

## **SEZIONE I**

# **ALLEGATO 17**

# **ELENCO CASISTICHE VARIAZIONI MENU' PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE**

## ELENCO CASISTICHE VARIAZIONI MENU

### PREMESSA

Come indicato all'art.4 del contratto di servizio, la programmazione, giornaliera e settimanale dei menu estivo ed invernale non è modificabile per iniziativa unilaterale da parte di Milano Ristorazione; pertanto, nessuna variazione è ammessa qualora non sia stata preventivamente comunicata e/o concordata con il Comune di Milano.

### CLASSIFICAZIONE

Fatte salve le disposizioni in caso di interruzione temporanea del servizio per le cause di sciopero o assemblea già codificate all'articolo 4 del contratto di servizio, le restanti cause di variazioni ai menù, che possono riguardare tutti i servizi di cui la punto 1 dell'articolo 1 del contratto di servizio ad eccezione di quelli della protezione civile, dei servizi di catering richiesti dal Comune e del Consiglio Comunale, si possono classificare in:

- **variazioni programmate;**
- **variazioni straordinarie o per cause di forza maggiore;**
- **variazioni legate a richieste aziendali o da parte dei dirigenti/responsabili delle strutture scolastiche.**

### DEFINIZIONI

**Si definiscono variazioni al menù programmate** quelle preventivamente concordate con il Comune di Milano (in qualità di soggetto proponente o co-interessato) che ne approva l'esecuzione, dette variazioni dovranno essere sempre comprese nelle seguenti fattispecie:

- Test di gradimento per nuovi alimenti o nuove preparazioni da inserire nelle diete;
- Mancato gradimento di un piatto rilevato nel tempo;
- Giornate dedicate ad un tema legato all'alimentazione;
- Utilizzo di derrate in giacenza (lotta allo spreco alimentare);
- Attuazione di menù liberi nei giorni antecedenti le chiusure delle scuole per festività durante l'anno scolastico (Natale, Pasqua ecc.) e di fine anno scolastico.

Le variazioni programmate in ambito scolastico possono riguardare le scuole servite da uno o più centri cottura ovvero l'intero sistema scolastico Milanese.

**Si definiscono variazioni al menù straordinarie o per cause forza maggiore** (di cui al punto 5 dell'art.4 alla voce VARIAZIONI MENU') le seguenti cause:

- a. Cause imputabili ai centri di produzione per eventi accidentali/imprevisti;
- b. Cause imputabili ai fornitori e/o alla catena di approvvigionamento.

Dette variazioni dovranno essere sempre comprese nelle seguenti fattispecie:

### **Elenco a: Cause riconducibili ad eventi imprevisti o accidentali presso i centri di produzione**

- Black out prolungati;
- Guasti ai forni o alle cucine;
- Guasti legati agli impianti di refrigerazione;
- Guasti a macchinari diversi;
- Incidenti nei locali di produzione;
- Incidenti nelle fasi di consegna.

### **Elenco b: Cause imputabili ai fornitori e/o alla catena di approvvigionamento**

- Blocco derrate (*già indicate al punto 4 dell'art.4 alla voce VARIAZIONI MENU'*);
- Mancata consegna prodotto da parte del/dei fornitore/i;
- Non conformità prodotto;
- Indisponibilità prodotto.
  
- ***Cause motivate da richieste aziendali o dall'utenza aziendali o da parte dei dirigenti/responsabili delle strutture scolastiche.***
  
- *Gestione di prodotti deperibili per minore presenze utenti a causa di;*
  - *Tardiva comunicazione da parte delle scuole*
  - *Massiccia assenza degli utenti non prevista*
  - *Altro*
- *Variazioni legate all'attività didattica*

Le variazioni straordinarie o dovute a richieste aziendali, in ambito scolastico possono interessare le scuole servite da uno o più centri cottura MA NON l'intero sistema scolastico Milanese, fatto salvo il caso di sciopero o assemblea del personale.

### **PROCEDURE DA ATTIVARE IN CASO DI VARIAZIONE STRAORDINARIA O PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE**

Milano Ristorazione S.p.A. dovrà comunicare tempestivamente all'Unità di controllo del Comune di Milano le cause che hanno comportato variazioni straordinarie o di forza maggiore al menù, allegando, qualora ciò fosse possibile, ogni documento utile volto a giustificare il ricorso alla modifica di quanto previsto nel menù.

La società dovrà scegliere prodotti quanto più aderenti agli standard nutrizionali previsti dal menù originario approvato.

Qualora il Comune di Milano dovesse ritenere le variazioni non conformi alle ipotesi sopra descritte, ovvero non adeguatamente giustificate, non rispondenti ai requisiti qualitativi prescritti o, infine, contrastanti con la disciplina vigente in materia di sicurezza alimentare, provvederà all'applicazione delle penali disciplinate all'art. 13 del Contratto di Servizio.