

Rinnovo Contratto di Servizio

Comune di Milano – Milano Ristorazione



Comune di
Milano

Anna Scavuzzo

Vicesindaco di Milano
Assessore all' Educazione, delegata alla Food Policy

Dicembre 2022



Refezione Scolastica a Milano dal 1900



Il servizio di refezione scolastica nasce a Milano, prima grande città italiana, come servizio pubblico a gestione diretta del Comune di Milano con deliberazione del Consiglio Comunale del **19 dicembre 1900**, riconoscendo il **“dovere morale** consequenziale all'obbligo dell'istruzione primaria di **fornire agli alunni poveri i mezzi di alimentazione** per porli in grado di profittare dell'istruzione, con **vantaggio loro e dell'intero Comune**”

<https://youtu.be/8YMX1-WPIg>

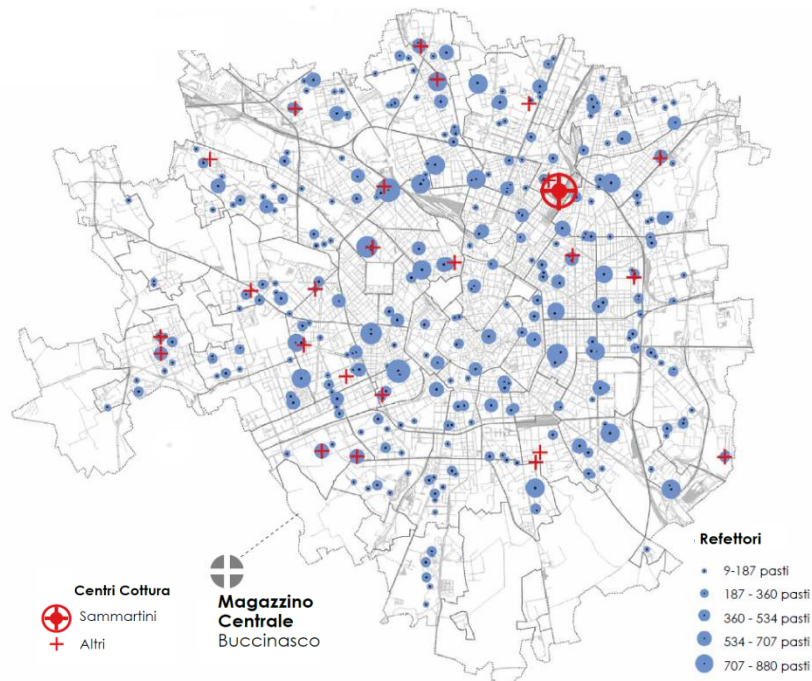


Sindaco Mussi



Milano Ristorazione

Distribuzione infrastrutture in città



Ciclo produttivo e distributivo



La società pubblica Milano Ristorazione S.p.A., controllata dal Comune di Milano, viene **costituita nel 2000** ed inizia ad espletare l'attività di gestione di ristorazione collettiva, verso utenza scolastica e altra utenza.

La Società garantisce il servizio di **ristorazione scolastica** a favore di nidi d'infanzia, scuole pubbliche dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado oltre al servizio di ristorazione per Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA) e anziani con servizio a domicilio. Fornisce inoltre pasti al cotto presso i Centri Diurni Integrati (CDI), Centri Diurni Disabili (CDD), ricovero notturno di Viale Ortles, Protezione Civile, Consiglio Comunale, scuole private convenzionate, case vacanze. Vengono inoltre forniti servizi di pulizia, facility e ausiliariato.

Tali attività sono regolate dal **Contratto di Servizio** sottoscritto tra la Società e il Comune di Milano in data 29/12/2000, come da delibera comunale n. 58 del 6/7/2000 e successive integrazioni. Il contratto originariamente scadente il 31 dicembre 2015 è stato prorogato fino al 31 dicembre 2022 con deliberazione di G.C. n. 14 del 18 maggio 2020.

Milano Ristorazione nasce con l'obiettivo di offrire alle bambine e ai bambini delle scuole milanesi un **pasto "sano, buono, educativo e giusto"**, nel quale viene curata la qualità igienico sanitaria e nutrizionale, ma anche quella sensoriale e culturale, per stimolare l'attenzione dei piccoli utenti all'esperienza del gusto.

La mensa scolastica diventa così il "ristorante" dedicato ai bambini, che valorizza gli alimenti e promuove la corretta **educazione alimentare**, in un modo piacevole e formativo attuando la Food Policy di Milano.

Milano Ristorazione in numeri



13381814

Pasti serviti nel 2021

Pasti preparati e serviti nel 2021



9468

Derivate 2021 (ton)

Tonnellate di derivate alimentari lavorate



24

Centri Cucina



440

Refettori serviti

di cui 180 primarie, 180 inferenze comunali, 27 inferenze statali, 5/9 secondarie di I grado, 2 centri terzi refrigerati, 3 servizi speciali, 1 servizio specializzato privato, 2 cooperative sociali, 6 scuole private



175

Nidi d'infanzia

di cui 81 con cucina interna



3

Nidi privati

Nidi privati serviti di derivate



68

Scuole private

Scuole private servite di derivate



5

Case vacanza



3

Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA)



16

Centri Diurni Disabili (CDD)



9

Punti di prenotazione pasti per utenti a domicilio

Servizi Sociali Professionali Territoriali (ex CMA)



1

Centro accoglienza notturna



127

Furgoni

Furgoni per il trasporto del pasto



24

Automezzi refrigerati

A temperatura regolabile che possano arrivare fino a -20° per consentire il trasporto sia del refrigerato sia del surgelato



805

Dipendenti

Cuochi, addetti mensa e ai servizi tecnici e amministrativi



85000

Pasti al giorno

Media dei pasti serviti ogni giorno a tutta l'utenza (a regime)



2115

Diete sanitarie

Menù privo di cereali contenenti glutine, menù privo di uova, menù spopolico, ecc.



9097

Diete etico-religiose

Menù vegetariani, altre confessioni ecc.



2915

Addetti distribuzione pasti, pulizie e ausiliario

Rinnovo dell'impegno del Comune

2006
Carta
dei Servizi

2011
Piano
d'Impresa

2016 **2017**
Carta Due
Servizi Diligence

2000

Costruzione Società
Contratto di Servizio al 2015
Piano d'Impresa

2015

Rinnovo
Contratto Servizio
fino al 2022

2020

Rinnovo
Contratto Servizio
fino al 2022

2022

2030
Termine
della società
da statuto

Nov 2022

Linee di Indirizzo

Approvazione in Giunta
delle linee di indirizzo da sottoporre
al Consiglio Comunale:
atto di indirizzo per il rinnovo
del contratto servizio, modifica dello
Statuto società dal 2030 al 2050
Indirizzi per il Piano Industriale

Nov Dic 2022

Contratto di Servizio

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

Carta dei Servizi

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

Dic 2022

Delibera Giunta

Approvazione schema di contratto
Allegati e schede servizi

Dic 2022

Stipula

Stipula del contratto

SEZIONE I SERVIZI DI REFEZIONE

TITOLO I OGGETTO CONTRATTO.....	pag.	5
ART. 1 OGGETTO CONTRATTO.....	pag.	5
ART. 2 USO DEI BENI MOBILI E IMMOBILI.....	pag.	6
ART. 3 REFETTORI.....	pag.	7
ART. 3 BIS GESTIONE REFETTORI	pag.	8
ART. 4 DURATA DEL CONTRATTO.....	pag.	8
ART. 5 DESCRIZIONE DEL MENU' E NUMERO DEI PASTI.....	pag.	8
ART. 6 MENU' E TABELLE DIETETICHE.....	pag.	12
ART. 7 VARIAZIONE MENU'.....	pag.	12
ART. 8 MENU' PER DIETE SPECIALI.....	pag.	13
ART. 9 DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	pag.	13
ART.10 CESTINI FREDDI PER GITE.....	pag.	14
ART.11 MODALITA' DI EROGAZIONE DEI PASTI.....	pag.	14
ART.12 PREZZO.....	pag.	17
ART.12 BIS.....	pag.	19
ART. 12 TER GESTIONE DELLE QUOTE DI CONTRIBUZIONE	pag.	19
ART. 13 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO PER FORZA MAGGIORE.....	pag.	21
ART. 14 USO DEI BENI MOBILI ED IMMOBILI.....	pag.	21
TITOLO II OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'.....	pag.	21
ART.15 OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'.....	pag.	21
ART.16 INVENTARIO.....	pag.	23
TITOLO III CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO.....	pag.	23
ART.17 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	pag.	23
ART.18 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE.....	pag.	24
ART.19 TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALL'UFFICIO PREPOSTO DEL COMUNE.....	pag.	24
ART.20 MODALITÀ DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLE COMMISSIONI MENSA.....	pag.	25
ART.21 BLOCCO DELLE DERRATE.....	pag.	25
ART.22 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI.....	pag.	26
TITOLO IV DISPOSIZIONI FINALI.....	pag.	26
ART.23 APPALTI A TERZI.....	pag.	26
ART.24 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.....	pag.	26
ART.25 REVISIONE DEL CONTRATTO.....	pag.	27
ART.26 SCADENZA DEL CONTRATTO.....	pag.	27
ART.27 LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE.....	pag.	27
ART.28 SPESE CONTRATTUALI.....	pag.	24
ART.29 NORMA TRANSITORIA.....	pag.	27
ART.30 EFFICACIA DEL CONTRATTO.....	pag.	28
DOCUMENTI ALLEGATI SEZIONE I.....	pag.	28

SEZIONE II SERVIZI DI FACILITY

ART. 1 OGGETTO CONTRATTO.....	pag.	29
ART. 2 MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	pag.	29
ART. 3 OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'.....	pag.	30
ART. 4 CORRISPETTIVI.....	pag.	31
ART. 5 VARIAZIONE O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	pag.	32
ART. 6 AFFIDAMENTO DI SERVIZI A TERZI E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	pag.	33
ART. 7 MONITORAGGIO E CONTROLLO.....	pag.	33
ART. 8 INADEMPIENZE E PENALITA'	pag.	34
ART. 9 RINVIO ALLA NORME GENERALI DELLA SEZIONE I CONTRATTO.....	pag.	34
DOCUMENTI ALLEGATI SEZIONE II.....	pag.	34

SEZIONE III SERVIZI DI TRIAGE

ART. 1 SERVIZI DI TRIAGE	pag.	36
--------------------------------	------	----



Sezione I – Ristorazione scolastica

Direzione Educazione - Area Food Policy

1. Scheda servizio refezione scolastica
scuole infanzia comunali e statali, primaria, secondaria primo grado, centri estivi, sezioni estive
2. Scheda servizio refezione nidi
asili nido, micronidi, sezioni primavera, centri prima infanzia
3. Scheda servizi ristorazione case vacanze
4. Scheda pasti al crudo scuole d'infanzia private paritarie

Direzione Welfare e Salute

Area Domiciliarità

5. Scheda servizio RSA – Residenza Sanitaria Anziani
6. Scheda servizio CDD – Centri Diurni Disabili
7. Scheda servizio CDI – Centro Diurno Integrato
8. Scheda servizio Pasti Domicilio per anziani

Area Residenzialità

9. Scheda servizio Casa Jannacci

Direzione Sicurezza Urbana - Area Protezione Civile

10. Scheda servizi ristorazione d'emergenza

Gabinetto del Sindaco - Area Presidenza del Consiglio Comunale

11. Scheda servizi ristorazione Consiglio Comunale

Sezione II – Facility

Direzione Demanio e Patrimonio

Area Facility Management

1. Pulizia scuole d'infanzia e nidi d'infanzia
2. Ausiliariato presso scuole dell'infanzia, nidi d'infanzia e centri estivi
3. Supporto alla refezione nei nidi d'infanzia e sezioni primavera



Spesa consolidata

Nelle analisi relative agli aspetti economici sono stati analizzati gli importi relativi al 2017-2019, considerando gli anni della pandemia (2020-22) forvianti ai fini del consolidamento del servizio e della relativa spesa storica.

Direzione /Area competente	Anno di riferimento	Importo Complessivo al netto IVA	Importo complessivo compresa IVA
Direzione Educazione	2017	€ 70.216.846,15	€ 73.141.168,33
	2018	€ 70.605.361,16	€ 73.556.884,22
	2019	€ 73.117.182,50	€ 76.178.626,05
Direzione Politiche Sociali	2017	€ 5.083.930,44	€ 5.549.212,33
	2018	€ 4.843.487,36	€ 5.301.007,81
	2019	€ 4.710.470,07	€ 5.164.181,52
Gabinetto del Sindaco Consiglio Comunale	2017	€ 39.692,21	€ 43.661,43
	2018	€ 30.355,13	€ 33.390,64
	2019	€ 39.116,18	€ 43.027,80
Direzione Sicurezza Urbana Protezione Civile	2017	€ 0,00	€ 0,00
	2018	€ 210.377,20	€ 223.324,11
	2019	€ 690,00	€ 749,64
Direzione Demanio E Patrimonio	2017	€ 8.813.509,28	€ 10.752.481,33
	2018	€ 10.246.256,46	€ 12.500.432,88
	2019	€ 11.114.628,13	€ 13.559.846,31

Prossimi passi

1. Approvazione in Giunta delle **linee di indirizzo** da sottoporre al Consiglio Comunale
2. Confronto con **Milano Ristorazione** sugli aspetti fondamentali del nuovo Contratto di Servizio
3. Confronto con la **Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa**
4. Confronto con i **sindacati** di Milano Ristorazione
5. Approvazione con **Delibera di Giunta** dello schema di contratto di servizio allegati e schede di servizio.
6. Stipula e **sottoscrizione del contratto di servizio.**

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DI CONSIGLIO COMUNALE

OGGETTO: Milano Ristorazione S.p.A.: Linee guida per la revisione del contratto di servizio.
Approvazione della modifica dell'articolo 3 del vigente Statuto societario.

IL DIRETTORE
AREA FOOD POLICY
Dott. Andrea Magarini
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
AREA FACILITY MANAGEMENT
Dott. Claudio Bisi
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
AREA VALUTAZIONI CONTROLLO E
GESTIONE ECONOMICA PARTECIPATE
Dott. Paolo Poggi
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
AREA RESIDENZIALITA'
Dott. Guido Gandino
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Christian Malangone
(firmato digitalmente)

L'ASSESSORE
AL BILANCIO
E PATRIMONIO IMMOBILIARE
Dott. Emmanuel Conte
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
DIREZIONE EDUCAZIONE
Dott.ssa Beatrice Arcari
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
DIREZIONE DEMANIO E PATRIMONIO
Dott.ssa Silvia Brandodoro
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
DIREZIONE BILANCIO E PARTECIPATE
Dott. Roberto Colangelo
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
AREA DOMICILIARITA'
Dott. Giuseppe Barbalace
(firmato digitalmente)

IL DIRETTORE
DIREZIONE WELFARE E SALUTE
Dott. Michèle Petrilli
(firmato digitalmente)

L'ASSESSORE
AL WELFARE E SALUTE
Dott. Lamberto Bartolè
(firmato digitalmente)

LA VICESINDACO
ASSESSORE ALL'EDUCAZIONE
DELEGATA ALLA FOOD POLICY
Dott.ssa Anna Scavuzzo
(firmato digitalmente)

Milano Ristorazione S.p.A è **nata dall'evoluzione del servizio di refezione scolastica a gestione diretta** del Comune di Milano, avviato con deliberazione del Consiglio Comunale del 19 dicembre 1900, di cui continua a perseguire gli scopi riconosciuti nel "*dovere morale consequenziale all'obbligo dell'istruzione primaria di fornire agli alunni poveri i mezzi di alimentazione per porli in grado di profittare dell'istruzione, con vantaggio loro e dell'intero Comune*";

In coerenza con lo scopo sociale, Milano Ristorazione S.p.A è attualmente affidataria, in regime di *in house providing*, della gestione di n. 24 centri cucina, 440 refettori scolastici, 175 refettori presso i nidi d'infanzia a gestione diretta comunale e in appalto, di cui 81 dotati di cucina interna, 5 cucine presso le case vacanza di proprietà del Comune di Milano, nonché servizi di ristorazione presso 3 residenze sanitarie assistenziali (RSA), 16 centri disabili diurni (CDD), 9 punti di prenotazione pasti per utenti a domicilio e 1 centro di accoglienza notturno **in forza del contratto di servizio stipulato il 29 dicembre 2000**, in attuazione della delibera di Consiglio Comunale n. 58 del 6 luglio 2000 e successive integrazioni ed **in vigore fino al 31 dicembre 2022**;

MiRi gestisce il **servizio di ristorazione** a favore dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia (comunali e statali), delle scuole primarie statali, delle scuole secondarie di primo grado, di alcune scuole private paritarie convenzionate con il Comune, oltre il servizio di ristorazione per i centri estivi, le case vacanze extraurbane, le residenze sanitarie assistenziali e per gli anziani, i centri diurni integrati e i centri diurni per disabili, gli ospiti dei centri di prima accoglienza per finalità sociali e della protezione civile, nonché le esigenze di ristorazione del Consiglio Comunale;

MiRi è incaricata della **riscossione di quote di contribuzione** stabilite dal Comune applicate alle famiglie e determinate in funzione della loro capacità contributiva, il Comune riconosce pertanto annualmente la restante quota non coperta dalle somme incassate dalle famiglie;

MiRi gestisce il **servizio di facility** consistente nella pulizia quotidiana e periodica presso i nidi, le sezioni primavera e le scuole dell'infanzia comunali; gestisce i servizi di ausiliariato presso i nidi e le scuole dell'infanzia e i servizi di supporto alla refezione presso i nidi e le sezioni primavera comunali;

MiRi ha inoltre gestito, durante la Pandemia, un nuovo **servizio di triage** per contrastare l'emergenza epidemiologica presso i plessi scolastici e le sedi comunali con riferimento al personale dipendente, all'utenza e fornitori in ingresso. Tale servizio è stato concluso con la sospensione dello stato d'emergenza.

Nel 2017 è stata svolta un'analisi di Due Diligence economica, patrimoniale e finanziaria, finalizzata a valutare complessivamente il quadro delle attività svolte da Milano Ristorazione, dalla quale è emerso:

- la **struttura organizzativa** della Società è stata costruita negli anni con l'obiettivo di creare dei **presidi produttivi ramificati sull'intero territorio comunale**, al fine di garantire **forniture tempestive del prodotto** e assicurare vicinanza con l'utenza;
- il **Management** della Società risulta qualificato e **competente alla stregua di aziende private** operanti nel settore;
- i **ricavi della produzione pasti** rappresentano la principale fonte di ricavo della Società che può sviluppare nuove aree di business tali da generare variazioni in aumento dei ricavi;
- i **corrispettivi non risultano aggiornati** e non riflettono l'andamento inflazionistico dei costi né riflettono la migliore produttività dell'azienda;
- sia opportuno individuare **corrispettivi specifici per le diverse business units** e le diverse utenze, previa specifica e aggiornata analisi dei corrispettivi, al fine di individuare il valore di partenza ed individuare un meccanismo di aggiornamento automatico dello stesso per fattorizzare gli andamenti inflazionistici;
- sia necessario valutare di **differenziare i corrispettivi di vendita al Comune di Milano** sulla base delle tipologie di utenza;
- la Società debba dotarsi di una **programmazione pluriennale strategica** non solo per la parte di investimento ma anche per il miglior monitoraggio degli indicatori patrimoniali ed economici;
- sia necessario potenziare le **attività di supporto e sollecito per le azioni di recupero delle insolvenze** sia, in fase di iscrizione al servizio che, durante il periodo di erogazione delle prestazioni, monitorando tempestivamente le utenze inadempienti ed evitando il più possibile le iscrizioni d'ufficio.

Di confermare il **riconoscimento della valenza educativa e sociale del servizio di refezione scolastica** fornito da Milano Ristorazione S.p.A., considerandolo come un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole, esprimendo l'indirizzo di **mantenerne la gestione in affidamento in house alla suddetta Società**;

Di approvare la modifica dell'**art. 3 del vigente Statuto** di Milano Ristorazione S.p.A. prevedendo la sostituzione della locuzione "*sino al 2030*" con la locuzione "*sino al 2050*";

Disporre la **revisione del vigente contratto di servizio** stipulato con Milano Ristorazione S.p.A. il 29 dicembre 2000, con scadenza al 31 dicembre 2022, in coerenza con le **linee guida** espresse in premessa, prevedendo:

1. una durata della **nuova disciplina contrattuale di anni 20** dalla sottoscrizione del contratto;
2. la **conferma dei servizi attualmente erogati** al Comune di Milano per la refezione e ristorazione, nonché dei servizi di facility per la pulizia, ausiliario e supporto alla refezione e all'eventuale attività di triage;
3. azioni innovative volte alla **riduzione dell'impatto ambientale** rispetto al servizio attualmente erogato, nonché un allineamento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) della refezione scolastica;
4. di sviluppare un **sistema di monitoraggio delle performance** dei servizi mediante specifici e puntuali KPI;