

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione del nuovo Contratto di Servizio;
2. Adesione di Milano alla Green Food Week 2023;
3. Merenda metà mattina fascia 3-6 (scuola infanzia);
4. Pizza disomogeneità del prodotto finale tra le varie scuole;
5. Il Nudging nella ristorazione scolastica;
6. Varie ed eventuali

Ore 17,30 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano** che comunica che a seguito di richiesta pervenuta da parte della Rappresentanza **Cittadina** verranno trattati prima i punti all'ordine del giorno proposti dalla stessa, ovvero nell'ordine il punto 3,4 e 5.

3. **3. MERENDA METÀ MATTINA FASCIA 3-6 (SCUOLA INFANZIA):** La **Rappresentanza Cittadina** precisa che la merenda è importante per tutti; infatti, anche in occasione delle riunioni organizzate da Milano Ristorazione per la formazione delle Commissioni Mensa nel presentare il “progetto frutta a metà mattina” la stessa racconta l'importanza della merenda a metà mattina. I bambini della scuola dell'infanzia iniziano presto al mattino e a volte stanno a digiuno anche cinque ore. Chiede quindi al Comune di Milano una soluzione per fornire la merenda a metà mattina ai bambini della scuola dell'infanzia. Il **Comune di Milano** precisa che il costo per realizzare tale progetto è notevole e al momento non vi sono ulteriori risorse per realizzarlo. Si dovrebbe pensare ad un finanziamento esterno. La **Rappresentanza Cittadina** ribadisce che l'argomento è molto importante e che andrebbe risolto. Precisa, inoltre, che tale tematica è molto sentita tra i Commissari Mensa. Pertanto, considerata la problematica del costo della frutta che deve essere lavata e tagliata, propone di fornire un sostitutivo della frutta (panino, cracker ecc.). Si potrebbe iniziare così in attesa di trovare i fondi per fornire la frutta. Interviene **Milano Ristorazione** che ricorda che nel 2016 era stato effettuato un test in 25 scuole dell'infanzia ed erano emersi due problemi: l'ingresso a scuola fino alle ore 9,30 che comportava problemi di gestione delle merende ed un problema educativo. Il parere delle educatrici non è stato positivo. Interviene il **Comune di Milano** precisa che nel 2016, per valutare l'impatto dell'introduzione del progetto frutta metà mattina nelle scuole dell'infanzia era stato chiesto alle Responsabili delle Unità Educative la compilazione di un questionario di valutazione, dal quale emerse che il 50% delle Responsabili delle Unità Educative aveva dato parere favorevole mentre il 50% ha riscontrato problemi in quanto interferiva nelle attività educative. Altro problema era rappresentato dal costo elevato del progetto. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che i tempi sono cambiati e pertanto si potrebbe fare un'ulteriore sperimentazione. Probabilmente oggi sono maggiori i bambini che iniziano presto al mattino e pertanto vi sono maggiori disagi. Chiede quindi un impegno da parte del Comune ma non un “valuteremo”. Il **Comune di Milano**, considerato il test tenutosi nel 2016, si rende disponibile a fare un approfondimento con il mondo dell'infanzia. La **Rappresentanza Cittadina** chiede al Comune di impegnarsi. Riporta poi l'attenzione su un incontro precedente nel quale si era già trattato tale punto e la risposta del Comune era stata che c'era un problema di costo. Legge poi quanto riportato nell'allegato “Incontro bimestrale del 15 febbraio 2023” da loro predisposto. Chiede se l'attività potrebbe essere svolta dal personale di scodellamento. Parla poi dei bilanci di Milano Ristorazione, di risultato positivo, arrotondamenti, liquidità correnti ecc. Chiede quindi se si è sicuri che è un problema di mancanza di soldi. Fa notare di aver ricevuto nella giornata odierna una mail relativa al fatto che nelle scuole vengono proposte arance e mandarini senza fornire spremiagrumi. Chiede poi come mai nel menù del giorno non viene indicata la tipologia di frutta. **Milano Ristorazione**, per quanto riguarda il bilancio, precisa che si deve tenere conto anche delle spese straordinarie e che il risultato inizialmente era negativo di oltre un milione di euro ma poi, vincendo una serie di cause, è andato a posto. Parla poi del contratto di servizio che ha comportato aumenti e costi. Non mette in dubbio l'utilità della merenda a metà mattina ma comunque vi sono problemi di bilancio. Per quanto riguarda la merenda propone di aggiornarsi nella prossima riunione ma la **Rappresentanza Cittadina**, considerato che il tema è stato già affrontato e tenuto conto che per il Comune e per Milano Ristorazione la merenda a metà mattina è salutare, chiede di prendere l'impegno ad un'analisi al fine di portare nella prossima riunione dei dati dei dati che possano dire se la cosa è da fare o non da fare. Il Comune di Milano ribadisce che è possibile fare un sondaggio per capire le possibili azioni da intraprendere. La **Rappresentanza Cittadina** chiede al Comune di iniziare a fare una valutazione, dato che la risposta oggi ricevuta non è accettabile. Comunica poi che nell'incontro

del 30/11/2022 è emerso il problema della grammatura dei pasti ai bambini di sei e dieci anni ed era stato risposto che non si poteva perché ATS diceva di no. Precisa poi che ATS per la merenda dice altro. Chiede quindi se ATS serve solo per chiudere un problema irrisolvibile. Precisa poi che Milano Ristorazione riceve denaro in base ai pasti erogati, pasti che vengono comunicati al mattino. I genitori pagano un costo forfettario e nel 2021, nonostante le assenze, il Comune ha comunque incassato e non sono stati rimborsati i soldi alle famiglie. Chiede quindi se ci sono dei soldi che avanzano dalle rette incassate. Prosegue dicendo che il Comune decide le sedi elettorali e in questo periodo questo fatto ha comportato tre giorni di pasto pagato dalle famiglie ma non rimborsato alle stesse, in quanto i bambini sono stati a casa. Chiede poi come mai il rimborso viene effettuato solo con 30 giorni consecutivi di assenza. **Milano Ristorazione** risponde che ATS da informazioni urgenti in caso di ispezioni nei centri cucina e nei refettori. È necessario seguire le indicazioni fornite dalla stessa in base alle normative. Per quanto riguarda la merenda a metà mattina per i bambini, ATS dice che è una cosa buona ma non può obbligare il Comune a distribuirla. ATS di solito interviene sulle grammature. Interviene il **Comune di Milano** che innanzitutto conferma che il contributo pagato dalle famiglie sulla refezione scolastica è forfettario e che il Comune, per le famiglie che fruiscono del servizio di refezione nelle scuole dell'Infanzia che pagano la quota massima e che quindi non pagano l'intero costo del servizio, si fa carico del 30% di tale costo. Precisa poi che nel 2021 è stata approvata una delibera di consiglio comunale che ha disposto il rimborso alle famiglie degli utenti che non hanno fruito del servizio di refezione per il covid, nel periodo di chiusura delle scuole (tutte le tipologie di scuole) ma anche all'utenza di alcune tipologie di scuole nel periodo in cui la regione Lombardia è stata collocata in zona rossa quindi il Comune, ha effettuato il rimborso sulla base della deliberazione del consiglio comunale nei casi da essa previsti e non ha incassato nulla.

4. **PIZZA DISOMOGENEITÀ DEL PRODOTTO FINALE TRA LE VARIE SCUOLE:** La **Rappresentanza Cittadina**, pur essendo consapevole che il prodotto è migliorato dopo l'ultimo intervento svolto da Milano Ristorazione e ammettendo di non essere esperta in materia, comunica che a suo dire il problema della pizza potrebbe essere legato alla permanenza del prodotto all'interno dei contenitori durante il trasporto. Sostiene infatti che la pizza cambia man mano che ci si allontana dal centro cottura. Rimane l'umido che dà la sensazione di crudo. **Milano Ristorazione** chiede quindi se il tema riguarda uno specifico centro cottura e la **Rappresentanza Cittadina** precisa che ci sono centri cottura più performanti ma che per la pizza il problema sembra esserci solo sulle scuole lontane dal centro cottura. **Milano Ristorazione** comunica che sta monitorando il processo di produzione compresi i tempi di cottura, di consumo, di mantenimento e la distanza tra la cottura ed il momento del consumo. L'intenzione è quella di scegliere due giorni nei quali organizzare un'attività di monitoraggio del processo di produzione della pizza, compreso l'assaggio presso i centri cottura, lo spostamento e l'assaggio presso la scuola scelta del Municipio 1 e Municipio 8 i cui risultati sanno disponibili. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di poter partecipare al monitoraggio e **Milano Ristorazione** acconsente e comunica che le date verranno concordate con la stessa. La **Rappresentanza Cittadina** legge poi una comunicazione rilasciata da un membro oggi non presente alla riunione. In sintesi, si parla di pizza bruciata o cruda, confezionata, surgelata, di scongelamento, di cottura e di forni vecchi che forse andrebbero cambiati. Il primo problema è che la pizza è confezionata e riposta nelle scatole che non espellano l'umidità. Alcuni pezzi risultano più cotti ed altri restano crudi. A suo dire la pizza viene proposta perché costa poco, anche se non piace e non c'è possibilità di miglioramento. La proposta alternativa è quella di ridurre la pizza con un pasto sostitutivo o di emergenza (tale proposta non è comunque avallata da tutti i membri della stessa Rappresentanza). **Milano Ristorazione** precisa che dall'indagine della Customer è emerso che la pizza è il pasto più gradito dai bambini inoltre precisa che la pizza non viene scongelata ma viene cotta da surgelata. È consapevole che se ci sono problemi questi devono essere risolti. La **Rappresentanza Cittadina** è consapevole a sua volta che la pizza piace ai bambini e che per migliorarla i Commissari Mensa han lavorato tanto. Chiede quindi di trovare soluzioni per risolvere le attuali criticità. La **Rappresentanza Cittadina** chiede poi come mai viene distribuita il lunedì, considerato che in questo modo i genitori la domenica non possono portare i propri figli in pizzeria. **Milano Ristorazione** precisa che la pizza viene distribuita nei giorni in cui ci sono più utenti, in quanto in passato alcuni utenti si sono lamentati perché non riuscivano ad essere presenti nel giorno di distribuzione.
5. **IL NUDGING NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA:** La **Rappresentanza Cittadina**, consapevole che il rinnovo del contratto di servizio ha impegnato molto il Comune, chiede quale è l'intenzione di quest'ultimo. Il **Comune di Milano** risponde che insieme a Milano Ristorazione sta lavorando sulle materie prime di produzione. A suo dire è stato sottovalutato il tema dei refettori, di come sono allestiti che è un punto che incide molto sulla qualità e sul gradimento. Durante "fa la cosa giusta" sono state fatti una serie di ragionamenti su alcune esperienze milanesi, tra cui l'Università Bicocca che ha fornito la loro esperienza sul nudging, hanno agito sui colori e sull'illuminazione. Con Milano Ristorazione si sta facendo un ragionamento per individuare un soggetto competente in materia che possa supportarci per tinteggiare pareti, conforto acustico ecc., tutti aspetti che agiscono sul servizio. Verrà fatta una sperimentazione su tre refettori per vedere se agendo su tali aspetti, può migliorare o meno il gradimento. In caso di riscontro

positivo si procede con gli altri refettori. Per quanto riguarda il sopralluogo nella primaria Giusti comunica che si deve verificare se è la scuola in cui far partire il progetto pilota. La **Rappresentanza Cittadina** spiega come è avvenuto il sopralluogo nella primaria Giusti. È una scuola molto attenta e quindi candidabile per i progetti. **Milano Ristorazione** precisa che se tutte le cose filano nel modo giusto qualcosa potrà partire con il prossimo anno scolastico. Si potrebbe iniziare ad intervenire anche quest'estate.

6. **VARIE ED EVENTUALI:**

- a. La **Rappresentanza Cittadina** chiede che le riunioni bimestrali vengano svolte a distanza e quindi telematica o in modalità ibrida in quanto quelle in presenza non sono efficaci. Il **Comune di Milano** precisa che nel corso degli incontri online venivano effettuati meno interventi. In presenza c'è più partecipazione. Verrà fatto quindi un passaggio con la Vicesindaca al fine di fornire un riscontro.
 - b. La **Rappresentanza Cittadina** ringrazia poi Milano Ristorazione per come sono stati migliorati gli incontri con i Commissari Mensa, oggi sono momenti di formazione a cui la stessa sta partecipando.
 - c. La **Rappresentanza Cittadina** parla poi del problema del consumo della frutta. Alcune scuole si sono organizzate da sole utilizzando un tagliamela che si portano da casa e che alcune lavano in autonomia e quindi senza igienizzarlo. Chiede a Milano Ristorazione la possibilità di fornire a tutti un tagliamela. **Milano Ristorazione** precisa che non ci sono problemi se la scuola si munisce di tagliamela o spremiagrumi, ma la cosa importante è che lo stesso venga lasciato nel rigoverno in modo da poterlo lavare ed igienizzare a cura del proprio personale addetto. Per quanto riguarda l'eventuale acquisto comunica che farà una valutazione con il Comune. La **Rappresentanza Cittadina** chiede perché farlo prendere in autonomia dalla scuola per poi farlo lasciare nel rigoverno e **Milano Ristorazione** precisa che c'è una procedura autorizzata che prevede che vengano lasciati nel rigoverno per sanificarli. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che non tutte le scuole sono a conoscenza di questa procedura e **Milano Ristorazione** precisa che la procedura non è mai stata chiesta. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che farà una richiesta ufficiale e **Milano Ristorazione** precisa che la questione può essere trattata come viene gestita la richiesta della frutta a metà mattina ovvero con adesione da parte della scuola. Se aderiscono sono autorizzati. La pulizia però verrà effettuata dal personale addetto.
 - d. La **Rappresentanza Cittadina**, rispetto al fatto che verrà dismessa la casella di posta elettronica di parliamoci, chiede se con il nuovo sistema la stessa potrà essere messa in copia conoscenza nelle risposte, come concordato nel precedente incontro. **Milano Ristorazione** risponde che con il sistema dei ticket non è possibile inserire destinatari in copia conoscenza. La **Rappresentanza Cittadina** chiede come mai è stato effettuato questo cambiamento, **Milano Ristorazione** risponde di avere la necessità che tutte le richieste pervengano da un unico punto di accesso. Spiega quindi il funzionamento della nuova piattaforma. La **Rappresentanza Cittadina** chiede che le vengano inoltrate le richieste ma **Milano Ristorazione** precisa che questa attività potrebbe essere svolta dal singolo commissario. La **Rappresentanza Cittadina** trova difficoltà in questo passaggio e fa notare a Milano Ristorazione dell'accordo preso rispetto al fatto che sarebbe stata messa in copia conoscenza nelle mail che arrivano dai commissari mensa i cui dati personali possono essere trattati dalla Rappresentanza Cittadina, pertanto chiede che resti attiva, solo per i Commissari Mensa, la casella di posta parliamoci@milanoristorazione.it. Il **Comune di Milano** propone di gestire il problema impostando delle FAQ ma **Milano Ristorazione**, capendo che la Rappresentanza desidera conoscere nel tal giorno cosa chiede il tal commissario, propone quindi di fare una valutazione volta a definire se c'è la possibilità di fare un file excel, contenente le richieste e le risposte dei commissari mensa che non hanno problemi di privacy, da trasmettere periodicamente.
1. **PRESENTAZIONE DEL NUOVO CONTRATTO DI SERVIZIO:** Il **Comune di Milano** illustra le slide contenenti il rinnovo del contratto di servizio e le innovazioni introdotte dallo stesso.
 2. **ADESIONE DI MILANO ALLA GREEN FOOD WEEK 2023:** Il **Comune di Milano** comunica di aver aderito alla Green Food Week che ha l'obiettivo di valorizzare e diffondere un'alimentazione a basso impatto ambientale, che fa bene alla salute e all'ambiente e chiede alla Rappresentanza di diffondere l'iniziativa ai Commissari Mensa. La **Rappresentanza Cittadina** coglie l'occasione per segnalare i disservizi causati dai cambi menù in quanto gli stessi non vengono comunicati dalle scuole ai genitori. **Milano Ristorazione** precisa che si potrà valutare se con il sistema CRM potranno informare loro i genitori rispetto ai cambi di menù, perlomeno quelli che si iscrivono.

La seduta si chiude alle 19,30.

ALLEGATI:

1. Slide predisposte dalla Rappresentanza Cittadina aventi oggetto “Incontro Bimestrale del 15 febbraio 2023”
2. Slide predisposte dal Comune di Milano aventi oggetto “Nuovo Contratto di Servizio”

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano 15/02/2023

RAPPRESENTANZA CITTADINA DELLE COMMISSIONI MENSA

Incontro bimestrale del
15 febbraio 2023



RCCM MILANO

Ordine del Giorno

1. Merenda metà mattina fascia età 3-6 (scuola infanzia)
2. Pizza disomogeneità del prodotto finale tra le varie scuole
3. Il Nudging nella ristorazione scolastica,
4. Varie ed Eventuali



1. Merenda metà mattina fascia età 3-6 (scuola infanzia)

Già in data 31 marzo 2022 RCCM chiedeva al Comune la motivazione per la quale i bambini della scuola dell'infanzia non abbiano la possibilità come per la primaria di partecipare al progetto frutta a metà mattina. L'impossibilità dichiarata ha generato e sta generando il digiuno dalla colazione fatta a casa fino al pranzo (a volte anche 5 ore), con conseguenze negative sul loro benessere fisico e mentale.

Riportiamo le linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (www.inran.it) che lo spuntino di metà mattina è fondamentale per i bambini in quanto costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, e deve essere nutriente, ma leggero, al fine di non compromettere l'appetito a pranzo. Inoltre, "un piccolo spuntino a metà mattina è utile perché consente di mantenere costante l'attenzione durante il lavoro scolastico e di arrivare meno affamati all'ora di pranzo (Linee guida per una sana alimentazione di ATS Milano).

Chiediamo quindi al Comune di Milano quale sia la soluzione a cui è giunto per fornire la merenda a metà mattina ai bambini della scuola dell'infanzia, stante l'impegno preso durante la riunione succitata.



2. Pizza disomogeneità del prodotto finale tra le varie scuole

E' un dato di fatto che il prodotto sia migliorato dall'ultimo intervento fatto. E' evidente però che il risultato non sia il medesimo in tutte le scuole.

Non siamo degli esperti ma crediamo nel nostro piccolo che il problema sia legato alla permanenza del prodotto all'interno dei contenitori durante il trasporto. Ci sembra infatti, raccogliendo le Segnalazioni su tutti i municipi compresi alcune considerazioni di cuochi dei centri cottura , che il prodotto servito nelle scuole accanto ai centri cottura o più vicini ad essi sia decisamente migliore degli altri.

E' importante quindi, congiuntamente, trovare una soluzione per rendere il prodotto equamente gradito in tutte le scuole.



3. Il Nudging nella ristorazione scolastica

Durante la scorsa edizione di « Fa la cosa giusta» abbiamo insieme parlato di Nudging ed in particolare di «approcci per applicare il nudging alimentare contro lo spreco di cibo» e «per diete sane e sostenibili» al termine dell'evento RCCM e la Vicesindaca si lasciarono con l'impegno di valutare insieme come applicare queste buone pratiche nella ristorazione scolastica.

SPRECO E ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE sono le nostre parole d'ordine, crediamo sia arrivato il momento di metter mano all'argomento.



Nuovo Contratto di Servizio

Comune di Milano – Milano Ristorazione



Comune di
Milano

Andrea Magarini

Direttore Area Food Policy

RCCM – 15 febbraio 2023



Rinnovo dell'impegno del Comune

2006
Carta
dei Servizi

2011
Piano
d'Impresa

2016 **2017**
Carta Due
Servizi Diligence

2023
Piano
Industriale

2042
Scadenza del
Contratto di
Servizio

2000
Costruzione Società
Contratto di Servizio al 2015
Piano d'Impresa

2015
Rinnovo
Contratto Servizio
fino al 2022

2020 **2022**
Rinnovo
Contratto Servizio
fino al 2022

2030
Termine
della società
da statuto

2050
Termine
della società
da statuto

Ott 2022
**Delibera Indirizzo
Consiglio Comunale**

Atto di indirizzo per il rinnovo
del contratto servizio, modifica dello
Statuto società dal 2030 al 2050
Indirizzi per il Piano Industriale

Dic 2022
Contratto di Servizio

Definizione della normativa di erogazione
servizi di refezione, ristorazione, facility e triage

Delibera Giunta

Approvazione schema di contratto

2023
Carta dei Servizi

Strumento di trasparenza e
coinvolgimento
dei cittadini, un patto tra utenti e
Comune
per il tramite del gestore Milano
Ristorazione

Contratto di Servizio

- Premesse
- Valore delle premesse e allegati
- Definizioni
- Finalità del contratto

SEZIONE I – Servizio di ristorazione

- Art. 1 – Oggetto del contratto
- Art. 2 – Uso dei beni mobili e immobili
- Art. 3 – Manutenzione Ordinaria e straordinaria beni immobili
- Art. 4 – Menù, dimensioni del servizio e tabelle dietetiche
- Art. 5 – Menù per diete speciali
- Art. 6 – Sicurezza alimentare e tracciabilità filiera
- Art. 7 – Sostenibilità ambientale e internalizzazione delle esternalità
- Art. 8 – Modalità di erogazione del servizio
- Art. 9 – Gestione integrale delle iscrizioni alla refezione scolastica, riscossione delle rette e gestione delle insolvenze
- Art. 10 – Corrispettivo, quote di contribuzione e modalità di pagamento
- Art. 11 – Obblighi a carico della Società
- Art. 12 – Obblighi a carico del Comune
- Art. 13 – Monitoraggio e controllo di qualità da parte del Comune
- Art. 14 – Tipologia e modalità di controllo
- Art. 15 – Indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante
- Art. 16 – Competenze e modalità dei controlli effettuati dalle Commissioni Mensa
- Art. 17 – Blocco delle derrate
- Indice allegati sezione I

SEZIONE II – Servizi di facility

- Art. 18 – Oggetto del contratto
- Art. 19 – Servizi di pulizia durante i turni elettorali
- Art. 20 – Modalità di erogazione del servizio
- Art. 21 – Obblighi a carico della Società
- Art. 22 – Corrispettivi
- Art. 23 – Variazione o interruzione del servizio
- Art. 24 – Affidamento di servizi a terzi
- Art. 25 – Indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante
- Art. 26 – Standard di qualità del servizio
- Art. 27 – Monitoraggio e controllo
- Art. 28 – Inadempienze e penali
- Art. 29 – Rinvio alle norme generali della sezione I del contratto
- Indice allegati sezione II

SEZIONE III – Servizio di triage

- Art. 30 – Servizi di triage

SEZIONE IV - Disposizioni comuni

- Art. 31 – Durata
- Art. 32 – Divieto di cessione contratto
- Art. 33 – Polizze assicurative
- Art. 34 – Cause di estinzione del rapporto contrattuale – Risoluzione
- Art. 35 – Recesso
- Art. 36 – Registrazione, spese contrattuali e oneri fiscali
- Art. 37 – Norma di chiusura – Revisioni – Rinvio

ALLEGATI SEZIONE I

- Allegato 1 – Sedi di servizio
- Allegato 2 – Elenco immobili concessi in uso a MIRi
- Allegato 3 – Attività manutentive svolte da MIRi
- Allegato 4 – Schede dei servizi
- Allegato 5 – Specifiche tecniche menù tabelle dietetiche
- Allegato 6 – Colazioni e merende
- Allegato 7 – Menù diete speciali
- Allegato 8 – Tabelle merceologiche derrate alimentari
- Allegato 9 – Caratteristiche tecniche prodotti detergenti disinfettanti
- Allegato 10 – Limiti contaminazione microbica alimenti
- Allegato 11 – Limiti contaminazione microbica ambientale
- Allegato 12 – Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione
- Allegato 13 – Trasporto e distribuzione
- Allegato 14 – Riassetto, pulizia, sanificazione degli ambienti di produzione
- Allegato 15 – Modalità di pulizia dei locali concessi in uso
- Allegato 16 – Procedura di consegna e restituzione dei locali
- Allegato 17 – Elenco casistiche variazione dei menù causa forza maggiore
- Allegato 19 – Calendario delle attività del servizio di refezione
- Allegato 20 – Corrispettivi servizi a richiesta procedure di verifica
- Allegato 21 – Struttura degli indicatori di prestazione e di qualità

ALLEGATI SEZIONE II

- Allegato 1 – Scuole dell'infanzia (pulizia e ausiliario)
- Allegato 2 – Nidi di infanzia (pulizie)
- Allegato 3 – Nidi di infanzia (ausiliario)
- Allegato 4 – Nidi di infanzia (supporto refezione)
- Allegato 5 – Sezioni primavera (supporto refezione)
- Allegato 6 – Prestazioni ausiliario scuola dell'infanzia
- Allegato 7 – Prestazioni ausiliario nidi di infanzia
- Allegato 8 – Prestazioni attività supporto nidi
- Allegato 9 – Prestazioni attività supporto nidi senza cucina
- Allegato 10 – Prestazioni pulizie

Durata del contratto e aggiornamento corrispettivi MiRi

Il contratto ha una **durata di 20 anni**. È entrato in vigore il **1 gennaio 2023** e andrà in scadenza il **31 dicembre 2042**.

La disciplina dei corrispettivi era stata fissata nel 2000 e mai aggiornata alle mutevoli condizioni economiche. Nel precedente contratto erano presenti diversi corrispettivi per le singole utenze, stratificatisi dal 2000, di seguito si riportano unicamente i principali corrispettivi e la relativa variazione con il nuovo contratto:

	Contratto di Servizio 2000 - 2022	Contratto di Servizio 2023 - 2042
Pasti al cotto con somministrazione INFANZIA COMUNALE	5,48€	5,50€
Pasti al cotto con somministrazione INFANZIA STATALE, PRIMARIE e SECONDARIE	4,33€	5,50€
Pasti al cotto senza somministrazione NIDI	4,30€	4,54€
Pasto al crudo (fornitura di derrate) SCUOLE PARITARIE	1,65€	1,80€

Colazione: **1,42€**

Merenda: **4,23€**

Frutta a metà mattina per i centri estivi e sezioni estive: **0,14€**

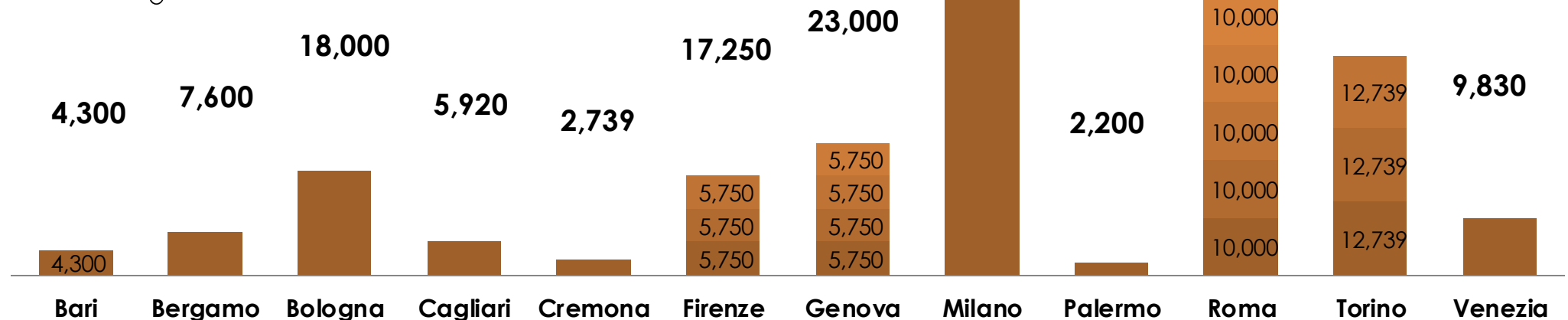
Cestino freddo: **4,23€**

Benchmark città italiane

Analisi sul **dimensionamento del servizio** al fine di individuare casi paragonabili al contesto milanese, nonché il costo pasto unitario.

Bologna e **Torino** sono le città con i gestori che cucinano più pasti/giorno.

Costo pasto (netto IVA)



150,000 Pasti giornalieri

Media dei pasti
giornalieri
per gestore

ART. 16 - COMPETENZE E MODALITÀ DELLE VALUTAZIONI EFFETTUATE DALLE COMMISSIONI MENSA

Consapevoli dell'importanza del coinvolgimento dell'utenza all'interno dell'erogazione dei servizi, la Parti ritengono che la partecipazione dei genitori, dei docenti e degli educatori, possa contribuire a migliorare la qualità dei servizi stessi. A tal fine, le competenze (attività di valutazione e monitoraggio) riconosciute alla commissione mensa, le modalità di accesso ai luoghi oggetto di visita da parte dei commissari mensa e le norme igieniche e di comportamento che quest'ultimi sono tenuti a rispettare durante lo svolgimento delle attività di valutazione e monitoraggio sono disciplinate da apposito Regolamento Comunale e dai suoi allegati, cui si fa integrale rinvio.

Innovazioni introdotte dal Contratto di Servizio

- Durata del contratto di servizio di **nuovi 20 anni**
- **Monitoraggio prestazioni tramite KPI**
- **Manutenzione ordinaria e straordinaria** in capo a Milano Ristorazione
- **Riqualificazione straordinaria dei refettori** nell'ottica del nudging comportamentale
- Conversione progressiva del sistema dei trasporti verso la **mobilità elettrica**
- Studio di fattibilità per **trasporti in cargobike** per pasti asili nido
- Incremento **derrate biologiche** su tutte le utenze con particolare attenzione agli **asili nido**
- **Monitoraggio dell'impatto ambientale** generato dal servizio
- Studio di fattibilità per l'ottenimento della certificazione come **BCorp**
- Stabilizzazione del programma **Frutta a Metà Mattina** in capo alla società
- Sistema informatizzato di **prenotazione dei pasti** da parte delle scuole
- Introduzione del **Menu d'Emergenza** in caso di scioperi e assemblee sindacali
- **Compartecipazione alle insolvenze** da parte della società per circa 1/5
- Aggiornamento **ISTAT** annuale
- Sviluppo di un **sistema di penalità** per disservizi
- Sviluppo di un **sistema incentivante** per miglioramenti delle prestazioni
- Aggiornamento **Carta dei Servizi**

Sistema di monitoraggio della qualità: introduzione dei KPI

Per la costruzione degli indicatori, la definizione dei livelli di prestazione e i valori di riferimento sono state analizzate le serie storiche delle rilevazioni effettuate nel periodo 1 gennaio 2021 – 31 luglio 2022.

All'esito del monitoraggio da parte del Comune sul rispetto degli indicatori assegnati alla Società è riconosciuto, in misura proporzionale al grado di raggiungimento dei KPI definiti ed aggiornati, l'importo previsto a titolo di "Quota variabile" sino ad un massimo dell'1%.

Strumenti per il monitoraggio dell'impatto ambientale

L'art. 7 introduce sette ambiti sui quali attivare il monitoraggio ambientale:

1. **Approvvigionamento derrate alimentari:** monitoraggio dell'impatto ambientale delle derrate acquistate. La quantificazione ex-ante avviene analizzando gli strumenti forniti da Cool Food Pledge sull'analisi del ciclo di vita (LCA) degli alimenti, mentre la valutazione ex post attraverso il supporto del WRI nell'utilizzo del Cool Food Calculator.
2. **Riduzione sprechi alimentari:** monitoraggio dell'impatto delle donazioni di eccedenze alimentari di pane e frutta per finalità sociali volto alla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, mediante accordi con enti del terzo settore
3. **Plastica:** nei bandi di gara la società inserisce premialità per i minimi imballi.
4. **FORSU:** questo strumento intende monitorare le tonnellate di FORSU generata complessivamente e, a tendere, nelle diverse fasi della filiera produttiva
5. **Fanghi da degrassamento:** la Società, nei propri centri cucina di maggiori dimensioni, prevede appositi sistemi di raccolta e separazione dei fanghi da degrassamento evitando l'immissione in fognatura e valorizzando tali fanghi in appositi impianti di depurazione, dove vengono mischiati con i fanghi di depurazione e utilizzati per alimentare digestori anaerobici per la produzione di biogas
6. **Logistica:** la Società nei propri piani di trasporto delle derrate e di veicolazione dei pasti, dai centri cottura ai locali di somministrazione, prevede l'impiego di veicoli a limitato impatto ambientale.
7. **Energia e illuminazione LED:** La Società si impegna ad acquistare energia proveniente da fonti rinnovabili ed utilizzare soluzioni tecnologiche per l'illuminazione a ridotto impatto ambientale

Sistema di penalità Art. 13

Servizio di ristorazione

Laddove, ad esito delle verifiche e dei controlli condotti dal Comune nonché degli accertamenti dovessero emergere parziali inadempimenti nell'erogazione delle prestazioni il Comune, potrà procedere alla contestazione dell'inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Società, richiedendo alla stessa di procedere alla corretta esecuzione delle attività, entro un congruo termine, in considerazione della natura e tipologia di attività, ovvero applicare le seguenti penalità:

- a) da **€ 500,00 ad € 2.500,00** per ciascun **danno o disservizio derivato dall'omessa prestazione**;
- b) da **€ 600,00 ad € 2.000,00** per ogni **violazione degli obblighi contrattuali in materia di sicurezza alimentare** (a titolo di esempio, presenza corpi estranei, non corretta preparazione e/o somministrazione di diete speciali, mancato rispetto della corretta temperatura di conservazione degli alimenti);
- c) da **€ 100,00 ad € 1.000,00** per ciascuna **violazione degli obblighi contrattuali relativi alla qualità e quantità del servizio di refezione offerto** (mancato rispetto della grammatura prevista dall'allegato 5, variazione dei menù, temperatura di somministrazione inferiore a quanto previsto per ogni singolo pasto che comporta variazioni delle proprietà organolettiche);
- d) da **€ 50,00 ad € 500,00** per **tutte le altre ipotesi di inadempimento** non riferite alle ipotesi di cui ai precedenti punti

Nuovo Contratto di Servizio





16 FEBBRAIO 2023

OGGI IN TUTTE LE MENSE
DI **MILANO** SERVIAMO
UN **MENU GREEN**

Vellutata di zucca **biologica**
Crocchette di legumi e lenticchie,
Finocchi di stagione
Carote julienne **biologiche**
Risotto **a Km Zero** alla parmigiana
Pasta **bio** con ragù di soia **biologica**
Caciotta **biologica** e **a km zero**
Frutta fresca **biologica** e di stagione

Milano aderisce alla **Green Food Week 2023**
durante la Giornata Nazionale del Risparmio Energetico
e degli Stili di Vita Sostenibili **M'illumino di Meno**



LA GREEN FOOD WEEK

**PROVA A
FARE QUALCOSA PER
AIUTARE IL PIANETA!**

MILANO DAL 2015 HA
RIDOTTO DEL 42%
L'IMPATTO AMBIENTALE
DEGLI ACQUISTI ALIMENTARI
PER LE MENSE SCOLASTICHE

Milano aderisce alla **Green Food Week 2023**
e Milano Ristorazione il **16 febbraio** durante la Giornata Nazionale
del Risparmio Energetico e degli Stili di Vita Sostenibili
servirà in tutta la città un menu scolastico
basato su prodotti rispettosi dell'ambiente
vegetali, stagionali, biologici e locali



GREEN FOOD WEEK

DAL 13 AL 17
FEBBRAIO 2023



IL CIBO AMICO DEL PIANETA

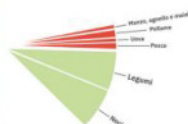
FOODINSIDER.IT

IL CIBO E LA SCIENZA

Nel 2019 la **commissione EAT-Lancet**, composta dai 37 maggiori esperti mondiali di clima, salute e sostenibilità, pubblica un report che definisce quale sia la dieta per la salute planetaria dopo aver revisionato tutta la letteratura scientifica sull'argomento. L'obiettivo è **garantire un'alimentazione sana ai 10 miliardi di persone che abiteranno la Terra nel 2050** con una gestione rispettosa delle risorse terrestri. Il cibo, secondo la commissione, rappresenta la leva più importante per migliorare la salute dell'uomo e del pianeta.

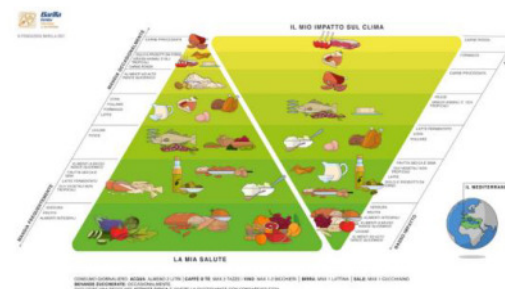


Le raccomandazioni si possono sintetizzare con l'immagine di un piatto a cui dovremmo fare riferimento, che specifica le categorie di cibo da privilegiare nella nostra dieta. Il modello restituisce l'idea che **il consumo di prodotti animali debba essere ridotto al minimo**, mentre il consumo globale di frutta, verdura, cereali, legumi e semi oleosi deve almeno raddoppiare rispetto alle abitudini attuali.



LA DOPPIA PIRAMIDE

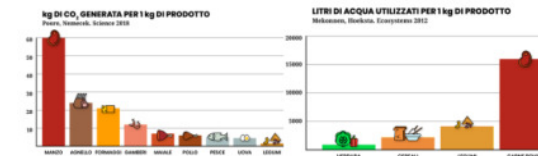
Alla stessa conclusione è arrivata **Fondazione Barilla** che, sempre sulla base di studi scientifici su nutrizione, salute e ambiente, ha disegnato una Doppia Piramide Alimentare che affianca, a quella tradizionale, **una piramide rovesciata relativa all'impatto sul clima** delle nostre scelte alimentari in termini di emissioni di gas serra. Il fatto che le due piramidi siano complementari dimostra che **mangiare in modo sano**, seguendo i dettami della dieta mediterranea e le indicazioni dell'OMS, **fa bene anche al pianeta**, non solo alla nostra salute.



Gli esperti a livello mondiale concordano nell'affermare che **gli alimenti di origine vegetale** come frutta, verdura, cereali integrali e legumi hanno l'impronta carbonica più bassa, quindi **sono meno inquinanti**, e fanno bene alla salute delle persone. Mentre i grassi animali e gli oli tropicali (come burro e olio di palma), la carne rossa e quella processata (salumi, salsicce e wurstel), i dolci e i prodotti da forno a base di farina raffinata e zucchero che troviamo in cima alla piramide alimentare e negli spicchi più piccoli del piatto Lancet, sono meno salutari e causano un aumento delle emissioni di gas serra nell'atmosfera.

I LEGUMI, CIBO DEL FUTURO

Gli esseri umani hanno sempre mangiato i legumi, sin dal Neolitico: nell'antica Roma erano **uno dei cibi preferiti dei gladiatori**, che non consumavano carne, e nella Bibbia si parla di quanto ci rendano belli e floridi. Oggi i legumi sono studiati come cibo del futuro, per via dei loro benefici verso la salute umana e la sostenibilità ambientale. Non sarà facile nutrire 10 miliardi di persone nel 2050, ma grazie a ceci, fagioli, lenticchie e affini ce la faremo, dicono gli scienziati. Sono **la migliore fonte proteica che abbiamo a disposizione**, perché contengono elementi preziosi come fibre e antiossidanti. Sono anche un toccasana per l'ambiente: **la loro coltivazione aumenta la fertilità del suolo**, un fatto importante, perché un terzo dei terreni è ormai improduttivo, secondo la FAO. Le radici delle Leguminose vivono in simbiosi con i batteri azoto-fissatori, che trasformano l'abbondante azoto atmosferico in prezioso azoto organico, che verrà poi utilizzato dalle piante e dagli animali per costruire anche le proteine.



Scegliere i legumi al posto della carne ci permette anche di evitare di inquinare con i gas serra che derivano dagli allevamenti, che pesano per il 15% su tutti i gas di origine antropica emessi in atmosfera. I contributi dei legumi nella mitigazione dei cambiamenti climatici non finiscono qui: **richiedono poca acqua per venire coltivati** e sono il modo più efficiente per sfruttare i suoli agricoli del pianeta, perché mangiamo direttamente i prodotti della terra senza usarli per nutrire gli animali. Questo spiega bene il fatto che i legumi non solo fanno bene al corpo, ma anche alla terra e al futuro del Pianeta. **Venivano chiamati "la carne dei poveri", ma ormai è chiaro a tutti che sono "la carne dei furbi"!**