

CONTRATTO DI SERVIZIO

TRA

COMUNE DI MILANO, C.F. 01199250158, che interviene nella persona del Direttore Centrale Educazione Dott.ssa Francesca Della Porta, in forza della deliberazione del Consiglio Comunale n. 58 del 06/07/2000, esecutiva ai sensi di Legge (il "Comune")

E

Milano Ristorazione S.p.A., con sede legale in Via Quaranta n.41 ,iscritta al Registro delle Imprese di Milano in data 04/10/2000 numero PRA/238655/2000/CMI1681, C.F./P.I. 13226890153 rappresentata dal Presidente del Consiglio di Amministrazione Prof. Ivan Giuseppe Dragoni in forza dei poteri conferitigli dallo Statuto sociale (la "Società").

PREMESSO CHE

- (a) Il Comune di Milano , con la deliberazione consiliare del 06/07/2000, ha deliberato la costituzione della Società, costituita con atto Notaio n. 38469/3246 del 12/09/2000 ed iscritta nel Registro delle Imprese in data 4/10/2000 al numero PRA/238655/2000/CMI1681, ai sensi delle disposizioni vigenti che disciplinano le forme e le modalità di gestione dei servizi pubblici da parte degli enti locali;
- (b) Il Comune è titolare del diritto di esercizio di Refezione Scolastica;
- (c) Il Comune, con la stessa deliberazione di cui al punto (a) 06/07/2000 ha conferito l'affidamento della gestione dell'Esercizio di Refezione Scolastica alla Società per 15 anni, ferma restando la facoltà di cui all'art. 24;
- (d) Il presente contratto ha lo scopo di disciplinare le modalità di svolgimento del servizio relativo alla conduzione della Refezione Scolastica, fissando gli obblighi reciproci del Comune e della Società al fine di garantire l'autonomia gestionale della Società ed il perseguimento degli obiettivi del Comune.

TUTTO CIO' PREMESSO

SI STIPULA E CONVIENE QUANTO SEGUE:

Le premesse che precedono formano parte integrante del presente contratto.

TITOLO I

ART. 1 OGGETTO CONTRATTO

Il Comune di Milano (di seguito "Comune") affida alla "Milano Ristorazione S.p.A." (di seguito "Società") la gestione, con diritto di esclusiva, del Servizio di refezione scolastica (di seguito "Servizio") per le scuole pubbliche materne, elementari, medie e asili nido siti nel territorio del Comune di Milano.

Il Servizio, in particolare, ha ad oggetto la fornitura, comprensiva delle varie fasi dell'acquisto, della produzione diretta, del confezionamento, della veicolazione e della distribuzione, ad eccezione, per quanto attiene a quest'ultima, delle scuole materne e degli asili nido, dei pasti necessari per il Servizio mensa scolastica agli alunni, insegnanti, ausiliari aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati.

Il Servizio comprende il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei Refettori, ad eccezione di quelli delle scuole materne e degli asili nido.

Il Comune affida altresì alla Società il Servizio di fornitura *completa del servizio* e di derrate al crudo e al cotto per le Case di Riposo Comunali e per le scuole private convenzionate descritte negli allegati 1 e 2, nonché di quelle convenzionande nel corso di tale contratto.

La Società si impegna a gestire il Servizio affidato nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, assicurando i più elevati standards qualitativi e nel rispetto della Carta dei Servizi (All. A) e degli allegati al presente Contratto da considerarsi parte integrante della stessa (all. ti da 5 a 15).

ART. 2 USO DEI BENI MOBILI E IMMOBILI

Il Comune concede in uso, in stato di regolare funzionamento, fatte salve le riserve formulate dalla Società all'atto dell' approvazione dell'inventario, gli immobili, diversi dai beni di cui al successivo art. 3, attualmente in uso al Settore Refezione Scolastica indicati nell'allegato 3.

Il Comune concede altresì in uso le attrezzature, gli impianti e gli arredi relativi attualmente utilizzati per l'erogazione del servizio e che saranno oggetto di inventario da effettuarsi con le modalità di cui all'art. 16.

La Società si impegna a svolgere tutte le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni mobili e immobili di cui al presente articolo che si rendano necessarie per esigenze connesse all'espletamento del Servizio o per adeguamento ad obblighi di legge.

Al momento della scadenza del presente Contratto, i beni di cui al presente articolo dovranno essere restituiti, nella stessa quantità e nello stesso stato in cui sono stati ricevuti, e con tutte le migliorie che vi saranno apportate dalla società fatta salva la normale usura ed obsolescenza. La Società si impegna a restituire al Comune i locali adibiti a centri cucina dismessi nello stato in cui si trovano a quella data.

La Società ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni di cui al presente articolo per tutta la durata del presente Contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Società.

ART. 3 REFETTORI

Il Comune altresì concede in uso, in stato di regolare funzionamento, fatte salve le riserve formulate dalla Società all'atto dell'approvazione dell'inventario, i locali Refettorio ed i locali attinenti al Servizio di distribuzione pasti, cioè le strutture e gli impianti situati all'interno dei plessi scolastici e utilizzati per il consumo e la distribuzione dei pasti. Il Servizio verrà erogato nei Refettori di cui all'allegato 4 del presente contratto con le attrezzature, gli impianti e gli arredi che saranno oggetto di inventario da effettuarsi con le modalità di cui all'art. 16. Il Comune si riserva la facoltà di variare le sedi e il numero dei Refettori da servire, con preavviso di 15 giorni e la Società affidataria non avrà diritto né a variazione sul prezzo unitario del pasto, né ad alcun'altra forma d'indennizzo. Al momento della scadenza del presente Contratto i beni di cui al presente articolo dovranno essere restituiti, nella stessa quantità e nello stesso stato in cui sono stati ricevuti, *e con tutte le migliorie che vi saranno apportate dalla società*, fatta salva la normale usura ed obsolescenza.

La Società ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni di cui al presente articolo per tutta la durata del presente Contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Società.

ART. 4 DURATA DEL CONTRATTO

La durata del Contratto è di anni quindici dalla data della stipulazione del presente Contratto.

ART. 5 DESCRIZIONE DEL MENU' E NUMERO DEI PASTI

La Società si impegna, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, a fornire giornalmente pasti composti da un primo, un secondo, un contorno, frutta o dessert, e pane, nonché pasti a crudo, secondo le quantità e *gli standards* di qualità e di igiene indicati negli allegati n. 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15.

La società fornirà l'acqua erogata dall'Acquedotto Comunale. Nel caso di particolari situazioni di emergenza, la Società dovrà fornire acqua minerale naturale.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate *anche secondo le previsioni dell'art. 59, comma 4, della legge 23.12.1999 n. 488 e del DPR 7.4.1999 n. 128.*

Conformemente a quanto indicato nel comma precedente l'obiettivo sarà introdurre via via nuovi alimenti biologici e almeno per alcuni di essi (ad esempio riso e passato di pomodoro), sostituire quelli tradizionali entro due o tre anni.

Deroghe a questo vincolo potranno derivare solo da attestazioni da parte della società che comprovino in forma ufficiale e dopo indagini sul mercato che non è possibile reperire sul mercato le quantità di derrate alimentari provenienti da coltivazioni biologiche necessaria per erogare il servizio.

I prodotti biologici saranno proposti ai bambini al posto di quelli tradizionali con frequenze diverse, che dipendono dal gradimento dei bambini e dalla disponibilità del mercato.

Per quanto riguarda la frutta e le verdure fresche, saranno utilizzati anche dei prodotti a "lotta integrata", tecnica che permette di ottenere prodotti con residui di trattamento molto inferiori a quelli riscontrati nei prodotti tradizionali.

La società si adopererà per ottenere dai produttori dichiarazioni che le materie prime e i derivati impiegati non siano di origine transgenica.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Il numero dei pasti giornalieri si quantifica preventivamente in circa 70.000 pasti complessivi pari a circa 13.400.000 all'anno. Tale numero è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo unitario del pasto pattuito per le eventuali oscillazioni, in più o in meno, del numero dei pasti.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni al numero dei pasti, con preavviso scritto di 15 (quindici) giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

La Società fornirà, oltre ai pasti di cui al presente articolo, anche il materiale di gestione necessario per la somministrazione, che dovrà consistere in un set così composto per ogni utente: un tovagliolo di carta; un piatto piano, un piatto fondo, posate e un bicchiere. Il Servizio comprende altresì la somministrazione di una merenda per i bambini per le scuole materne ed elementari frequentanti le attività integrative serali.

ART. 6 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale: invernale ed estiva.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli allegati n. 5, 6, 7 e 8 del Contratto e cioè rispettivamente al menù, alle tabelle dietetiche e alle tabelle merceologiche.

Il menù dovrà avere grammature diverse a seconda dell'utenza a cui è destinato (alunni di scuole materne, elementari, medie e adulti; le grammature per gli adulti equivalgono a quelle previste per gli alunni delle scuole medie), come specificato nell'allegato n. 7 del Contratto.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

La Società dovrà fornire una tabella di peso a cotto riferita a 1 porzione di ogni pietanza, distinta per utenza.

Le merende dovranno essere quelle previste nell'allegato n. 9 del Contratto, tenendo presente che ciascuna alternativa non può essere somministrata più di due volte alla settimana e in giorni consecutivi.

ART. 7 VARIAZIONE MENU'

Variazioni del menù sono consentite tassativamente solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero generale o di categoria di durata inferiore alla giornata lavorativa;
2. per cause di forza maggiore;
3. in caso di blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla Società.

Per l'ipotesi di cui al punto 1, la Società ricorrerà ove possibile alla distribuzione di un cestino freddo, composto e confezionato così come indicato dall'art. 10 del presente Contratto.

Per l'ipotesi di cui al punto 2 e 3, la Società si impegna ad erogare il menù alternativo che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

ART. 8 MENU' PER DIETE SPECIALI

La Società dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali, le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi sanitari preposti (medici scolastici o di comunità) e comunicate alla Società.

La Società dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, per specifica patologia, all'allegato n. 6 del Contratto facendo riferimento alle tabelle dietetiche, di cui all'allegato n. 7 del Contratto, per quanto riguarda le grammature.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe e trasportate in singoli contenitori termici specifici, atti a garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino al momento del consumo.

ART. 9 DIETE ETICO - RELIGIOSE

La Società dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto e pasta ripiena (se contenente carne di maiale) con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- dieta vegetariana : è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Anche la comunicazione delle diete etico-religiose saranno trasmesse su apposito modulo alla Società.

Le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione termosigillata ed etichetta con l'indicazione dei dati del destinatario:cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 10 CESTINI FREDDI PER GITE

La Società dovrà confezionare un cestino freddo, da distribuire , attenendosi alle modalità, indicate in occasione di gite scolastiche, le cui date e orari di partenza del plesso scolastico, saranno comunicate alla Società di volta in volta dalla referente della scuola con una settimana di anticipo.

ART. 11 MODALITA' DI EROGAZIONE DEI PASTI

L'erogazione del Servizio avrà luogo nei giorni dal lunedì al venerdì compreso per gli utenti degli asili nido, delle scuole materne, delle scuole elementari e delle scuole medie frequentanti il tempo pieno. Per gli utenti delle scuole elementari e medie non frequentanti il tempo pieno il Servizio sarà erogato solo nei giorni di svolgimento dei moduli e delle attività integrative.

Il pasto dovrà essere consegnato ai refettori in tempo utile per consentire l'inizio della somministrazione dei pasti che avviene, di regola, nelle fasce orarie di seguito indicate:

Scuole materne dalle ore 11,45 alle ore 12,00

Scuole elementari dalle ore 12,30 alle ore 12,45

Scuole medie dalle ore 13,00 alle ore 13,15

L'Ente competente comunicherà, ogni giorno, per ogni singolo Refettorio entro le 9,00 del mattino, per le scuole elementari e medie, entro le 9,30 per le scuole materne e gli asili nido, il numero di pasti richiesti, specificando il numero dei bambini e degli adulti, le diete speciali ed i menù per particolari esigenze religiose.

I pasti a crudo verranno serviti sulla base del numero di presenza fornite, entro un congruo termine, dalla Casa di Riposo e dalle Scuole Private in qualità correlata ai menù allegati e relative giornate.

Al momento delle consegne dei pasti ai singoli Refettori verrà presentata una bolla, compilata dalla Società in duplice copia, di cui una parte resterà alla Società e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dell'Ente, che controfirmerà per accettazione.

Nella bolla saranno specificati il numero di contenitori di veicolazione dei pasti, il numero di pasti consegnati suddivisi per tipologia, ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc; numero di diete speciali, e numero totale dei pasti.

Quest'ultimo, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Società, secondo quanto definito al successivo art. 12.

I pasti per un eventuale utenza-extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile della Società.

ART. 12 PREZZO

Il corrispettivo per il Servizio è determinato dal prodotto del prezzo unitario pattuito per il numero dei pasti effettivamente erogati *pro die*, risultanti dai documenti attestanti le avvenute consegne dei pasti di cui all'art. 11. I pasti sono remunerati, relativamente al primo anno, al prezzo unitario previsto dal BUSINESS PLAN:

Lit. 8.200 per il pasto cotto - IVA esclusa

Lit. 3.200 per il pasto crudo - IVA esclusa.

Tali prezzi sono definiti per gli anni successivi al primo attraverso un meccanismo di adeguamento del tipo *price-cap* basato sulla seguente, formula che ha validità triennale:

$$P_t = P_{t-1} * (1 + I_t - X)$$

In essa, rispettivamente:

P_t = Prezzo unitario al netto di IVA stabilito per l'anno in corso;

P_{t-1} = Prezzo unitario al netto di IVA stabilito per l'anno precedente;

I_t = Tasso d'inflazione di riferimento, basato su apposito indice dei prezzi, o paniere di indici, (di fonte Istat, in grado di riflettere la dinamica dei prezzi dei consumi dei fattori produttivi impiegati dall'azienda, secondo la loro composizione. Tale indice, o paniere di indici, sarà determinato successivamente dalla Giunta Comunale;

X = Recupero di produttività che l'azienda si impegna a realizzare e pari a:

- 1.476% annuo per quanto riguarda il pasto cotto;
- 4.031% annuo per quanto riguarda il pasto crudo.

Nel triennio successivo al primo sarà applicata la medesima formula ma i valori X , relativi al recupero di produttività, potranno essere modificati a seguito dell'entrata in vigore di un meccanismo di controllo della qualità da avviarsi secondo caratteristiche che saranno definite successivamente dalla Giunta Comunale.

Il prezzo così definito deve ritenersi onnicomprensivo di ogni e qualsiasi accessorio, salvo il caso, previsto dall'art. 5, in cui la Società sia costretta, per particolari situazioni di emergenza a fornire acqua minerale. In questo caso il prezzo della fornitura dell'acqua minerale sarà pari al prezzo di costo.

Per la preparazione dei pasti con derrate alimentari di cui alla legge n. 488/99 e al DPR 128/99 i costi base sopra stabiliti dovranno essere rideterminati.

Alla fine di ogni mese di Servizio la Società è tenuta a presentare al Comune regolare fattura sulla base del numero dei pasti consumati dagli utenti. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato nel prospetto riepilogativo compilato dalla Società sulla base delle bolle giornaliere di consegna dei pasti di cui all'art. 11 che dovrà essere allegato alla relativa fattura.

Il pagamento avverrà entro il termine di 60 gg. dal ricevimento della fattura.

Per ogni anno di durata del presente Contratto dopo il primo, si procederà, di comune accordo, alla revisione periodica del prezzo unitario del pasto, così come indicato nel presente articolo, comunque non superiore all'indice di inflazione programmato.

ART. 13 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO PER FORZA MAGGIORE

In caso di scioperi o eventi straordinari che possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del Servizio, la Società dovrà darne tempestivo avviso indicando, ove possibile, le soluzioni alternative nel rispetto di quanto previsto dall'art. 7 del presente Contratto.

ART. 14 USO DEI BENI MOBILI ED IMMOBILI

Le parti concordano che il Comune si riserva di decidere, entro i 12 mesi successivi alla stipulazione del presente Contratto, se conferire gli immobili di cui all'art. 2 in proprietà alla Società ai fini della sottoscrizione di un aumento di capitale sociale riservato. La Società sin d'ora si impegna a convocare l'assemblea dei soci cui sottoporre tale delibera.

TITOLO II

OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'

ART. 15 OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'

La Società, in relazione alla gestione affidata, si impegna, con oneri a proprio carico a:

- a) svolgere il Servizio nei limiti e nelle modalità di cui al presente Contratto, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, *nel perseguimento dei principi stabiliti dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione scolastica"*, con la massima diligenza, professionalità e correttezza, avendo come obiettivo il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario;
- b) fornire il Servizio con continuità e con i livelli di efficienza e qualità previsti dalla normativa vigente secondo gli standards meglio definiti negli allegati al presente Contratto;
- c) effettuare la manutenzione ordinaria di tutti gli immobili concessi in uso, assicurandone la migliore conservazione; effettuare la manutenzione straordinaria che si renda necessaria per esigenze connesse all'espletamento del Servizio o per adeguamento ad obblighi di legge su tutti gli immobili concessi in uso, fatta eccezione per i locali refettorio di cui all'art. 3. *La Società anche in funzione del miglioramento della qualità del servizio verso i bambini e gli*

altri utenti potrà proporre al Comune di Milano interventi di ristrutturazione e miglioria ambientale, edilizia, degli arredi e organizzativa dei locali refettorio in funzione del miglioramento luminoso, acustico, decorativo, relazionale degli stessi;

- d) destinare alla gestione personale adeguato per quantità e qualità, assicurandone la formazione, e l'aggiornamento professionale; in particolare deve costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel Contratto e nei relativi allegati per adeguare il servizio agli standards di qualità e di igiene richiesti; *la Società forma e aggiorna costantemente il personale secondo quanto previsto dal DL 155/97 nella salvaguardia dai rischi alimentari e verso una crescita culturale e professionale complessiva degli operatori*; la Società deve inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, provvedere a mettere in atto, il piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio; agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante o incaricato del Comune; a tale scopo la Società informerà il Comune del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi; la Società deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti;
- e) mantenere costantemente informato il Comune su ogni fatto e circostanza rilevante per la gestione e la regolarità del Servizio, e trasmettere allo stesso trimestralmente *un report*, che verrà successivamente definito nel dettaglio, nel quale viene esaminato l'andamento della gestione della Società sotto l'aspetto economico e finanziario, porre tempestivamente a disposizione del Comune ogni informazione e documento richiesto;
- f) eseguire periodicamente i più opportuni controlli sulla qualità della fornitura in ogni sua fase (dall'acquisto alla distribuzione);
- g) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del Servizio, ivi comprese le prestazioni necessarie alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, così come da art. 1 del presente Contratto, nonché alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, alle spese inerenti allo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e allo smaltimento del materiale a perdere riciclabile; provvedere a tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del Contratto;
- h) fornire ai tecnici incaricati dal Comune e/o da altri organismi e/o componenti la Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri produzione pasti, ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, nonché assicurando la non interferenza del personale della Società nelle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti;
- i) prelevare giornalmente almeno 150 gr. di tutti i prodotti somministrati, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0 C e + 6 C per le 72 ore successive;
- j) convocare preliminarmente all'avvio del Servizio, e con cadenza bimestrale durante lo svolgimento dello stesso, una rappresentanza delle Commissioni Mensa e delle istituzioni scolastiche ad incontri illustrativi con possibilità di contraddittorio in una sede situata entro il territorio metropolitano o diversamente individuata d'accordo con il Comune;
- k) accollarsi, senza riserve od eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del Servizio o a cause. ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone. In particolare, la Società, a copertura dei rischi del Servizio, dovrà stipulare, per tutta la durata del presente Contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti, del Comune. La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del

Servizio e particolarmente derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche ivi non menzionato. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a lire 10 (dieci) miliardi per evento e dovrà essere, nel prosieguo, opportunamente adeguato. Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Comune. La Società si impegna a trasmettere al Comune evidenza del pagamento dei premi di assicurazione nel termine di 5 giorni dal pagamento stesso.

ART. 16 INVENTARIO

La Società si impegna ad eseguire entro e non oltre 90 giorni dalla sottoscrizione del presente Contratto l'inventario dei beni mobili e immobili concessi in uso al sensi degli artt. 2 e 3.

TITOLO III

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 17 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati dall'ufficio comunale competente, da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo e dai componenti le Commissioni Mensa, in osservanza delle norme dettate dall'art. 3 della delibera di Giunta Regionale 17.4.98 n. 6/37435 "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica". Saranno altresì verificate le condizioni affinché tali controlli possano essere esercitati anche dai rispettivi Consigli di decentramento competenti per zona. I tecnici incaricati alla vigilanza dal Comune e i componenti le Commissioni Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Società e a non ostacolare il regolare svolgimento del Servizio.

ART. 18 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del Servizio fornito dalla Società alle prescrizioni contrattuali del presente Contratto.

La Società è obbligata a fornire ai tecnici della vigilanza, ai componenti le Commissioni Mensa e agli altri organismi riconosciuti dal Comune tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri produzione pasti, ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Il personale della Società non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il centro produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

ART. 19 TIPOLOGIA E MODALITA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALL'UFFICIO PREPOSTO DEL COMUNE

I componenti gli organi di controllo, cioè i tecnici incaricati della vigilanza, i componenti le Commissioni Mensa e gli altri organi di controllo del Comune devono essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria; essi dovranno altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, guanti e mascherina monouso.

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e riprese video *rispettando quanto previsto dalla normativa vigente in tema di salvaguardia dei diritti dei lavoratori*.

Essi effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni.

Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) controlli a vista del Servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di Servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti ;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza)
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di Servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al Servizio.

B) controlli analitici;

verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali, etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ART. 20 MODALITA' DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLE COMMISSIONI MENSA.

I componenti delle Commissioni Mensa devono essere muniti di Nulla Osta rilasciato dall'Autorità Sanitaria; essi dovranno altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, guanti. Dovranno indossare anche mascherina monouso nel

caso di effettuazione dei controlli presso il centro di produzione pasti. I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) controlli a vista del Servizio:

B) verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa Pietanza).

ART. 21 BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati, *anche su segnalazione dei componenti le Commissioni Mensa*, dagli incaricati dal Comune potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Società dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Società verranno addebitate le spese di analisi, fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

ART. 22 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Società, *che comunque vi provvederà periodicamente*, di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

TITOLO IV

DISPOSIZIONI FINALI

ART. 23 APPALTI A TERZI

La Società ha facoltà di appaltare a terzi lo svolgimento delle attività relative alla veicolazione e alla distribuzione dei pasti, *ad esclusione del Servizio di produzione pasti ricevuto* in affidamento dal Comune nel rispetto di quanto stabilito dal presente Contratto e dai relativi allegati. La Società comunicherà al Comune di volta in volta gli incarichi appaltati.

La Società resta comunque solidalmente responsabile della parte di Servizio prodotto dal terzo appaltatore nei confronti del Comune e dell'utenza.

ART. 24 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Il diritto alla risoluzione del presente Contratto potrà essere esercitata dal Comune in caso di gravi inadempimenti imputabili alla Società nella gestione del Servizio.

A titolo meramente esemplificativo, potranno costituire motivi di risoluzione dell'affidamento del Servizio alla Società i seguenti casi:

- a) scioglimento della Società, fallimento e altre procedure concorsuali previste dalla legge fallimentare;
- b) dismissione, cessione o conferimento a terzi del ramo d'azienda della Società rappresentante la gestione del Servizio, nonché fusioni e/o incorporazioni, in assenza di espressa autorizzazione del Comune;
- c) gravi, reiterati e qualificati inadempimenti del presente Contratto e/o delle norme di legge che regolano o regoleranno i Servizi di pubblica utilità in quanto imputabili alla responsabilità della Società, tali comunque da pregiudicare in modo diffuso e grave la prestazione del Servizio.

Con esclusione del caso di cui alla presente lettera "a)", rispetto al quale il presente articolo si intende quale clausola risolutiva espressa, il Comune notificherà alla Società una diffida di contestazione dell'inadempimento con la quale dovrà essere assegnato un termine congruo entro cui la Società dovrà rimuovere gli effetti dell'inadempimento e provvedere al ripristino della gestione del Servizio in conformità al presente Contratto.

Verificatasi la risoluzione, il ramo d'azienda della Società rappresentante la gestione del Servizio, dovrà essere ceduto a titolo oneroso al Comune ovvero al diverso soggetto a cui verrà affidata la gestione del medesimo Servizio.

E' comunque fatto salvo il diritto del Comune all'eventuale risarcimento del danno subito.

ART. 25 REVISIONE DEL CONTRATTO

Ogni eventuale modificazione consensuale del presente Contratto dovrà risultare da atto sottoscritto dalle parti, validamente ed efficacemente assunto secondo le rispettive procedure autorizzative interne.

Fatto salvo quanto indicato nell'art.12, per ogni ulteriore aggiornamento e revisione del Contratto dovrà essere necessario il previo accordo delle parti.

ART. 26 SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del presente Contratto, la Società assicurerà in ogni caso la continuità nella gestione del Servizio, espletandolo nel rispetto del presente Contratto, anche in caso di intervenuta risoluzione per inadempimento, fino al momento in cui la gestione sia svolta da altri.

ART. 27 LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE

Il Contratto è retta dalla legge italiana.

Qualsiasi controversia tra le parti relativa all'interpretazione e/o all'esecuzione del Contratto sarà di competenza esclusiva del Foro di Milano.

ART. 28 SPESE CONTRATTUALI

Gli oneri economici e i relativi adempimenti per la stipulazione e la registrazione del presente Contratto sono a carico della Società.

ART. 29 NORMA TRANSITORIA

Le parti concordano, a parziale deroga della disposizione di cui all'art. 23 che precede, che la Società subentri al Comune nei contratti stipulati dallo stesso e ancora in corso alla data di sottoscrizione del presente Contratto di Servizio, e che riguardano l'attività oggetto dello stesso. Il Comune si riserva di regolamentare separatamente gli aspetti economico-finanziari connessi alle singole cessioni del contratto sulla base di un provvedimento della Giunta Comunale. Allo scadere dei contratti di cui al comma 1, si applicherà unicamente l'art.23 del presente Contratto.

ART. 30 EFFICACIA DEL CONTRATTO

Il presente Contratto avrà efficacia dalla sua stipulazione.

Milano, 29 dicembre 2000

MILANO RISTORAZIONE S.p.A
IL PRESIDENTE
Prof. Ivan Giuseppe DRAGONI

COMUNE DI MILANO
DIRETTORE CENTRALE EDUCAZIONE
Dott.ssa Francesca DELLA PORTA

COMUNE DI MILANO
DIRETTORE CENTRALE
PROGRAMMAZIONE E CONTROLLI
Dr. Francesco CAPRA

COMUNE DI MILANO
DIRETTORE CENTRALE
FINANZE E PATRIMONIO
Dr. Giancarlo PENCO

ART. 31 DOCUMENTI ALLEGATI

Le parti prendono atto e dichiarano che al presente Contratto sono allegati, a farne parte integrante, i seguenti documenti che qui di seguito si elencano:

- allegato A: Carta dei Servizi
- allegato 1: Elenco Casa di Riposo
- allegato 2: Elenco Scuole private convenzionate
- allegato 3: Elenco dei beni immobili diversi dai refettori
- allegato 4: Elenco Refettori
- allegato 5: Menù ordinario
- allegato 6: Menù speciali
- allegato 7: Tabelle dietetiche dei menù
- allegato 8: Tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- allegato 9: Merende
- allegato 10: Limiti di contaminazione microbica degli alimenti
- allegato 11: Limiti di contaminazione microbica ambientale
- allegato 12: Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti disinfettanti e sanificanti
- allegato 13: Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione
- allegato 14: Trasporto e distribuzione
- allegato 15: Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi