



**CONTRATTO DI SERVIZIO TRA COMUNE DI MILANO E MILANO RISTORAZIONE S.P.A.  
(APPROVATO CON DELIBERA CONSILIARE N.58/2000 DEL 06/07/2000) COSI' COME  
MODIFICATO/INTEGRATO DALL'ACCORDO CONSENSUALE SOTTOSCRITTO IN DATA  
23/05/2012 IN ATTI AL COMUNE DI MILANO.**

**TITOLO I  
OGGETTO CONTRATTO**

**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<sup>6</sup>(comunali e statali), 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.

<sup>5</sup>Il Comune affida alla Società i Centri Cottura delle Case Vacanza Extraurbane del Comune di Milano (di seguito nominate Case Vacanza) di:

- ANDORA (SAVONA) C.so Fontana, 5;
- GHIFFA (VERBANIA) C.so Risorgimento, 300;
- MALCESINE (VERONA) Via Navene Vecchia, 37;
- PIETRA LIGURE (SAVONA) Via Milano, 100;
- RECCO (GENOVA) Via Colombo, 2 MULINETTE DI RECCO;
- VACCIAGO (NOVARA) Via Mameli, 3;
- ZAMBLA ALTA (BERGAMO) Via Prealpina, 2 OLTRE IL COLLE;

nonché la fornitura, comprensiva delle varie fasi dell'acquisto, della produzione diretta, del confezionamento, e della distribuzione dei pasti necessari per il servizio mensa delle Case Vacanza. Il Servizio comprende il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei refettori e comunque dei locali adibiti alla ristorazione.

<sup>7</sup>Il Comune affida altresì alla Società il Servizio di fornitura di derrate al crudo *e al cotto* per le Residenze

<sup>6</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 2372/2008 del 03/10/2008

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006

<sup>7</sup> Modificato ed Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 15/06/2001



Sanitarie Assistenziali comunali (di seguito R.S.A.) descritte nell' allegato 1, per i Centri Diurni Integrati (di seguito C.D.I.), per i Centri Socio Educativi (di seguito C.S.E.), per i Centri di Prima Accoglienza (di seguito C.P.A.) come da elenchi allegati, nonché per la fornitura di pasti domiciliari per anziani.

Sono affidate inoltre le forniture di derrate a crudo per i Centri di Prima Accoglienza e Protezione Civile.

Analogo servizio verrà svolto per la R.S.A. Abetina di Sondalo fino al 15 maggio 2001.

La Società dovrà provvedere, su richiesta, al servizio di fornitura di derrate al crudo per le "Case Vacanza" come da elenchi allegati.

La richiesta dovrà essere inoltrata dai Direttori delle Case Vacanza a mezzo fax inviato direttamente ai fornitori convenzionati e per conoscenza a Milano Ristorazione S.p.a. Le modalità ed i tempi di consegna saranno quelli previsti nei capitolati d'acquisto. Sarà cura della Società inviare copia dei capitolati alle Case Vacanze.

A far tempo dal mese di luglio 2001 la Società fornirà:

- il servizio completo di preparazione e distribuzione pasti per i Ricoveri Notturni di V.le Ortles;
- il servizio di preparazione e trasporto pasti per i Centri di Prima Accoglienza di Via Fulvio Testi, Via Giorgi, Via Novara e Via Sammartini.

Le parti concordano che previo preavviso scritto di almeno 10 giorni, il servizio relativo all'erogazione dei pasti a domicilio, presso i C.D.I., i C.S.E. e tutte le strutture territoriali potrà subire modificazioni e integrazioni.

Il Comune affida altresì alla Società il Servizio di fornitura di derrate al crudo *e al cotto* per le scuole private convenzionate descritte nell' allegato 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).

<sup>3</sup>Il Comune affida alla Società la gestione del Servizio anche per i rapporti amministrativi e contabili con gli utenti delle Scuole materne comunali e statali, delle Scuole elementari e medie statali.

A tal fine la Società emetterà bollettini per versamento su proprio conto corrente e li distribuirà alle segreterie scolastiche.

<sup>2</sup>La Società dovrà provvedere, su richiesta, alle esigenze di ristorazione del Consiglio Comunale, sia per l'acquisto di derrate e generi di conforto che per le cene.

Le richieste di cui sopra saranno inoltrate dall'Ufficio di Presidenza alla Società a mezzo fax con un anticipo di almeno due giorni, con l'indicazione dell'orario di inizio del servizio.

## **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 di approvazione dell'inventario, gli immobili, diversi dai beni di cui al successivo art. 3, attualmente

---

<sup>3</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 2398/2002 del 24/09/2002

<sup>2</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 560/2002 del 12/03/2002



in uso al Settore Refezione Scolastica indicati nell'allegato 3. <sup>1</sup>Il Comune concede in uso, in stato di regolare funzionamento, fatte salve le riserve formulate dalla Società all'atto dell'approvazione dell'inventario, gli spazi adibiti a cucina siti nelle R.S.A. V. Ferrari/Per Coniugi, Famagosta e dal 1° luglio 2001 nei Ricoveri Notturni.

<sup>5</sup>Il Comune concede in uso, in stato di regolare funzionamento, fatte salve le riserve formulate dalla Società all'atto di approvazione dell'inventario, gli spazi adibiti a cucina siti nelle Case Vacanza di cui all'Art. 1.

<sup>4</sup>E' inoltre concessa in uso parte dell'area sita in via Sammartini 73, di circa 10.000 mq, di cui circa 2.650 mq. occupati dal capannone (escluse tettoie).

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.

<sup>5</sup>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, i locali attinenti al servizio di distribuzione pasti e comunque i locali adibiti per la ristorazione, cioè le strutture e gli impianti situati all'interno delle Case Vacanza 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

---

<sup>1</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 15/06/2001

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006

<sup>4</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1892/2003 del 29/07/2003



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 *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.

<sup>5</sup>Per le Case Vacanza la Società fornirà, oltre ai pasti di cui al presente articolo, anche il materiale di gestione necessario per la somministrazione, secondo quanto previsto dagli accordi previsti dall'art.11. La Società potrà usufruire, fino ad esaurimento scorte, dei materiali già in dotazione presso le singole Case Vacanza -tovaglie comprese- con l'obbligo di reintegro in caso di usura, con materiali aventi le stesse caratteristiche. La Società si impegna, per ciò che concerne il servizio Case Vacanza a fornire quotidianamente -per adulti e per ragazzi- la colazione, il pranzo, la merenda, la cena così composti:

Per adulti:

- Colazione
- Latte o the o caffè o caffelatte e yogurt con biscotti o fette biscottate, cereali corn flaks o pane e marmellata
- Pranzo e cena  
Un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta, acqua e vino, caffè o tisana, fermo restando la possibilità del "Menù fisso bianco" e diete personalizzate di cui ai successivi articoli 8 e 9.
- Merenda

Budino o yogurt o brioches o torta o succo di frutta e biscotti. Non sarà possibile somministrare più di due volte alla settimana e in giorni consecutivi la stessa tipologia di merenda.

La Società si impegna, inoltre, a fornire merende speciali -mediamente 3 (tre) alla settimana- in occasione delle feste organizzate dalle Case Vacanza. Le merende speciali saranno concordate tra la Società e le Direzioni delle Case Vacanza secondo i temi della festa e della stagionalità.

Per ragazzi:

- Colazione  
Latte (cacao o orzo) o the con biscotti o fette biscottate o cereali corn flaks o pane e marmellata e yogurt

---

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



- Pranzo e cena

Un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta, acqua e tisana (per cena), fermo restando la possibilità del “Menù fisso bianco” e diete personalizzate di cui ai successivi articoli 8 e 9.

- Merenda

Budino o yogurt o brioches o torta o succo di frutta e biscotti o pane e cioccolato o frutta. Non sarà possibile somministrare più di due volte alla settimana e in giorni consecutivi la stessa tipologia di merenda.

La Società si impegna, inoltre, a fornire merende speciali -mediamente 3 (tre) alla settimana- in occasione delle feste organizzate dalle Case Vacanza. Le merende speciali saranno concordate tra la Società e le Direzioni delle Case Vacanza secondo i temi della festa e della stagionalità.

I menù delle Case Vacanza dovranno, inoltre, tener conto del contesto territoriale e delle tradizioni locali. Per quanto riguarda l'erogazione dell'acqua minerale la Società s'impegna alla fornitura del quantitativo giornaliero necessario in caso di non potabilità o non conformità dell'acqua erogata dall'acquedotto e/o eventuale sospensione dell'erogazione idrica o nel caso di “pranzi al sacco” o utilizzo di cestini freddi. La Società si impegna a fornire, per le Case Vacanza, un menù speciale per le Festività e le Ricorrenze che verrà concordato con le Direzioni delle singole Case Vacanza.

<sup>1</sup>La Società si impegna, per ciò che concerne il servizio alle R.S.A. e C.D.I. annessi a fornire quotidianamente la colazione, il pranzo, la merenda, la cena così composti:

- Colazione

Latte o the o caffè o caffelatte o yogurt con biscotti o fette biscottate o pane e marmellata

- Pranzo e cena

Un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta, acqua e vino, caffè o camomilla scelti tra almeno due opzioni come da menù tipo allegati parte integrante del presente atto, fermo restando la possibilità del “Menù fisso bianco” e diete personalizzate di cui ai successivi articoli 8 e 9. La domenica a fine pranzo verrà offerto un dessert o un dolce

- Merenda

Budino o yogurt o brioches o torta o patatine o succo di frutta e biscotti.

La Società si impegna inoltre a fornire un massimo di tre merende speciali al mese in occasione delle feste organizzate dalle R.S.A.

Le merende speciali saranno concordate tra la Società e le R.S.A. secondo i temi della festa e della stagionalità.

La Società si impegna a fornire, per le R.S.A., un menù speciale per le Festività e le Ricorrenze secondo le indicazioni del menù annuale (allegato e parte integrante).

Per ciò che concerne i pasti domiciliari la Società fornirà un solo pasto completo composto come quanto

---

<sup>1</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 05/06/2001



previsto per il pranzo delle R.S.A. con esclusione di acqua e vino, con l'aggiunta di mezzo litro di latte.

Per ciò che concerne i C.D.I. territoriali e i C.S.E. il servizio sarà analogo a quello erogato per le scuole cittadine (ivi incluso il trasporto).

Per ciò che concerne i Ricoveri Notturni il servizio articolato su 365 giorni comprenderà il pranzo per i dipendenti e gli ospiti ricoverati in infermeria, la cena per gli ospiti e i dipendenti in servizio.

Per i Centri di Prima Accoglienza il servizio comprenderà colazione, pranzo e cena fermo restando le distinzioni attualmente in vigore (Giorgi e Novara da lunedì a venerdì solo cena sabato, domenica e festivi colazione, pranzo e cena, Fulvio Testi e Sammartini colazione, pranzo e cena per tutti i giorni della settimana).

Per il personale che effettua il servizio notturno nelle R.S.A. e nei Ricoveri Notturni la Società fornirà un cestino freddo così composto:

- n. 1 yogurt o n. 1 budino o mezzo litro di latte;
- n. 2 confezioni gr. 25 biscotti o n. 1 brioches o n. 2 panini;
- n. 1 scatoletta di tonno o carne o similari, o formaggio confezionato;
- frutta gr. 200 o 2 succhi di frutta piccoli;
- 1 mezza minerale

<sup>2</sup>La cena per il Consiglio Comunale sarà così composta:

- a) Panini di vario tipo e frutta  
oppure
- b) Un primo piatto, due/tre secondi caldi e freddi, affettati, tortine salate e pizzette, verdure cotte e crude, frutta

## **ART. 6 MENU' E TABELLE DIETETICHE**

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

<sup>5</sup>Per quanto riguarda le Case Vacanza, i menù ordinari previsti per la stagione invernale e per quella estiva saranno definiti dagli accordi previsti dall'art. 11 del presente Contratto e visti dalla ASL competente per territorio.

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.

---

<sup>2</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 560/2002 del 12/03/2002

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



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.

<sup>1</sup>Il menù delle R.S.A. allegato quale parte integrante potrà essere eventualmente modificato su richiesta del Medico dietologo e diabetologo competente per le R.S.A.

Le grammature dei piatti, di cui si allega tabella parte integrante del presente atto potranno essere riesaminate dal Medico dietologo e diabetologo e faranno riferimento alle indicazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione per la Popolazione Anziana.

Le grammature dei pasti erogati nei C.D.I. territoriali e nei C.S.E. dovranno essere equivalenti a quelle previste per gli adulti.

#### **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.

<sup>1</sup>Per le R.S.A., il C.D.I. e il Servizio Pasti a Domicilio, <sup>5</sup>nonché per le Case Vacanza le variazioni di menù sono consentite tassativamente solo nei seguenti casi:

- per cause di forza maggiore
- in caso di blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla Società.

#### **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

---

<sup>1</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 15/06/2001

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006





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.

<sup>1</sup>La Società si impegna a garantire per le R.S.A. la preparazione di menù speciali per le diete che dovranno essere prescritte dal Coordinatore Sanitario. Le supplementazioni e le integrazioni alimentari dovranno anch'esse essere prescritte dal Coordinatore Sanitario e saranno fornite secondo le disponibilità di alimenti come da capitolato.

#### **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.

<sup>5</sup>Per le Case Vacanza la Società dovrà confezionare un cestino freddo, da distribuire, attenendosi alle modalità indicate in occasione di gite scolastiche, escursioni o altre attività all'esterno delle strutture

---

<sup>1</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 15/06/2001

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



residenziali, la cui programmazione di massima (date e orari di partenza) sarà comunicata alla Società all'inizio di ogni settimana dai Direttori delle stesse Case in relazione al programma delle attività.

In considerazione della specificità della programmazione delle Case Vacanza, la Società dovrà, inoltre, garantire la fornitura di pasti al crudo o piatti freddi concordandone le modalità e i tempi con il Direttore della Casa Vacanza.

Per una maggiore definizione di modalità e tipologia si rimanda agli accordi previsti dall'art. 11 del presente contratto.

#### **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.

<sup>5</sup>Per le Case Vacanza l'erogazione del servizio sarà generalmente la seguente:

- per il periodo estivo - iniziativa ESTATE VACANZA - dal Lunedì alla Domenica fatte salve le interruzioni definite dal calendario delle attività;
- per il restante periodo dell'anno – iniziativa SCUOLA NATURA - dal Lunedì (Pranzo) al Sabato (Colazione) fatte salve le interruzioni definite dal calendario delle attività.
- Potrà comunque essere richiesta l'erogazione dei pasti in occasione di ospitalità diverse da quelle programmate per le due iniziative sopracitate, anche in giornate ed orari diversi previa comunicazione alla Società.

Considerata la peculiarità e le esigenze dei singoli progetti educativi e di funzionamento delle Case Vacanza, si rimanda a successivi accordi che verranno, annualmente, predisposti tra la Direzione della Case Vacanza e la Società, la specificazione delle modalità di erogazione del servizio.

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:

<sup>5</sup> Scuole dell'Infanzia	dalle ore 11,45 alle ore 12,00
<sup>5</sup> Scuole Primarie	dalle ore 12,30 alle ore 12,45
<sup>5</sup> Scuole Secondarie di primo grado	dalle ore 13,00 alle ore 13,15
<sup>5</sup> Case Vacanza	
pranzo	dalle ore 12,30 alle ore 13,30
cena	dalle ore 19,00 alle ore 20,00
colazione	dalle ore 8,00 alle ore 9,00

---

<sup>5</sup> Modificato e Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



merenda dalle ore 16,00 alle ore 17,30

E' necessario che la Società e il suo personale collaborino strettamente con le Direzioni delle singole Case Vacanza al fine di garantire il rispetto delle esigenze contenute nel progetto educativo e il rispetto dei servizi prestati. In particolare si fa riferimento ai tempi e alle modalità per la somministrazione dei pasti che dovranno di volta in volta essere concordati sulla base delle attività proposte agli ospiti. I pasti per una eventuale utenza extra che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati di norma con almeno due giorni di anticipo, al responsabile della Società.

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.

<sup>1</sup>L'erogazione del servizio per le R.S.A., Ricoveri Nottturni, Centri di Prima Accoglienza avrà luogo per tutti i giorni dell'anno secondo le modalità riportate al precedente art. 5.

Le modalità del servizio prevedono la preparazione ed il confezionamento dei pasti nonché il lavaggio delle stoviglie, pentolame, contenitori di distribuzione della mensa del personale (ove già in atto) oltre il riassetto, pulizia e sanificazione dei locali cucina e dispensa nonché la rimozione dei rifiuti solidi urbani.

La Società non è tenuta alla distribuzione dei pasti nelle R.S.A., alla consegna dei carrelli e al trasporto dei pasti a domicilio.

La Società si impegna inoltre ad effettuare il lavaggio dei contenitori per alimenti dei carrelli di distribuzione. Gli stessi dovranno essere riconsegnati entro gli orari di seguito specificati:

R.S.A. V. FERRARI

entro ore 13,00 quelli utilizzati per il pranzo degli ospiti

---

<sup>1</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 15/06/2001



entro ore 14,15 quelli utilizzati per il pranzo del personale

entro ore 19,30 quelli utilizzati per la cena degli ospiti

entro ore 20,00 quelli utilizzati per la cena del personale

R.S.A. FAMAGOSTA e R.S.A. PER CONIUGI

entro ore 13,00 quelli utilizzati per il pranzo degli ospiti

entro ore 14,15 quelli utilizzati per il pranzo del personale

entro ore 19,00 quelli utilizzati per la cena degli ospiti

entro ore 19,30 quelli utilizzati per la cena del personale

Per le R.S.A. l'orario di somministrazione verrà concordato con le singole Direzioni tenuto conto del tipo di organizzazione interna e della tipologia di ospiti.

Per i C.D.I. territoriali e per i C.S.E. le modalità di servizio prevedono la preparazione ed il confezionamento dei pasti, la consegna, lo scodellamento (ove già in atto), nonché il lavaggio delle stoviglie, pentolame, contenitori di distribuzione.

<sup>5</sup>L'attività delle Case Vacanza, ai sensi dell'Accordo Collettivo Nazionale del 19 settembre 2002 per il personale del Comparto Regioni e Autonomie Locali in materia di Norme di Garanzia del Funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali, rientra tra i servizi essenziali laddove è prevista "[...] la tutela fisica, la confezione, la distribuzione e la somministrazione del vitto a persone non autosufficienti ed ai minori affidati alle apposite strutture a carattere residenziale;" – art. 2, comma 2, punto 4).

Pertanto la Società si impegna a fornire, in occasione di scioperi e assemblee del personale, un pasto di emergenza la cui composizione verrà concordata previamente tra le parti (anche ricorrendo all'utilizzo di servizi esterni).

## **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:

<sup>5</sup>€ 4,23 per il pasto Cotto - IVA esclusa

<sup>5</sup>€ 1,65 per il pasto crudo - IVA esclusa

<sup>5</sup>€ 1,29 per la colazione – IVA esclusa (comprensiva della merenda)

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

---

<sup>5</sup> Modificato e Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



$P_{t-1}$  = 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 <sup>3</sup>degli Asili Nido, delle Scuole Private, delle Case Vacanza, dei Centri Estivi, delle Residenze Assistenziali comunali nonché per tutti quelli degli altri servizi e strutture assistenziali facenti capo alla Direzione Centrale Servizi Socio-Sanitari. 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.

<sup>1</sup>Per quanto riguarda la richiesta di derrate al crudo per i Centri di Prima Accoglienza, la Protezione Civile, le Case Vacanze, la R.S.A. Abetina (fino al 15 maggio 2001) e quant'altro verrà richiesto per altre comunità, verrà fatturato al costo delle derrate comprensivo degli oneri di stoccaggio e trasporto, maggiorato del 3%. Il prezzo della colazione erogata nelle R.S.A. sarà di Lire 2.500 (€ 1,29) oltre I.V.A.

Per il prezzo del cestino freddo per i dipendenti che effettuano il servizio notturno verrà conteggiato l'equivalente del prezzo di un pasto (Lire 8.200) (€ 4,23) ogni due cestini.

<sup>3</sup>Per le Scuole materne comunali e statali, Scuole elementari e medie statali, il Comune, sulla base di adeguata documentazione, provvede ad integrare direttamente alla Società la differenza tra il prezzo del

---

<sup>3</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 2398/2002 del 24/09/2002

<sup>1</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 15/06/2001



pasto e quanto pagato dall'utente tramite versamento della retta sul conto corrente intestato alla Società.

Gli elenchi dei fruitori della refezione, con l'indicazione delle quote attribuite, sono utilizzati dal Comune per la quantificazione dell'integrazione contributiva da corrispondere alla Società, che sarà versata secondo le seguenti modalità:

- per tutto il periodo d'effettiva erogazione del servizio, pari alla durata dell'anno scolastico, e con cadenza mensile, la Società fornisce al Comune un prospetto riepilogativo contenente il numero complessivo dei pasti effettivamente erogati.
- con cadenza mensile, inoltre, la Società redige un elenco dove indicherà per ciascun iscritto alla refezione: nominativo, quota di competenza o eventuale gratuità, importo riscosso.

Sulla base dei suddetti elenchi, il Comune effettua mensilmente una liquidazione a favore della Società per un ammontare pari al 98% della differenza tra il controvalore complessivo dei pasti effettivamente erogati dalla Società e le somme che la stessa ha effettivamente introitato dall'utenza sulla base dei bollettini emessi. La differenza residua del 2%, nonché le differenze derivanti da revisione di quote causate da fatti o circostanze che modificano il reddito o la composizione della famiglia, concessione di gratuità e/o riduzione di quota, saranno oggetto di conguaglio a fine anno.

Alla fine di ogni anno solare, dopo aver riscontrato i dati in proprio possesso con quelli forniti dalla Società, il Comune procederà al conguaglio.

In tale sede, la Società ha già emesso due avvisi di pagamento mediante raccomandata con ricevuta di ritorno.

Il Comune si riserva di valutare lo stato di insolvenza adottando, alternativamente, a seconda dei casi i necessari provvedimenti di recupero forzoso, sospensione del servizio, concessione di gratuità, riduzione della quota di refezione.

In ogni caso, considerata la natura sociale della distribuzione del pasto alle scuole, la Società continuerà a fornire il servizio nei confronti di tutti gli utenti sino a diversa disposizione da parte degli Organi comunali.

<sup>2</sup>Relativamente alle cene del Consiglio Comunale il prezzo sarà:

- per la soluzione a) di cui all'art. 5, un fisso di € 361,52.= al netto dell'IVA, più € 2,32 al netto di IVA per ogni pasto consumato;
- per la soluzione b) di cui all'art. 5, un fisso di € 877,98.= al netto dell'IVA, più € 4,23 al netto di IVA per ogni pasto consumato;

generi di conforto e derrate al crudo per il bar, verranno fatturati al costo, comprensivo degli oneri di stoccaggio e di trasporto, maggiorato del 3%.

#### <sup>1</sup>ART. 12 BIS

In caso di esternalizzazione di un servizio la fornitura complessiva dei pasti rimarrà comunque in carico alla MILANO RISTORAZIONE per la durata del Contratto.

---

<sup>2</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 560/2002 del 12/03/2002 del 12/03/2002

<sup>1</sup> Articolo 12 BIS Aggiunto con Delibera di Giunta Comunale n 1752/2001 del 15/06/2001

**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 dare 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 che 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"*, <sup>5</sup>e per quanto riguarda le Case Vacanza, le Linee guida e/o eventuali normative specifiche delle Regioni competenti per territorio 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

---

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



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 DLgs. 193/2007 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;

- f) 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;
- g) eseguire periodicamente i più opportuni controlli sulla qualità della fornitura in ogni sua fase (dall'acquisto alla distribuzione);
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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;
- k) 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;
- l) 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 ai 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<sup>5</sup> così come modificato dal Decreto Dirigente Unità Organizzativa 1/8/2002 n. 14833 Direzione Generale Sanità "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"<sup>5</sup> e per quanto riguarda le Case Vacanza le linee guida e/o eventuali normative specifiche delle Regioni competenti per territorio.*

*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

---

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



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 MODALITÀ 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 MODALITÀ 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.

<sup>5</sup>Le parti concordano - per quanto riguarda il passaggio alla Milano Ristorazione della gestione del servizio di ristorazione nelle Case Vacanza del Comune di Milano - di avviare una fase sperimentale che avrà termine con la revisione del Contratto di Servizio.

Le modalità organizzativo-gestionali da adottare, i tempi entro i quali dovrà concludersi il passaggio e le strutture nelle quali verrà effettuato il passaggio del servizio, saranno concordate tra l'Amministrazione comunale e la Società Milano Ristorazione con una apposita programmazione che prevedrà tra l'altro la durata della fase sperimentale, le singole Case Vacanza e le tipologie di servizi interessate dal passaggio.

Le parti concordano che nella fase sperimentale il passaggio del servizio nelle strutture individuate riguarderà i soli servizi di cucina (fornitura derrate, confezionamento del pasto, riordino, pulizia e sanificazione dei locali cucina e dispense), salvo restando che il passaggio finale dovrà essere integrale e comprendere quindi le attività di distribuzione, somministrazione e rigoverno degli spazi adibiti a Refettorio

---

<sup>5</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 200/2006 del 03/02/2006



– attualmente svolti nell’ambito dell’appalto relativo ai “Servizi integrativi per il funzionamento delle Case Vacanza. Periodo ottobre 2005 – settembre 2008”.

Il completamento del passaggio del servizio sarà concordato tra le parti e la data di decorrenza delle variazioni Contrattuali sarà determinata dal Direttore del Settore Diritto allo Studio.

Per tutta la durata della fase sperimentale viene stabilito un costo del servizio convenzionale –pari a quello già contenuto nel Contratto di Servizio all’art. 12 quale prezzo per la produzione dei pasti- che dovrà essere ridefinito con la revisione del Contratto di Servizio.

### **ART. 30 EFFICACIA DEL CONTRATIO**

Il presente Contratto avrà efficacia dalla sua stipulazione.

### **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 Residenze Sanitarie Assistenziali (R.S.A.)
- allegato 2: Elenco Scuole private convenzionate
- allegato 3: Elenco dei beni immobili diversi dai refettori
- allegato 4: Elenco Refettori, Rigoverni e relative pertinenze
- 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.



**NORME INTRODOTTE DA DELIBERAZIONI (N. 2372/2008 - N. 29/2009) CHE INTEGRANO E MODIFICANO L'ARTICOLATO (NON INDIVIDUATO IN MODO SPECIFICO). LE DISPOSIZIONI IN MATERIA, STABILITE DALL'ATTUALE CONTRATTO, TROVANO APPLICAZIONE QUALORA NON ESPRESSAMENTE INCOMPATIBILI CON LE NORME INTRODOTTE DAI PROVVEDIMENTI SOPRA INDICATI.**

**6 GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E LAVAGGIO TERMICHE NEI NIDI DELL' INFANZIA E RELATIVO PREZZO**

Per la gestione integrale del Servizio presso le Scuole dell'Infanzia Comunali nonché del lavaggio delle termiche nei Nidi dell'Infanzia da parte della Società viene riconosciuto, alla stessa, l'importo di € 1,15 IVA esclusa (€ 0,90 + € 0,25 IVA esclusa) che si aggiunge al costo di 4,23 già previsto dal contratto. E pertanto, il prezzo del pasto, per gli utenti delle Scuole dell'Infanzia sarà complessivamente di € 538 IVA esclusa.

**7 GESTIONE DELLE QUOTE DI CONTRIBUZIONE**

Affida alla Società la gestione integrale delle quote di contribuzione che comprende le iscrizioni al Servizio nelle Scuole di ogni ordine e grado statali e comunali, l'applicazione e riscossione delle quote di contribuzione versate dagli utenti, il recupero degli insolventi, accertamenti e verifiche comprese.

- Iscrizioni al Servizio

La Società, con l'utilizzazione della piattaforma dell'Anagrafica Scolastica (ANASCO), riceverà i dati necessari per la determinazione delle quote sulla base dei criteri stabiliti dal Comune, salvo restando che l'iscrizione al Servizio avviene una sola volta per ciclo scolastico in occasione della prima richiesta (resta ovviamente anche per gli anni successivi la possibilità di richiedere le variazioni anagrafiche o modificazioni alle quote per le modificate condizioni socio-economiche);

- Applicazione e riscossione quote di contribuzione

La Società applica le quote di contribuzione secondo i criteri stabiliti dal Comune e provvede anche all'eventuale calcolo delle variazioni delle quote nei casi in cui siano previste riduzioni o maggiorazione. In particolare, le famiglie degli alunni non residenti, saranno soggette al pagamento del costo dei pasti per un importo pari al prezzo pagato dal Comune alla Società. Tale procedura entra in vigore dall'anno scolastico 2009/2010.

- Pagamenti alla Società

Sulla base delle quote attribuite sarà stabilito l'introito presunto per l'anno scolastico di riferimento. Tale introito sarà dedotto dalle fatture emesse per il pagamento dei pasti serviti. Tale procedura entra in vigore dall'anno scolastico 2009/2010.

---

<sup>6</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 2372/2008 del 03/10/2008

<sup>7</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 29/2009 del 09/01/2009



- Insolvenze

- ✓ Con decorrenza dall'anno scolastico 2009/2010 sono integralmente a carico della Società gli accertamenti, le verifiche delle insolvenze e il recupero dei crediti.
- ✓ Con l'anno scolastico 2009/2010 le Istituzioni Scolastiche Statali e Comunali provvederanno a far pervenire alle famiglie insolventi gli avvisi predisposti dalla Società relativi al mancato pagamento delle quote dovute;
- ✓ La Società dovrà effettuare tutti gli accertamenti e ricerche necessarie per raggiungere gli insolventi e disporre quindi dell'anagrafica corretta relativa agli stessi insolventi. Dopo la verifica dell'andamento del recupero delle insolvenze, relative agli anni scolastici 2008/2009 - 2009/2010, e dell'efficacia ed efficienza delle procedure poste in atto dalla Società sul recupero dei crediti, si valuterà a quali condizioni il Comune possa riconoscere come inesigibili gli eventuali crediti residui e non ancora incassati per insolvenze – fermo restando l'obbligo da parte della Società di mettere a disposizione del Comune un elenco aggiornato anagraficamente dei residui insolventi – subentrando quindi il Comune alla Società nel credito per la successiva messa a ruolo, erogando alla Società un importo pari ai crediti inesigibili a copertura del costo dei pasti erogati e non pagati;
- ✓ Con riferimento alle famiglie insolventi, la mancata regolarizzazione, entro 30 gg. dal sollecito e/o dalla data di scadenza del pagamento emesso dalla Società, la Società stessa è autorizzata ad emettere richiesta di pagamento del debito esistente che prevede – salvo l'addebito delle spese amministrative e postali per i solleciti e le procedure di riscossione – l'applicazione degli interessi legali per il ritardato pagamento ed una mora pari al 5% dell'importo dovuto. Tale intervento nei confronti delle famiglie insolventi non esclude l'ipotesi – che dovrà essere concordata tra Comune e Società – di adottare provvedimenti anche di sospensione del Servizio per le famiglie che persistano nell'insolvenza e di esclusione dei minori appartenenti alle famiglie insolventi dall'accesso sia ai servizi del periodo estivo (Centri Estivi, Estate Vacanza ecc.) sia al Servizio per l'anno scolastico successivo.

Si ritiene quindi che, tenuto conto dei costi che la Società sostiene annualmente e degli ulteriori costi che si aggiungeranno per effetto delle innovazioni che saranno introdotte e a parziale copertura dei costi della stessa, il Comune riconosca alla Società un corrispettivo forfettario di € 0,03 IVA esclusa per ogni pasto erogato per il Servizio ad utenti per cui è prevista una quota di contribuzione. Tale corrispettivo sarà pagato a partire dall'anno 2009.

### **<sup>7</sup>GESTIONE DELLE SEDI, DEI REFETTORI E DELLE CUCINE**

Si stabilisce con decorrenza immediata, salva migliore definizione della competenza dei costi e di altri oneri diretti e indiretti in sede di revisione del contratto di Servizio, che la Società, nelle sedi assegnate e, in particolare, nelle cucine e nei refettori, dovrà sostenere ogni spesa necessaria per assicurare il miglior

---

<sup>7</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 29/2009 del 09/01/2009





funzionamento del Servizio in merito sia a interventi di manutenzione ordinaria e di messa a norma degli impianti, sia ai controlli sulla potabilità dell'acqua servita/utilizzata, sia alla sostituzione, all'integrazione e all'acquisto delle attrezzature, delle stoviglie e di ogni arredo necessario per i servizi esistenti o di nuova istituzione.

#### **<sup>7</sup>GESTIONE CONVENZIONE SCUOLE PARITARIE E NON PARITARIE PRIVATE**

Con decorrenza dall'anno scolastico 2009/2010 si trasferisce alla Società la gestione operativa e finanziaria delle convenzioni con le Scuole Paritarie e non Paritarie Private e la gestione degli incassi per il Servizio erogato per le iniziative dei Centri Estivi e dei servizi estivi in genere.

---

<sup>7</sup> Integrato con Delibera di Giunta Comunale n 29/2009 del 09/01/2009