia MONTERAPPOLI
Infanzia PIANEZZOLI
Infanzia Via P. della FRANCESCA
Infanzia RODARI
Infanzia VALGARDENA
Primaria e sez. infanzia "GALILEI" AVANE
Primaria BACCIO DA MONTELUPO
Primaria "ROVINI" CASCINE
Primaria "PASCOLI" CORNIOLA
Primaria "ALIGHIERI" MARCIGNANA

Primaria “G. BOSCO” PONTE A ELSA via Caduti di Cefalonia
Primaria “G. BOSCO” PONTE A ELSA via Lorenzoni
Primaria “MICHELANGELO” S. MARIA

I refettori periferici nel 2020 sono stati riorganizzati al fine di salvaguardare la salute collettiva di alunni, docenti, personale ATA e dell’appaltatore.
In alcuni casi si è continuato ad utilizzare i refettori, in altri casi si è preferito organizzare la somministrazione pasti direttamente nelle aule.
L’affidatario dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge per la somministrazione/sporzionamento sia alla mensa centrale sia nei refettori periferici.
Tutte le attrezzature necessarie per la somministrazione dei pasti (Centro cottura e refettori periferici (carrelli/ stoviglie/ posate etc) sono fornite dal Comune.
Il materiale di cui sopra verrà “preso in carico” dall’affidatario che quindi risponderà del suo corretto uso, di eventuali danneggiamenti, perdite e di eventuali furti.
Rispetto quindi ai beni e alla strumentazione presente presso la mensa centrale e refettori periferici l’appaltatore viene nominato custode.
Nell’interesse dell’affidatario - prima dell’avvio del servizio - potrà essere richiesto dall’affidatario un verbale di presa in carico di quanto (beni e strumentazione) viene consegnato.
Uguale verbale verrà steso - ad appalto concluso - per la riconsegna.
In caso di furto, smarrimenti o danneggiamenti l’appaltatore dovrà ricomprare beni e strumenti di proprietà del comune.
I prodotti per le pulizie, sanificazioni dei locali dove si somministrano i pasti e le cucine periferiche ed il centro cottura/mensa centrale ed i detersivi per lavaggio manuale ed in lavastoviglie delle stoviglie sono a carico dell’appaltatore, ad eccezione dei detersivi per i forni autopulenti del centro cottura, sono inoltre a carico dell’appaltatore la fornitura delle tovagliette e tovaglioli di carta.
I prodotti impiegati per santificazioni, pulizie e rigovernature e tovagliette e tovaglioli dovranno essere rispondenti alle vigenti normative; dei dosaggi, della conservazione, del corretto impiego dei prodotti da parte del personale (che deve essere adeguatamente formato) risponde l’appaltatore.
L’appaltatore ad inizio appalto fornisce le schede tecniche dei prodotti.
In caso di variazione dei prodotti durante l’appalto saranno prontamente consegnate al Servizio scuola le nuove schede.
I prodotti per pulizie, sanificazione dovranno essere stoccati in locali chiusi e comunque l’affidatario dovrà organizzarsi affinché non siano mai nella disponibilità di terzi
Durante il servizio è vietato fumare
Tutto il personale indicato in tabella dovrà:

- essere munito di tesserino di riconoscimento da indossare - necessariamente - durante l’orario di lavoro
- essere munito - a cura e spese dell’affidatario - di DPI
- indossare idoneo abbigliamento ed accessori come richiesto da piano di Autocontrollo (HACCP)
- collaborare con il Servizio scuola e se richiesto con la nutrizionista e la Commissione mensa
- mantenere il massimo riservo su informazioni e dati conosciuti durante lo svolgimento del servizio
- porre particolare attenzione nello svolgimento della gestione, (presa in carico e somministrazione dei pasti alternativi richiesti per motivi di allergie ed intolleranze alimentari, religiosi o etici.

Il personale dovrà dimostrare compostezza negli atteggiamenti e nel linguaggio e assumere un corretto comportamento con i bambini e le famiglie
L’affidatario esercita il controllo sulla correttezza del proprio personale, sul quale l’Amministrazione Comunale si riserva di esprimere parere di idoneità, richiedendone la sostituzione motivata anche durante lo svolgimento del servizio.

L'affidatario si impegna inoltre a provvedere all'immediata sostituzione dei propri operatori, assenti per qualsiasi motivo, già dal giorno stesso d'assenza (comunque entro le 24 ore), con personale adeguato e di pari qualifica, e a darne comunicazione all'Amministrazione.
Tutto il personale impiegato nei servizi in oggetto dovrà essere in possesso dell'attestato di HACCP, dovrà mantenere un elevato livello di pulizia ed indossare indumenti puliti ed adeguati (e se occorre protettivi)
I servizi di cui sopra- secondo il monte orario indicato in tabella - potranno subire variazioni o sospensioni in ragione
- di scioperi o assemblee del personale comunale o scolastico
- in ragione di eventi imprevisti o imprevedibili
- in ragione dell'annuale calendario scolastico regionale
Potrà, all'occorrenza, essere modificato anche l'orario di prestazione dei servizi con adeguato preavviso

Attività - A Supporto al Centro cottura e alla mensa centrale

L'appaltatore svolge, presso il Centro cottura le seguenti attività:
-servizi vari di supporto alla preparazione pasti, concordati e sotto la supervisione dei cuochi
-pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature presenti al Centro cottura,
-predisposizione tavoli della mensa centrale presso il Centro cottura
-sparecchiatura tavoli della mensa centrale presso il Centro cottura
-pulizia e riordino tavoli della mensa centrale presso il Centro cottura
-lavaggio e riordino delle stoviglie del Centro cottura
- provvedono allo smaltimento differenziato dei rifiuti e degli imballi
Si precisa che sarà carico dell'affidatario

- l'acquisto dei prodotti per le pulizie (detergenti e materiali per santificazione dei tavoli, strumenti e carrelli e pavimenti)
- l'acquisto dei prodotti per le pulizie delle stoviglie e tutto ciò che serve per la distribuzione dei pasti
- l'acquisto di tovaglie e tovaglioli per la mensa centrale
- l'acquisto dei materiali per lo smaltimento rifiuti (sacchi e contenitori)

Attività B - Gestione del magazzino presso il centro cottura

La gestione delle scorte e dell'ordine nell'ambito della logistica di magazzino alimentare deve essere perfetta, con riferimento nello specifico alla definizione dei tempi che devono essere rispettati non solo per gli approvvigionamenti, ma anche per il carico e lo scarico degli inventari.
Il magazzino è adiacente al Centro Cottura
Il magazziniere:
-collabora fattivamente con i cuochi del centro cottura e dei nidi d'infanzia e personale ausiliario di cucina
-collabora direttamente con il Coordinatore della mensa e con l'Ufficio scuola
-collabora con i fornitori abituali
-riceve quotidianamente - con sistema di tracciamento informatico ove possibile, i numeri e tipologie di pasti richiesti scuola, da trasmettere ai cuochi per la preparazione degli stessi
- gestisce con particolare attenzione e in diretta e costante collaborazione con il Coordinatore, i pasti alternativi richiesti per salute, religione e motivi etici
-controlla le merci (verificandone anche la conformità alle schede tecniche fornite dal Servizio Scuola)
Il magazziniere inoltre:
-effettua periodicamente gli ordini, concordati insieme ai cuochi ed al Coordinatore, ai fornitori, in base alla tabella dietetica ed ai pasti previsti giornalmente
-monitora in maniera meticolosa e accurata le merci arrivate a livello quantitativo oltre che qualitativo

comunicando ai cuochi ed al Coordinatore le eventuali difformità riscontrate e concordando con essi gli eventuali resi
-organizza lo spazio esterno di ricevimento delle merci e di provvisorio stoccaggio
-cura e coordina con lo smaltimento degli imballi
L'area di ricevimento dei prodotti è quella in cui gli articoli vengono lasciati fino a quando non si procede al loro trasferimento nel magazzino dopo i controlli qualità
- cura e sovrintendente la movimentazione delle merci
- smaltisce in maniera corretta gli imballaggi presenti nel magazzino
- si occupa dell'ordinato stoccaggio delle merci dentro il magazzino in base di aree funzionali del medesimo, e ciascuna di esse deve essere destinata a una finalità specifica:
- scarta i prodotti avariati o scaduti stoccati in magazzino
Dovrà inoltre tenere un consuntivo aggiornato periodicamente (almeno mensilmente) dei quantitativi e degli importi dei singoli generi utilizzati e darne comunicazione all'ufficio scuola ed al Coordinatore.
Il magazziniere è tenuto ad indossare - durante l'attività lavorativa un tesserino di riconoscimento.
L'appaltatore dota - il magazziniere - di tesserino telefono cellulare e tablet o pc portatile
L'appaltatore dota il magazziniere di tutti i necessari DPI
L'orario del magazziniere è da effettuarsi presso il Centro Cottura nell'arco temporale giornaliero dalle 7,30 alle 14,30 dal lunedì al venerdì. Dovrà altresì assicurare la reperibilità telefonica nello stesso arco temporale.

Attività D - Sporzionamento, somministrazione nei refettori periferici e rilevazione pasti e diete

Il servizio prevede la gestione delle seguenti attività:

- preparazione e somministrazione della colazione nelle scuole di infanzia
- cottura del primo piatto (pasta/riso/farro) nella cucina del plesso scolastico con successivo assemblaggio al condimento, trasportato - ai refettori periferici- insieme al secondo piatto, i contorni il pane e la frutta/dolce preparati al centro cottura comunale
- predisposizione dei refettori/classi e dei tavoli
- ricevimento dei contenitori dei pasti in arrivo dal centro cottura
- gestione con particolare attenzione dei pasti alternativi (allergie, celiachia, motivi etnico/religiosi)
- sporzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti
- sparecchiatura, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- pulizia e riordino delle stoviglie e dei contenitori, pulizia della cucina compresi arredi attrezzature e vetri
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Tutta la somministrazione dei pasti e la rigovernatura dovranno avvenire nel rispetto al Manuale HACCP
Il personale preposto al ricevimento dei pasti (seconde pietanze e contorni), dopo aver verificato l'integrità dei contenitori consegnati li collega (chiusi) ad una presa elettrica per il mantenimento della temperatura ideale
I pasti consegnati non dovranno essere lasciati mai incustoditi prima della somministrazione.
Anche le diete speciali confezionate singolarmente in confezioni monouso, a loro volta inseriti in contenitori termici andranno collegati alle prese elettriche.
Il personale addetto deve accertarsi che gli ambienti dove avverrà la manipolazione e somministrazione siano perfettamente puliti ed in ordine verificare che tutte le attrezzature messe a disposizione e destinate all'uso (mestoli, pinze, posate, caraffe, piatti, bicchieri,ecc) siano puliti ed in buono stato.
In caso di non conformità dei pasti/prodotti consegnati a scuola (quali/quantitative), riscontrate durante i controlli in fase di accettazione o nelle successive fasi di distribuzione, il personale preposto dovrà attivarsi per richiedere eventuali sostituzioni o integrazioni.

Gli operatori incaricati, dopo aver provveduto a pulire adeguatamente i tavoli predisposti nei refettori/aule, effettuano l'apparecchiatura per singola/o bambina/bambino.
In ogni postazione verranno collocati:
-tovaglietta
-tovagliolo
-forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino (se necessari)
- bicchiere
Sui tavoli al momento della somministrazione del secondo dovranno essere collocati i cestini contenenti il pane e dopo la consumazione dello stesso devono essere posti quelli contenenti la frutta.
Le caraffe piene d'acqua provviste di coperchio, riempite dopo aver accuratamente deterso e sanificato i rubinetti e lavandini e dopo aver fatto scorrere adeguatamente l'acqua prima del prelievo saranno collocate sui tavoli al momento dell'apparecchiatura.
L'inizio dell'attività di distribuzione del primo piatto deve avvenire, di norma, quando bambine e bambini sono presenti in refettorio; il secondo e i contorni caldi vanno serviti quando è già avvenuto il consumo del primo piatto.
Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve ricevere adeguata formazione affinché esegua in maniera puntuale ed accurata tutte le attività ed in particolare le seguenti:
- indossare correttamente i DPI necessari prima di effettuare tutte le attività di manipolazione degli alimenti e distribuzione dei pasti;
- condire la pasta il riso o altri cereali, con il sugo consegnato a parte al momento dell'apertura dei contenitori. Prima di servire deve rimescolare sempre (anche quando non c'è il sugo a parte) ripetutamente la preparazione; il parmigiano grattugiato (se previsto) verrà distribuito su richiesta
- condire le verdure del contorno, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori al servizio (olio e sale iodato, aceto solo su richiesta);
- rispettare le quantità riportate nel modulo "Grammature di peso a cotto" e per i cibi a freddo in base alle grammature da distribuire e seguire le direttive sulle modalità di distribuzione comunicate dall'Ufficio Scuola e dalla Nutrizionista;;
La somministrazione del pasto potrà avvenire con due modalità:
1. servizio al tavolo: il personale addetto provvede alla distribuzione delle diverse preparazioni direttamente ai tavoli;
2. al carrello (self service): bambine e bambini si dispongono in fila davanti alle diverse postazioni individuate e ricevono dal personale il piatto; questa modalità stimola l'autonomia di bambine e bambini e permette una flessibilità rispetto all'espressione delle diverse esigenze degli utenti del servizio di refezione scolastica.
L'applicazione nelle singole scuole della modalità di somministrazione sopra descritte verrà definita in accordo tra il Comune e Dirigenti Scolastici, in base alla disponibilità organizzativa interna, tenuto conto anche delle caratteristiche dei diversi refettori o locali adibiti al consumo del pasto.
I primi piatti come brodi, zuppe o minestroni saranno sempre serviti dal personale addetto secondo la modalità stabilite al tavolo
Il personale addetto alla distribuzione dei pasti controlla la tipologia del pasto alternativo/iniziali del nome riportati direttamente sul piatto dieta e lo consegna alla bambina o al bambino a cui è destinato, identificato dal personale scolastico, secondo le procedure individuate dal Comune di concerto con gli Istituti scolastici comprensivi.
In caso di dubbi sulla composizione della preparazione o del prodotto (ingredienti e allergeni) o di assenza o carenze del pasto dieta, il personale addetto alla distribuzione è tenuto a chiamare tempestivamente il Centro cottura per avere le necessarie istruzioni o richiedere tempestivamente l'integrazione di quanto mancante.
Solo quando bambine e bambini sono usciti dal refettorio, è possibile procedere alla pulizia ed al riordino dei locali, utilizzando correttamente i prodotti di pulizia come previsto dall'HACCP.
Se l'organizzazione prevede che il servizio si svolga su più turni, è necessario procedere, tra un turno e l'altro, alla pulizia dei tavoli con un sanificante, alla rimozione di evidenti residui di cibo dal pavimento ed alla sostituzione dei guanti.

Al termine del ciclo di lavaggio in lavastoviglie, le stoviglie devono essere correttamente riposte asciutte negli appositi spazi.
I prodotti utilizzati per la detersione e sanificazione non devono essere assolutamente travasati in altri contenitori, ma devono sempre essere mantenuti nei contenitori originali, chiaramente identificati.
Nell'ambito della gestione dei locali in uso presso le scuole, refettori, non devono essere ostruite le uscite o i percorsi di emergenza e devono essere mantenuti sempre liberi da ogni impedimento degli estintori, per consentire il loro immediato utilizzo in caso di emergenza.
Al termine del servizio tutti i rifiuti derivanti dal consumo del pasto devono essere raccolti e conferiti prevedendo la raccolta differenziata.
Nei refettori devono essere collocati i contenitori, corredati da idonei sacchi destinati alla raccolta.
Il personale preposto dovrà rispettare lo svolgimento dei progetti, eventualmente in essere, per la raccolta e quantificazione degli scarti.
Nessun contenitore di rifiuti (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, anche temporaneamente, fuori dalle cucine o dai refettori.
Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti appositi sulla pubblica via o in appositi spazi assegnati alle scuole.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto derivante dalla refezione scolastica negli scarichi fognari delle scuole (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
Si precisa che sarà a carico dell'affidatario

- l'acquisto dei prodotti per le pulizie (detergenti e materiali per sanificazione dei tavoli, strumenti, carrelli e pavimenti)
- l'acquisto dei prodotti per le pulizie delle stoviglie, utensili e tutto ciò che serve per i pasti
- l'acquisto di tovaglie e tovaglioli per tutti o refettori
- l'acquisto dei materiali per lo smaltimento rifiuti (sacchi e contenitori)

MANSIONE PARTICOLARE (rilevazione pasti e diete speciali nelle scuole d'infanzia)
Una unità di personale - per ogni scuola d'infanzia dovrà procedere alla rilevazione delle presenze per il tracciamento dei pasti e delle diete speciali secondo quanto nell'Allegato C3 dispositivi mobili (tablet /pc portatili di proprietà' o disponibilità' dell'appaltatore).
Per svolgere questa mansione particolare alle unità di personale designate
Per svolgere tale particolare mansione viene incrementato l'orario di servizio (di tale unica unità di personale) di ulteriori 30 minuti giornalieri

Attività' C Trasposto pasti

Nella tabella che segue vengono sintetizzate le informazioni legate al trasporto e alla consegna dei pasti

	Giorni somministrazione	Orario di carico - trasporto e consegna pasti Orario ritiro contenitori
Dal Centro Cottura a tutti i plessi scolastici divisi in tre gite di scarico	Dal lunedì al venerdì	Carico e consegna pane e frutta Si effettua a partire dalle ore 9:00
Dal Centro Cottura a tutti i plessi scolastici, divisi in 3 gite di scarico	Dal lunedì al venerdì	Carico e consegna contenitori pasti Si effettua dalle 11:00
Dai plessi scolastici al Centro Cottura	Dal lunedì al venerdì	Ritiro contenitori utilizzati per il pranzo Si effettua dalle 13:30
Dal Centro Cottura a tutti i plessi scolastici	Ogni 2 settimane consegna dei generi alimentari secchi - normalmente il lunedì e il martedì	Si effettua dalle ore 14:00

Eventuali cambi di orario per il trasporto o ritiro dei contenitori saranno concordati con il Servizio scuola per esigenze scolastiche ed organizzative del servizio
Quanto riportato in tabella potrà subire modifiche in ragione di scioperi o assemblee del personale dipendente comunale e della scuola
Quanto riportato in tabella potrà subire modifiche anche in ragione del calendario scolastico o degli orari scolastici
Il personale adibito al trasporto dovrà
-essere munito di cellulare di servizio (il numero di cellulare dovrà essere prontamente comunicato al Servizio scuola)
-tesserino di riconoscimento
-essere vestito in maniera idonea
-essere provvisto di tutti necessari DPI
Gli alimenti, durante il trasporto, devono essere sempre protetti da contaminazioni che possano rendere i cibi inadatti al consumo umano o pericolosi per la salute. E' obbligo dell'affidatario controllare - nel momento del carico dei contenitori sui mezzi - che gli stessi siano regolarmente e debitamente sigillati
I n. 3 automezzi addetti al trasporto per la consegna dei pasti, di cui l'affidatario dovrà procurarsi la disponibilità per tutto l'appalto, dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi al DPR 327 del 26.03.1980 e al DL n. 155/1997.
Il Comune mette a disposizione - gratuitamente - dell'Appaltatore, se interessato ad averne la disponibilità i seguenti mezzi:

modello	targa	Alimentazione	Immatricolazione
Fiat ducato	AF 226 MS	Benzina	08/09/95
Fiat ducato	GC 490 RV	Gasolio	03/09/08
Si precisa che al fine di effettuare – nel rispetto del servizio – il trasporto pasti ai refettori periferici l'affidatario dovrà dotarsi – a propria cura e supportandone l'integrale spesa - di un furgone addizionale coibentato			

Tutti i costi legati all'uso dei mezzi riportati in tabella saranno a carico dell'affidatario (carburante, eventuali violazioni al codice della strada, pulizie, sanificazioni, revisioni, manutenzioni ordinarie e straordinarie)

Il Comune supporta, relativamente ai mezzi concessi in uso, il costo:
- dell'assicurazione
- dell'imposta di bollo

Le sanificazioni dei mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere effettuate secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.
I mezzi concessi in uso dal Comune, di cui alla precedente tabella, potranno sostare - quando non in circolazione - presso il Centro cottura.
Laddove l'appaltatore scelga di utilizzare altro spazio - come depositaria - dovrà garantire che detto spazio sia regolarmente recintato.
Nel caso di guasti i mezzi utilizzati per il servizio (siano essi si proprietà del Comune siano essi in diversa disponibilità' dell'affidatario) sarà cura e onere dell'affidatario trovare mezzi sostitutivi senza arrecare disservizi o ritardi.