



COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino

Strada Ciriè n° 3 – C.A.P. 10070 – Tel. 011 9210193 – Fax 011 9222542
E-mail comune@sancarlocanavese.to.it
www.comune.sancarlocanavese.to.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PER LA SCUOLA PRIMARIA

DEL COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE

ANNI SCOLASTICI

2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

RELAZIONE DI PROGETTO

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO

Il servizio di refezione rappresenta un elemento fondamentale all'interno del sistema educativo. La mensa scolastica si configura non solo come basilare supporto all'organizzazione scolastica, ma è soprattutto un momento fortemente educativo e di socializzazione, nonché strumento di contrasto delle condizioni di diversità fra allievi o di svantaggio socio-economico, assicurando a tutti i bambini la possibilità di un pasto adeguato. La refezione scolastica assurge pertanto, da semplice servizio pubblico, a servizio essenziale per la promozione della salute, di sani stili di vita, e di condivisione ed infine, permettendo agli alunni di frequentare le lezioni anche in orario pomeridiano, diventa opportunità fondamentale di sostegno alle famiglie per la gestione familiare.

Su queste premesse, appare alquanto evidente l'importanza per un'Amministrazione pubblica di fornire un servizio che sia il più possibile adeguato alla realtà scolastica e sociale del suo territorio e che rivesta elevati standard qualitativi senza prescindere dalla gradibilità, perché mangiare è certamente momento educativo, ma se non è anche piacevole, il fine rischia di essere vanificato.

Nel 2020 sono stati approvati dal Ministero dell'Ambiente i nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari che, lungi dall'essere mere disposizioni prescrittive, mirano ad attivare un processo di cambiamento nel procedere delle Amministrazioni Pubbliche e, di conseguenza, nei suoi fornitori, a favore di una maggiore sostenibilità ambientale ed economica dei servizi offerti. Tali principi vengono pertanto recepiti nella documentazione relativa all'articolazione del servizio, alla sua organizzazione e alla gestione della procedura di valutazione delle proposte progettuali.

Il servizio di refezione scolastica è destinato ai bambini e ai docenti della scuola primaria presente sul territorio cittadino per una media giornaliera di circa nr. 200 utenti.

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per la scelta dell'affidatario e per garantire la qualificazione e specializzazione della impresa di ristorazione, sono improntati a criteri di qualità e descrivono tutte le clausole essenziali cui questa dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in essi contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione, con l'utilizzo degli spazi normalmente destinati (refettorio), delle attrezzature e arredi presenti nel plesso scolastico e con la fornitura, trasporto e distribuzione dei pasti secondo procedure abituali in un contesto di mensa scolastica. Tali previsioni non contemplano situazioni straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie a causa del verificarsi di fatti straordinari (come lo è stata ad esempio l'emergenza sanitaria Covid-19). Nel caso in cui ciò dovesse verificarsi, sarà possibile prima dell'avvio del servizio o nel corso dello stesso approvare specifiche varianti contrattuali al fine di adeguare lo stesso a normative specifiche e contingenti volte a garantire la sicurezza alimentare e sanitaria.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA D.LGS 81/2008 E S.M.I.

Il servizio verrà svolto all'interno della sede scolastica in orario scolastico e nei giorni previsti dal calendario dell'Istituto Comprensivo. Si evidenziano pertanto alcuni rischi da interferenza derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori e soggetti diversi. Tali rischi saranno evidenziati e descritti nel DUVRI che sarà allegato e sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

In relazione all'analisi e alla tipologia dei rischi presunti, e il conseguente rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione che saranno evidenziate nel D.U.V.R.I., si ritiene che i costi relativi alla sicurezza in capo all'impresa di ristorazione ammontino, per il primo triennio, ad € 2.340,00 oltre IVA e, qualora il servizio fosse riaffidato per un ulteriore anno scolastico, ad altri Euro 780,00 oltre IVA.

Sono esclusi tutti gli oneri direttamente in capo all'affidatario del servizio per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività.

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI IN APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per i minori e i docenti della scuola primaria del Comune di San Carlo Canavese a impresa specializzata.

Esso comprende i servizi di:

- preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione giornaliera dei pasti, preparati presso un centro cottura, secondo specifiche modalità indicate nel capitolato speciale;
- porzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti, predisposizione del refettorio, allestimento, pulizia dei tavoli, e riordino dei locali refettori e servizi annessi, compresi i servizi
- igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti, raccolta differenziata dei rifiuti della mensa scolastica.
- gestione informatizzata, a cura dell'appaltatore, delle presenze mensa con software ed apparecchiature informatiche a carico della impresa aggiudicataria.

DURATA E VALORE DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento riguarda il periodo settembre 2023 – agosto 2026; l'inizio del servizio, compatibilmente con la conclusione della procedura di gara, avverrà nel mese di settembre 2023 e decorrerà dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

L'affidamento potrà essere oggetto di rinnovo ai sensi dell'art. 63, comma 5) del D. Lgs 50/2016 per un ulteriore anno scolastico cioè settembre 2026 - agosto 2027.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11) del D.Lgs 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D.Lgs 50/2016.

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI, CON INDICAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO

Il costo annuo stimato per la procedura di gara è determinato in base al numero di pasti presunti e il costo unitario del pasto definito quale base di gara.

Il numero dei pasti menzionato nella tabella è da intendersi come meramente indicativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere; l'aggiudicatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per maggiori o minori forniture dei pasti. Il corrispettivo deve comprendere tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura relative alle prestazioni oggetto dell'appalto.

L'analisi che porta alla definizione del costo dell'appalto, parte dalla stima del numero di pasti annui che sono stati in media forniti negli anni scolastici precedenti, come sotto meglio specificato.

L'importo a base di gara relativo ad ogni singolo pasto è: € 5,16 IVA esclusa
Pasti annui presunti: 26.000

La spesa presunta è la seguente:

Costo a pasto	Pasti annui presunti	Importo annuo al netto di IVA e oneri per la sicurezza
5,16	26.000	€ 134.160,00
0,03	26.000	€ 780,00
5,19		€ 134.940,00 + IVA

VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO COMPRESI GLI ONERI PER LA SICUREZZA	
Triennio 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026	€ 404.820,00 + IVA
Ripetizione 2026/2027	€ 134.940,00 + IVA
Valore complessivo	€ 539.760,00 + IVA

La determinazione degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio è compiutamente riportata nel quadro economico allegato.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti indicati all'art. 45 del D.Lgs 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

REQUISITI GENERALI:

- assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del Codice degli appalti D. Lgs 50/2016 e s.m.i. relativa alla Società concorrente ed a tutti i soggetti di cui al comma 3 dello stesso articolo;
- insussistenza delle clausole di esclusione di cui all'articolo 80 commi 2-4-5 del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità, rilasciata ai sensi del DM 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze (ai sensi art. 37 del DL 3 maggio 2010 n. 78 convertito in legge 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

REQUISITI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA (art. 83 c. 4 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.) da attestarsi tramite dichiarazione di aver conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari chiusi, nel settore oggetto della presente gara, un fatturato medio almeno equivalente all'importo triennale posto a base di gara;

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE (art. 83 c. 3 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.): iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A., ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza per il tipo di attività inerente l'oggetto della presente gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative è richiesta anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23/06/2004 all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico) o secondo le modalità vigenti nello Stato di appartenenza.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE (ai sensi dell'articolo 83 c. 6 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.) da attestarsi tramite:

- Elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica effettuati nell'ultimo triennio (2020/2021/2022) con fornitura di almeno 20.000 pasti per ogni anno scolastico con indicazione dei rispettivi importi complessivi, date di svolgimento dei servizi e enti committenti;
- Essere in regola con quanto previsto dal Decreto Legislativo 193/2007, con il quale sono stati recepiti i principi comunitari di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di sistema di autocontrollo (HACCP);
- possesso, alla data di pubblicazione del bando, delle certificazioni di sistema di qualità aziendale **UNI EN ISO 9001:2008**, conformi alle recenti disposizioni europee e rilasciate da organismi accreditati a livello nazionale.

L'impresa aggiudicataria dovrà avere la disponibilità di un centro di produzione e cottura pasti che dovrà trovarsi ad una distanza chilometrica non superiore a 30 minuti dalla scuola primaria di San Carlo Canavese (via Rita Levi Montalcini 1) come specificato all'art. 9 comma 4 del presente capitolato.

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica rientra negli appalti dei servizi sociali di cui all'allegato IX del D.Lgs. 50/2016. Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. il servizio verrà aggiudicato mediante la procedura aperta sotto soglia comunitaria, come definita all'art. 35 lett. d) del Codice dei Contratti.

CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

La valutazione dei progetti avverrà con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli art. 95, comma 3), del D.Lgs. 50/2016, secondo determinati criteri di valutazione.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una commissione giudicatrice appositamente nominata ed il servizio sarà affidato all'Impresa che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica e a quella economica, valutate con i pesi di seguito specificati:

- a) offerta tecnica: max 70 punti;
- b) offerta economica: max 30 punti.

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica – max 70 punti

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

TEMPO CONSEGNA PASTI	max punti 20
-----------------------------	---------------------

Tempo necessario alla consegna dei pasti alla sede scolastica interessata dal servizio, ricavabile dalla distanza del centro di cottura rispetto alla sede scolastica interessata al servizio.

Utilizzando il sito <https://www.viamichelin.it> il concorrente dovrà individuare il tempo di percorrenza necessario a raggiungere la sede scolastica interessata, indicando quale punto di partenza la sede del centro di produzione pasti e destinazione la sede della scuola primaria di San Carlo Canavese (Via Rita Levi Montalcini 1).

Il punteggio massimo di 20 punti sarà assegnato al concorrente che per la consegna dei pasti, utilizzando il suddetto parametro di calcolo, avrà indicato il minor tempo di percorrenza per raggiungere la sede della scuola primaria di San Carlo Canavese con partenza dal centro di produzione pasti (distanza rilevabile dal sito <https://www.viamichelin.it>).

Il tempo di percorrenza, ricavato come su indicato, costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle distanze dei centri di cottura delle altre ditte concorrenti, secondo la seguente equazione:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{20}{\text{Tempo di percorrenza dell'offerta da valutare}} \times \text{tempo di percorrenza minimo}$$

Per il punteggio ottenuto applicando la suddetta formula, saranno considerati due decimali dopo la virgola applicando l'arrotondamento.

AZIONI PER DIMINUIRE GLI IMPATTI AMBIENTALI - LOGISTICA	Max punti 9
--	--------------------

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (CAM – criterio C.b.2) con l'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici.

Si richiede un progetto sull'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti dal centro cottura al refettorio scolastico della scuola interessata dal servizio, contenente l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (combustione interna, elettrico, ibrido), tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, targa, se già disponibile).

Il Progetto dovrà essere costituito da non più di 4 pagine formato UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1. **massimo punti 9**

PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO	max punti 9
Sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti, di gestione amministrativa e contabile della riscossione, con la modalità del "pre-pagato" e incasso a cura della ditta aggiudicataria, senza costi per il Comune	

Il progetto dovrà indicare gli strumenti e le procedure adottati per garantire la qualità del servizio, l'affidabilità e la sicurezza della gestione e conservazione delle informazioni. I costi per la realizzazione del progetto e la sua realizzazione ed attuazione, nessuno escluso sono a carico dell'impresa proponente.

Il progetto dovrà precisare e dettagliatamente indicare le caratteristiche del sistema di rilevazione delle prenotazioni di pasti (per presenze o per assenze, con utilizzo di badge, codice a barre o altro, personale addetto alla rilevazione, ecc.), della riscossione diretta, della formazione della banca dati, della gestione delle diete, delle comunicazioni alle famiglie. Partendo dalle indicazioni contenute nell'art. 28 del capitolato, il progetto dovrà inoltre specificare l'invio previsto di SMS di sollecito o segnalazioni agli utenti. Dovrà essere precisata la possibilità di elaborazioni statistiche di estrarre dati o produrre reportistica distinta per utente.

Le caratteristiche del data base che resterà al Comune all'atto della cessazione dell'incarico devono risultare nel progetto.

Il Progetto dovrà essere costituito da non più di 6 pagine formato UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1.

Il progetto sarà valutato sulla base dei seguenti sub-criteri:

Sub criterio	Punteggio
Metodologia e strumenti per la gestione amministrativa e contabile, convenzioni ex art. 28 capitolato, riscossione diretta sulla base di quanto indicato agli articoli 28 e 29 del capitolato speciale d'appalto, compresa la gestione delle comunicazioni alle famiglie, modalità previste per contenere la morosità, ecc.	Max 4 punti
Metodologia e strumenti per la rilevazione delle prenotazioni dei pasti e rilevazione delle presenze o assenze degli utenti finali, per la formazione della banca dati, tempi di attivazione, formazione e supporto agli uffici comunali ed agli utenti finali per l'utilizzo dell'applicativo, flessibilità del sistema per eventuale personalizzazione dell'applicazione, qualora venga richiesto dall'Amministrazione, sia in fase di start up che durante	Max 3 punti
Garanzie per l'immediato intervento sostitutivo del preposto alla riscossione (Esercente, Istituto Bancario) in caso di imprevisto recesso durante l'anno scolastico precisando la tempistica garantita e l'ubicazione (sul territorio/fuori territorio)	Max 2 punti Fino a 2 giorni: • max punti 1 da 2 a 4 giorni: • Max punti 0,5 Oltre 4 giorni: • Punti zero Ubicazione: sul territorio punti 1 fuori territorio punti zero

PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	max punti 10
--	---------------------

Ogni impresa partecipante dovrà presentare un piano organizzativo del personale impiegato nell'organizzazione del servizio oggetto dell'appalto, indicando il numero di unità di personale previsto, con la specifica delle mansioni, profilo professionale, qualifica, fasce orarie giornaliere, monte ore settimanale ecc.

Il Progetto dovrà essere costituito da non più di 4 pagine formato UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1 **massimo punti 5**

Piano di formazione ed aggiornamento del personale per il periodo di riferimento del presente appalto. (Redatto su non più di 4 pagine formato UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1) **massimo punti 3**

Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale (Redatto su non più di 4 pagine formato UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1) **massimo punti 2**

QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Max punti 10
---	---------------------

Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta (CAM - criterio C.b.1) che dovranno appartenere ad almeno tre gruppi diversi di alimenti previsti nelle tabelle merceologiche. Si considerano gruppi di alimenti ad esempio il gruppo delle carni bianche, il gruppo dei legumi ecc.

I prodotti certificati biologici offerti dovranno essere forniti nella produzione dei pasti per tutta la durata dell'appalto. Resta inteso che non saranno apportate modifiche al prezzo a base d'appalto.

Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività con riferimento ai criteri (quantità e specifiche) indicati nei CAM vigenti - criterio C.b.1.

- Fornitura di prodotti biologici ulteriori rispetto a quelle indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto con riferimento alle seguenti categorie:
 - legumi e cereali
 - carne, derivati della carne**massimo punti 7 (1 punto per ogni prodotto offerto)**
- Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5) Dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.
punteggio: 3 punti.

GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA	max punti 5
--	--------------------

- L'Impresa aggiudicataria del servizio deve garantire un'informazione agli utenti su alimentazione, salute, eventi, misure di sostenibilità ambientarle del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, ecc. (CAM - criterio C.b.3) Dovrà essere predisposto un progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante che indichi chiaramente i materiali e le modalità di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i contenuti. (redatto su non più di 4 pagine formati UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1) **massimo punti 3**
- Procedure di gestione delle non conformità e reclami. Relazione che indichi chiaramente tempi e modi di gestione (redatta su non più di 2 pagine formati UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1) **massimo punti 2**

INIZIATIVA SOCIALE	max punti 5
---------------------------	--------------------

Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare, secondo le previsioni contenute nei CAM vigenti (criterio C.a.3)

Progetto finalizzato a recuperare il cibo non servito e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, o ai soggetti di cui all'13 della L166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico protocollo sottoscritto e dovrà contenere soluzioni attuabili in relazione alle eccedenze di cibo servito e non consumato. Verrà premiato il coinvolgimento del maggior numero di soggetti (sia alunni che soggetti del territorio)

La relazione sull'iniziativa sociale dovrà essere redatta complessivamente su non più di 3 pagine formati UNI/A4, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1)

POSSESSO CERTIFICAZIONI	Max punti 2
--------------------------------	--------------------

Possesso delle certificazioni di "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", di "salute e sicurezza sul lavoro".

Le ditte concorrenti dovranno produrre copia del certificato rilasciato da Enti qualificati relativamente a quanto di seguito indicato:

zero punti assegnati se il concorrente non ne è in possesso

Possesso certificazione "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare:
UNI EN ISO 22000 "Food Safety Management Systems" **punti 1**

Possesso certificazione OHSAS 18881:2917
o successiva ISO 45001 **punti 1**

APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Gli standard minimi di qualità sono riportati specificamente nel Capitolato Speciale relativo al servizio e nei suoi allegati. Le prescrizioni riferite ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U. 04.04.2020 n. 90, sono evidenziati nel testo dei vari articoli e si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamati e si riferiscono a:

- requisiti degli alimenti – fornitura di prodotti biologici
- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti
- formazione e aggiornamento del personale addetto
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- prevenzione e gestione dei rifiuti
- caratteristiche materiale pulizie
- caratteristiche arredi e attrezzature
- criteri premianti relativi ai prodotti, flussi informativi e comunicazione, logistica, progetto sociale.

MENÙ

I menù allegati al capitolato sono stati sottoposti al parere dell'ASL-TO 4; ogni variazione dovrà essere approvata dal servizio stesso prima di essere attuata.

Il menù è unico per i vari tipi di utenza ed è articolato di norma su quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'Amministrazione Comunale né l'Impresa Appaltatrice abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

E' consentita, in via temporanea e assolutamente straordinaria, una variazione nei seguenti casi:

- guasti che non consentano la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti,
- interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili per la preparazione di quel piatto;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- cause gravi, contingenti, imprevedibili, non imputabili all'Impresa.

Struttura del menù

PRANZO
un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta o yogurt o budino
acqua da rete idrica
per pranzo al sacco ed emergenze acqua minerale naturale ml. 500 (senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo da parte dell'appaltatore)
oppure
un piatto unico
un contorno
pane
frutta o yogurt o budino
acqua da rete idrica
acqua minerale ml. 500 per pranzo al sacco ed emergenze (senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo da parte dell'appaltatore)