

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Vicesindaca e Staff - Area Food Policy**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. Percorso verso il rinnovo del Contratto di Servizio;
2. RCCM:
 - Nuove elezioni della Rappresentanza Cittadina;
 - Ruolo di RCCM e condivisione di una procedura concordata di comunicazione verso i commissari mensa e genitori utenti del servizio;
3. Diete speciali: qualche aggiornamento;
4. Lotta allo spreco: Larn e grammature – riattualizzazione di quanto emerso nella riunione del 27/05/2022;
5. Ruolo degli insegnanti, educatori e genitori all'interno del processo di valutazione del pasto – riattualizzazione del tema;
6. Varie ed eventuali

Ore 17,40 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano** che illustra quali sono i punti dell'ordine del giorno. Si procede quindi a discutere i punti dell'ordine del giorno, tra cui anche quelli proposti dalla **Rappresentanza Cittadina**.

1. **PERCORSO VERSO IL RINNOVO DEL CONTRATTO DI SERVIZIO:** La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** illustra le slide "Rinnovo Contratto di Servizio", precisa che la refezione scolastica è un pezzo importante, un servizio riconosciuto. Il contratto di servizio lega il Comune di Milano a Milano Ristorazione. Le slide contengono la nascita del servizio di refezione scolastica, la nascita e le attività di Milano Ristorazione, il rinnovo dell'impegno del Comune, la spesa consolidata e i prossimi passi di rinnovo del contratto. Il primo contratto è stato stipulato nel 2000, poi lo stesso è stato integrato ed il rinnovo di oggi avrà validità fino al 2042. Il contratto contiene i servizi della "ristorazione scolastica" e quelli della "facility" e comprende diverse direzioni del Comune di Milano. Comunica poi la nascita di Sogemi per i nuovi uffici di Milano Ristorazione. La **Rappresentanza Cittadina** stante quanto illustrato auspica che la qualità del cibo resterà uguale e la **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che la Direzione Welfare e Salute ha chiesto che tutta l'attenzione che si sta mettendo sulla ristorazione scolastica venga messa anche sulle RSA. Il **Comune di Milano** precisa a sua volta che c'è molta attenzione sulla qualità e che in questa fase è in atto un percorso di adeguamento, di aggiornamenti e di passaggi istituzionali.
2. **RCCM:**
 - **NUOVE ELEZIONI DELLA RAPPRESENTANZA CITTADINA:** Il **Comune di Milano** illustra il calendario delle elezioni della Rappresentanza Cittadina. Le candidature potranno essere presentate a partire dal mese di aprile 2023 per dare la possibilità di partecipare anche ai commissari mensa di febbraio 2023 (iscrizioni tardive). Le votazioni verranno effettuate il 15 maggio 2023 e la proclamazione degli eletti avverrà il 29 maggio 2023. La bozza verrà inviata alla Rappresentanza Cittadina per eventuali osservazioni che verranno valutate. Chiede poi alla Rappresentanza di diffonderla ai commissari mensa più attivi.
 - **RUOLO DI RCCM E CONDIVISIONE DI UNA PROCEDURA CONCORDATA DI COMUNICAZIONE VERSO I COMMISSARI MENSA E GENITORI UTENTI DEL SERVIZIO e punto n. 5 RUOLO DEGLI INSEGNANTI, EDUCATORI E GENITORI ALL'INTERNO DEL PROCESSO DI VALUTAZIONE DEL PASTO – RIATTUALIZZAZIONE DEL TEMA:** La **Rappresentanza Cittadina**, presa la parola, chiede di poter ricevere prima l'ordine del giorno, e non la sera prima della riunione, in modo da poter discutere lo stesso con tutti i membri della Rappresentanza stessa. Sottolinea poi che capita che il commissario mensa scriva al Comune e/o a Milano Ristorazione e che la risposta rimanga tra loro. La Rappresentanza perde quindi il ruolo di collettore di informazioni. Chiede, quindi, che la mail della Rappresentanza Cittadina venga inserita in copia conoscenza nelle risposte che vengono fornite. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che tale richiesta può essere accolta per le risposte che hanno una certa rilevanza ma non per tutte le risposte che vengono date. Il **Comune di Milano** precisa a sua volta che vi è anche una questione di privacy, di dati sensibili e **Milano Ristorazione** puntualizza che la Rappresentanza può essere messa in CC nelle mail che non contengono dati di natura sanitaria in caso contrario è possibile suggerire al commissario mensa di interfacciarsi anche

con la Rappresentanza Cittadina. La **Rappresentanza Cittadina** chiede una lettera di incarico per gestire i dati ma il **Comune di Milano** precisa che l'informativa privacy per trattare i dati personali dei commissari mensa esiste già ma non si possono divulgare i dati dei minori. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** comunica che verrà effettuato un approfondimento sul tema privacy al fine di valutare in che modo muoversi. La **Rappresentanza Cittadina** chiede aggiornamenti sull'apertura del tavolo tecnico dell'allegato E, come concordato negli incontri precedenti e messi a verbale, e chiede di dare la possibilità alle insegnanti di compilare gli allegati E in autonomia. A tal proposito segnala che i dati di gradimento sono poco significativi considerato l'esiguo numero di allegati E ai quali si far riferimento. Il **Comune di Milano** precisa che le insegnanti possono segnalare il gradimento con l'allegato E attraverso la segreteria della scuola ma la **Rappresentanza Cittadina** ribadisce che le insegnanti non riescono a seguire tale procedura e comunica che dovrebbero essere sensibilizzate a farlo. Il **Comune di Milano** sottolinea che non tutti segnalano le non conformità ma non è possibile obbligarli a farlo, già si lamentano che le si danno compiti non loro. Si potrebbe pensare ad un modo per coinvolgerle di più. Interviene **Milano Ristorazione** che precisa che il tema delle insegnanti è complesso. Se gli insegnanti sono commissari mensa ottengono l'utenza e la password, non è possibile fornire le credenziali a tutte le insegnanti. La **Rappresentanza Cittadina** capisce che vi sono dei vincoli tecnici ma fa notare che i dati di oggi non sono veritieri e che la valutazione del pasto non può essere effettuata solo dai genitori che effettuano quando possono i sopralluoghi. La valutazione del pasto deve essere effettuata da chi mangia tutti i giorni in refettorio. **Milano Ristorazione** comunica che il tema è chiaro ed è fondamentale capire cosa va, cosa non va e per quale motivo non va. Comunica che la stessa una volta al mese esamina gli allegati E ma i numeri sono troppo bassi e non permettono di fare valutazioni su casi singoli/particolari centri cucina. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** comunica che per questo tema si può provare a fare una proposta a questo punto la **Rappresentanza Cittadina** caldeggia e riattualizza l'apertura del tavolo tecnico.

3. **DIETE SPECIALI: QUALCHE AGGIORNAMENTO:** **Milano Ristorazione** illustra le slide "Nuovi preparazioni senza glutine" che sono principalmente dedicate al tema dei celiaci e riguardano sostanzialmente l'introduzione del prodotto per panatura senza glutine. I piatti sono "bocconcini di tacchino", "cotoletta di lonza alla milanese" e Rustichelle di pollo biologico". Sono stati analizzati due prodotti e si è scelto di introdurre la "farina di mais tostato per impanatura" a partire dal 09/01/2023. Comunica inoltre che sempre dal 09/01/2023 per gli utenti celiaci verrà proposto un nuovo piatto "Pepite di merluzzo senza glutine" quando in menù saranno presenti i "Bastoncini di Merluzzo". Precisa che la prova sensoriale del 30/11/2022 ha dato esito positivo. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** precisa che la celiachia è un tema non facile ed è una patologia che coinvolge molti bambini. Precisa che il Presidente di Milano Ristorazione è molto sensibile al tema. Con l'Associazione Celiachia si sta cercando di capire il modo meno caotico per prendere decisioni. Ci stiamo mettendo umanità per effettuare le diverse prove. Si cerca l'innovazione per fargli mangiare cibi con gusto. **Milano Ristorazione** comunica il primo bilancio delle gallette di riso: nella maggioranza dei casi sono state accettate. Si sono lamentati i genitori che portano il pane da casa. In questa prima fase abbiamo deciso di accettare le richieste dei genitori che vogliono continuare a portare il pane da casa. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che il tema delle gallette ha scatenato un putiferio. I genitori chiedono come fare per continuare a portare il pane da casa. Necessario trovare delle forniture di pane monodose. Precisa che i prodotti sul mercato esistono e chiede al Comune di Milano di fare una gara. Se non si porta niente da casa è così. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** ribadisce che è un tema difficile. Corretto che in mensa non si deve portare nulla da fuori. La qualità dei prodotti confezionati è ottima. Quando si deciderà di dare il pane con il bando sarà per tutti. La **Rappresentanza Cittadina** ribadisce che i genitori vogliono portare il pane da casa e **Milano Ristorazione** risponde che in questa fase i genitori possono portare il pane da casa. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di chiarire poiché in diverse scuole non viene concesso di portare il pane da casa. **Milano Ristorazione** si impegna a far uscire comunicazione chiarificatrice. La stessa è propensa a trovare un pane nel corso del prossimo anno e in quella fase si rivaluterà la possibilità di farlo portare da casa, eventualmente escludendola. Prosegue illustrando le slide e spiega come avverrà la sperimentazione di due nuovi contorni a base di broccoli che saranno proposti il 14/12/2022. Le scuole interessate sono la primaria Dora Baltea (broccoli gratinati al posto di cavolfiori gratinati) e la primaria Leonardo da Vinci (broccoli olio e aglio al posto di insalata di stagione). Comunica infine che anche quest'anno verrà somministrato il panettoncino e che in tale giornata verrà comunque somministrata la frutta a metà mattina.
4. **LOTTA ALLO SPRECO: LARN E GRAMMATURE – RIATTUALIZZAZIONE DI QUANTO EMERSO NELLA RIUNIONE DEL 27/05/2022:** La **Rappresentanza Cittadina** riprende quanto affrontato nel corso dell'incontro del 27/05/2022 per quanto riguarda le grammature non idonee per tutti i bambini, i più grandi hanno fame. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** comunica che ad oggi ATS non ha dato alcuna indicazione in merito. Precisa poi che tra gennaio e febbraio 2023 è previsto un incontro con ATS e si provvederà a chiedere alla stessa di fornire indicazioni scritte. Ci deve essere un'interpretazione scritta

da ATS per poter procedere. **Milano Ristorazione** precisa che oggi le linee d'indirizzo di ATS, nello schema delle grammature a crudo nette prevedono le fasce 3/6 anni, 6/11 anni e 11/14 anni. Non ci sono altri range. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che il problema c'è ed è reale. Chiede di sollecitare ATS affinché si esponga su questo tema, in quanto i piccoli si spaventano per il troppo cibo ed i grandi hanno fame. **Milano Ristorazione** precisa che ATS è molto rigida: no per i bis e i bimbi devono mangiare tutto. Precisa che dal punto di vista della somministrazione non è semplice fare la distinzione richiesta sulle grammature. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che le grammature medie sono state calcolate sulle mediane dei percentili di crescita dei bambini di anni fa, oggi i ragazzi sono più alti, il 50esimo percentile quindi non è più rappresentativo della popolazione media. Quindi ATS ragiona su una popolazione media (ricavata dai percentili di peso e altezza) che probabilmente non rappresentano i bambini di oggi. **Milano Ristorazione** precisa che il documento di ATS in cui sono indicati i fabbisogni e le grammature per l'utenza scolastica è del 2016 e il loro calcolo è basato sui LARN (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione). È probabilmente vero che la media di altezza è diversa da quella di anni fa, ma questo è il documento di riferimento. Il **Comune di Milano** comunica che si potrebbe fare un ulteriore approfondimento, anche per il bis. Comunica poi che si potrebbe proporre alle insegnanti di fare il corso predisposto da ATS. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** comunica che per la diffusione del corso si potrebbe utilizzare la stessa modalità che è stata utilizzata per la campagna vaccinale.

6. **VARIE ED EVENTUALI:** La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** comunica che dal 8 al 15 maggio 2023 ci sarà "Tutto Food" in fiera a Milano e l'intenzione del Comune è di cogliere l'occasione per fare il form della food policy di Milano proponendo temi specifici sul cibo. Si potranno aprire i centri cottura o organizzare un momento di conoscenza. Per quanto riguarda le prossime riunioni, bimestrale e discussione menu, le parti concordano che il 20 dicembre 2022 verrà effettuata la riunione sulla discussione dei menu in modalità telematica mentre per la riunione bimestrale verrà individuata una nuova data per il mese di gennaio 2023.

La **Rappresentanza Cittadina**, pur comprendendo che può essere tardi per modificare il regolamento comunale delle commissioni mensa, chiede di iniziare ad imbastire qualcosa e quindi di aprire i due tavoli tecnici (per regolamento e per allegato E) al fine di lasciare qualcosa alla prossima Rappresentanza Cittadina. Chiede poi di ragionare sul tema degli insegnati e sulla possibilità di far compilare alle stesse l'allegato E in autonomia. Il **Comune di Milano** chiede alla Rappresentanza di fare delle proposte di modifica per il regolamento, precisa però che la segreteria generale non permette di fare piccole modifiche. Chiede quindi una proposta strutturata. La **Rappresentanza Cittadina** ammette di non sapere come fare la proposta e la **Vicesindaca Anna Scavuzzo** invita la stessa a fare un elenco puntato.

La seduta si chiude alle 20,00.

ALLEGATI:

1. Slide predisposte dal Comune di Milano aventi oggetto "Rinnovo Contratto di Servizio";
2. Slide predisposte da Milano Ristorazione aventi oggetto "Nuove preparazioni senza glutine"

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Vicesindaca e Staff - Area Food Policy**
- **Milano Ristorazione**

Milano 30/11/2022

Rinnovo Contratto di Servizio

Comune di Milano – Milano Ristorazione



Comune di
Milano

Anna Scavuzzo

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

Novembre 2022



Refezione Scolastica a Milano dal 1900

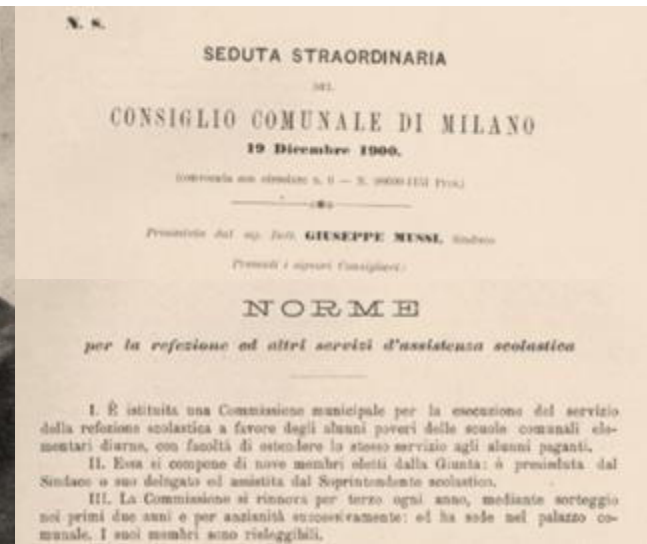


Il servizio di refezione scolastica nasce a Milano, prima grande città italiana, come servizio pubblico a gestione diretta del Comune di Milano con deliberazione del Consiglio Comunale del **19 dicembre 1900**, riconoscendo il **"dovere morale** conseguenziale all'obbligo dell'istruzione primaria di **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-WPlg>

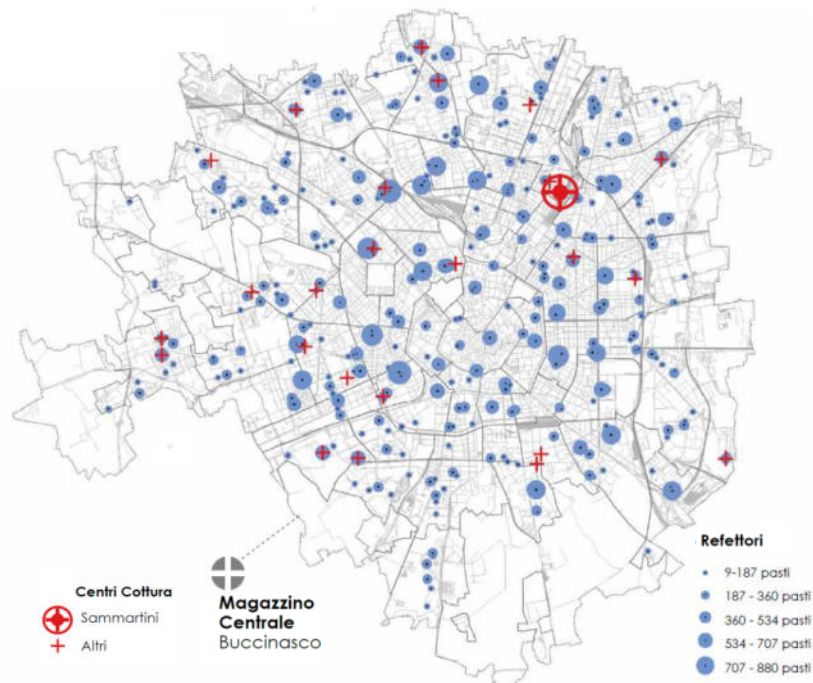


Sindaco Mussi



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 ausiliario.

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

Derrate 2021 (ton)

Tonnellata di derrate alimentari invase



24

Centri Cucina



440

Refettori serviti

di cui 180 private, 180 interventi comunali, 27 interventi statali, 1/9 secondarie di 1 grado, 2 centri serpi refrigerati, 3 servizi speciali, 1 servizio special privato, 2 cooperative sociali, 5 scuole private



175

Nidi d'infanzia

di cui 81 con cucina interna



3

Nidi privati

Nidi privati serviti di catering



68

Scuole private

Scuole private servite di catering



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 dei pasti



24

Automezzi refrigerati

A temperatura regolabile che possono arrivare fino a -20° per consentire il trasporto dei refrigeranti via dell'argento



805

Dipendenti

Cuochi, addetti mensa e ai servizi (tecnici) e amministrativi



85000

Posti al giorno

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



2115

Diete sanitarie

Menu privo di cereali contenenti glutine, menu privo di uova, menu ospedaliero, ecc.



9097

Diete etico-religiose

Menu 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 **2022**
Rinnovo
Contratto Servizio
fino al 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 - Ristorazione scolastica

- Art.1 Oggetto del contratto
- Art.2 Uso dei beni mobili (inventario, conservazione e riconsegna)
- Art.3 Gestione e uso delle sedi, Refettori e centri-cottura
- Art.4 Manutenzione Ordinaria e straordinaria beni immobili
- Art.5 Menù dimensione servizio e Tabelle dietetiche
- Art.7 Sicurezza alimentare e tracciabilità filiera
- 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 in materia di trasparenza, pubblicità e anticorruzione
- Art.12 Appalti a terzi
- Art. 13 Obblighi a carico della Società
- Art.14 Obblighi a carico del Comune
- Art.15 Monitoraggio e controllo di qualità da parte del Comune
- Art.16 Tipologia e modalità di controllo
- Art.17 Indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante
- Art.18 Interruzione del servizio per causa di forza maggiore
- Art.19 Competenze e modalità dei controlli effettuati dalle Commissioni Mensa
- Art.20 Blocco delle derrate

SEZIONE II - Facility

- Art.21 Oggetto del contratto
- Art.22 Modalità di erogazione del servizio
- Art.23 Specifiche tecniche (rinvio)
- Art.24 Corrispettivo e modalità di pagamento
- Art.25 Obblighi a carico della Società
- Art.26 Obblighi a carico del Comune
- Art.27 Indicatori di prestazione della qualità e sistema premiante
- Art.28 Monitoraggio e controllo del Comune
- Art.29 Inadempimento- ed Esecuzione d'urgenza
- Art.30 Interruzione del servizio

SEZIONE III - 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 – 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 Sociale	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**.





NUOVE PREPARAZIONI SENZA GLUTINE

Finalità del progetto

Migliorare l'offerta gastronomica per gli utenti con dieta speciale introducendo il prodotto per panatura senza glutine.



Bocconcini di tacchino
gratinati (menù invernale)



Cotoletta di lonza alla
milanese
(menù invernale ed estivo)



Rustichelle di pollo biologico
(menù invernale ed estivo)

Destinatari



Utenti con dieta priva di glutine cat. 2:

Utenti con dieta priva di glutine, latte, vitello cat. 34:

Utenti con dieta personalizzata cat. 99:

TOTALE UTENTI
circa 500

Ricette

Sono state sviluppate tre tipologie di ricette sulla base delle ricette in vigore, sostituendo il pane grattugiato con farina di mais tostato per impanature e pane grattugiato senza glutine, mantenendo invariati i procedimenti e le grammature.



Elenco nuovi piatti

Cotoletta di lonza alla milanese senza glutine in sostituzione della «**lonza agli aromi**» prevista nel menù diete

Rustichelle di pollo senza glutine in sostituzione del «**petto di pollo bio ai ferri**» previsto nel menù diete

Bocconcini di tacchino gratinati in sostituzione dei «**bocconcini di tacchino al rosmarino**» previsti nel menù diete

Test

In data 16 novembre 2022 è stata effettuata la campionatura testando le ricette con i due prodotti senza glutine:

- ❖ **Pane grattugiato s/glutine «Il pane di Anna»**
- ❖ **Farina di mais tostato per impanatura «Molino Peila»**

I piatti sono stati preparati secondo le ricette sostituendo il pane grattugiato con i due prodotti senza glutine con le seguenti modalità.

- ✓ La cottura è avvenuta al forno.
- ✓ I prodotti sono stati confezionati in monoporzione.
- ✓ Lo stazionamento è avvenuto in mantenitore caldo a 90° per 4 ore.
- ✓ Il trasporto è avvenuto in contenitore termico con piastra riscaldante.



Risultati e Proposte

I piatti sono stati testati con i seguenti risultati:

L'utilizzo del **pane grattugiato senza glutine** rende il prodotto finale molto simile sia visivamente che a livello organolettico a quello che utilizza il pane grattugiato normale.

L'utilizzo della **farina di mais tostato per impanature** rende il prodotto visivamente diverso (riconoscibile) e a livello organolettico gradevole.

Si propone di introdurre il prodotto **farina di mais tostato per impanature a partire dal 09/01/2023** per i piatti precedentemente richiamati.

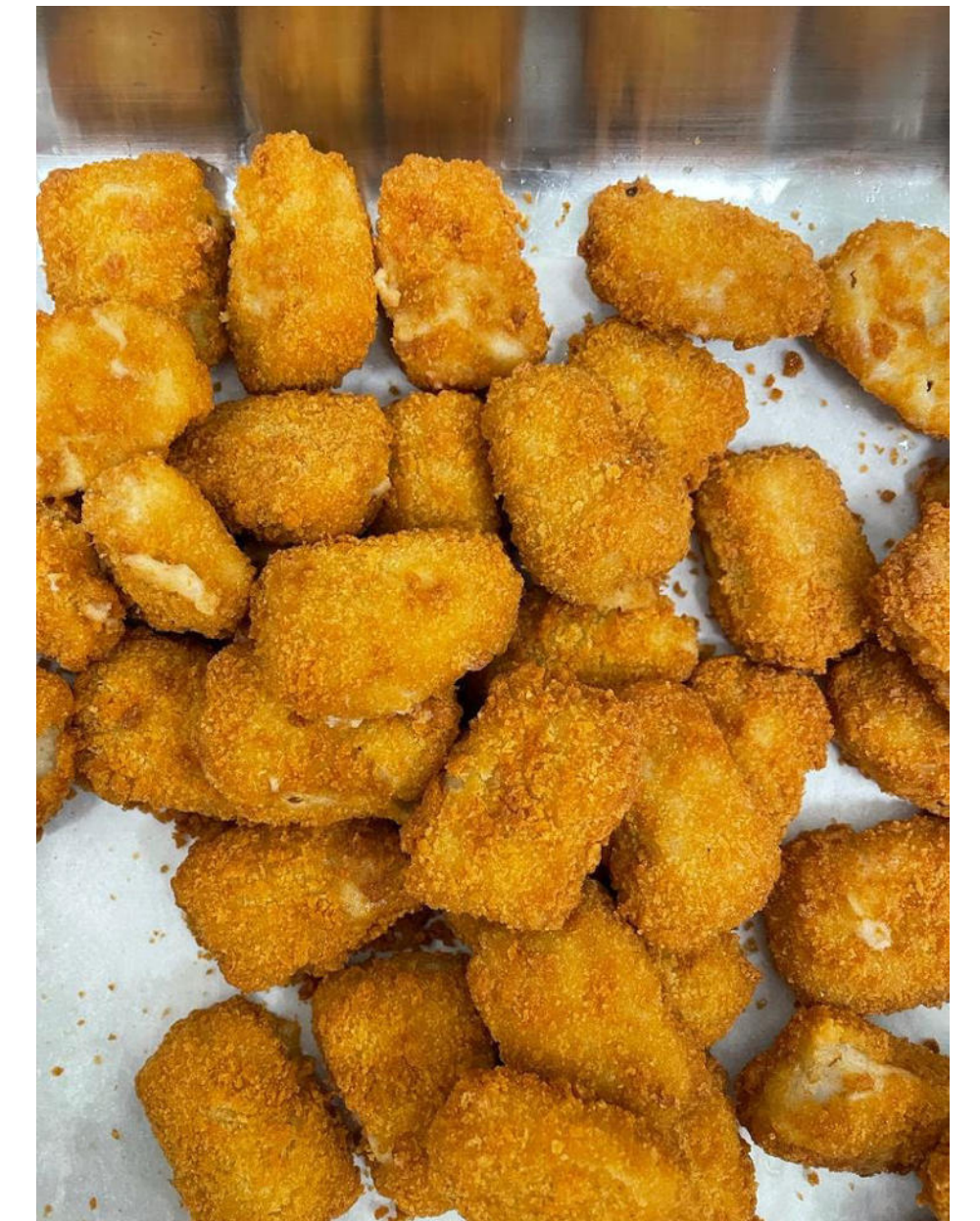
Nuovi piatti senza glutine

A partire dal 09/01/2023 verrà somministrato nuovo prodotto per celiaci:

Pepite di merluzzo senza glutine da proporre quando in menu sono previsti Bastoncini di merluzzo

Che potrà essere consumato da tutti gli utenti celiaci.

In data 30/11 è stata anche effettuata la prova sensoriale con esito positivo.



Sperimentazione contorno Broccoli

In data 14 dicembre 2022 è stata pianificata la sperimentazione di due nuovi contorni a base di Broccoli, in accordo con RCCM.

Le scuole interessate saranno la primaria Dora Baltea dove somministreremo **«Broccoli gratinati»** anziché «Cavolfiori gratinati», e la primaria Leonardo da Vinci dove somministreremo **«Broccoli olio e aglio»** anziché «Insalata di stagione».

La sperimentazione interesserà circa 1000 utenti; per la valutazione del gradimento si procederà con l'osservazione degli avanzi e la registrazione dei valori da parte del Responsabile di Zona (Totalmente Accettato, Parzialmente Accettato, Parzialmente Rifiutato, Totalmente Rifiutato).

Panettoncino

Il Panettoncino verrà somministrato nelle seguenti date:

- 15/12/2022 - scolastico
- 20/12/2022 – private

Entro il 22/12/2022 per le scuole che non consumeranno il 15/12/2022



Vergani dal 1944
IL PANETTONE DI MILANO

PANETTONCINO MILANESE

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE. Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0" - Uva sultanina (18%) - **Uova** fresche - Zucchero - Burro (**latte**) - Scorze d'arancia candite (4%) (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - **Latte** fresco intero pastorizzato - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (di origine vegetale) - Fruttosio - Sale - Aromi naturali. Può contenere **frutta a guscio, soia e senape**.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 80g - Energia 1529 kJ - 364 kcal - Grassi 14g, di cui acidi grassi saturi 8,7g - Carboidrati 52, di cui zuccheri 28g - Fibre 1,9g - Proteine 6,6g - Sale 0,42g

Vergani srl - Via Oristano, 5 - 20128 - Milano
Conservare in luogo fresco e asciutto.
Da consumarsi preferibilmente entro il: 30/05/2023
Lotto:

FAI LA RACCOLTA DIFFERENZIATA		
SACCHETTO	PLASTICA	PP5
ETICHETTA	CARTA	PAP 22

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

MILANO
FOOD POLICY

MILANO
RISTORAZIONE

80 g^e

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200
Fax : +39 02 884 63262



www.milanoristorazione.it