

IDENTITÀ DI MILANO RISTORAZIONE

I CLIENTI

I LAVORATORI

I FORNITORI

LE ISTITUZIONI

STATO PATRIMONIALE

CONTO ECONOMICO

BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2010 - NOTA INTEGRATIVA

RELAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI SULLA GESTIONE

# BILANCIO SOCIALE 2010 BILANCIO DI ESERCIZIO

RELAZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE AL BILANCIO  
AL 31 DICEMBRE 2010

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE





IDENTITÀ DI MILANO RISTORAZIONE

I CLIENTI

I LAVORATORI

I FORNITORI

LE ISTITUZIONI

STATO PATRIMONIALE

CONTO ECONOMICO

BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2010 - NOTA INTEGRATIVA

RELAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI SULLA GESTIONE

# BILANCIO SOCIALE 2010 BILANCIO DI ESERCIZIO

RELAZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE AL BILANCIO  
AL 31 DICEMBRE 2010

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE

# INDICE

BILANCIO SOCIALE	7
1 IDENTITÀ DI MILANO RISTORAZIONE	9
1.1. La trasparenza come obiettivo prioritario	9
1.2. I portatori d'interesse: i clienti, i lavoratori, i fornitori, le istituzioni	10
1.3. La responsabilità sociale	11
1.4. La responsabilità ambientale	13
1.5. La responsabilità economica. Calcolo del valore aggiunto e la sua ripartizione	16
1.6. Il mercato della ristorazione scolastica in Italia	17
1.7. La comunicazione e i rapporti con i media	18
1.8. I compensi degli amministratori e del collegio sindacale	20
2 I CLIENTI	21
2.1. Le dimensioni e le caratteristiche dell'utenza	21
2.2. La personalizzazione del pasto e l'attenzione ai bisogni dei consumatori	23
2.3. L'educazione alimentare	26
2.4. Le tariffe	30
2.5. Gli insoluti	31
3 I LAVORATORI	32
3.1. Il personale diretto	32
3.2. Il Personale somministrato	35
3.3. Le modalità di ricerca e selezione del personale	36
3.4. I servizi in outsourcing	37
3.5. La tutela della maternità e il personale debole	38
3.6. Salute e sicurezza	39
3.7. La libertà di associazione e contrattazione	41
3.8. La soddisfazione del personale	43
3.9. La formazione e l'addestramento	43
3.10. L'orario di lavoro	45
3.11. La politica retributiva per i dirigenti	46
4 I FORNITORI	47
4.1. Le regole di fornitura di prodotti e servizi	47
4.2. Il valore delle forniture e il numero dei fornitori	49
4.3. La gestione delle forniture: il magazzino centralizzato	53
4.4. La qualità delle materie prime	54
4.5. Gli acquisti di servizi professionali e amministrativi	59
4.6. Il panificio di Milano Ristorazione	60
5 LE ISTITUZIONI	61
5.1. Il Comune di Milano	61
5.2. Lo Stato	62
5.3. La Regione Lombardia	62
5.4. La Provincia di Milano	62
5.5. Le Istituzioni scolastiche	62

BILANCIO DI ESERCIZIO	63
STATO PATRIMONIALE	64
CONTO ECONOMICO	68
BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2010 - NOTA INTEGRATIVA	69
1. Criteri applicati nella valutazione delle voci di bilancio, nelle rettifiche di valore e nella conversione dei valori espressi in valuta estera	72
2. Movimenti delle immobilizzazioni	76
3. Misura e motivazioni delle riduzioni di valore delle immobilizzazioni immateriali e materiali	79
4. Variazioni intervenute nelle altre voci dell'attivo e del passivo	80
5. Partecipazioni	87
6. Crediti e debiti di durata superiore a 5 anni	87
6.bis Eventuali significativi effetti cambi valutari	87
6.ter Retrocessione a termine	88
7. Composizione della voce "ratei e risconti attivi" e "ratei e risconti passivi"	88
7.bis Composizione del patrimonio netto	88
8. Oneri finanziari capitalizzati	89
9. Impegni e conti d'ordine	89
10. Ripartizione dei ricavi per settori di attività e aree geografiche	90
11. Proventi da partecipazioni	90
12. Suddivisione degli oneri finanziari e proventi finanziari	90
13. Composizione delle voci "proventi straordinari" e "oneri straordinari" del conto economico	90
14. Proventi da partecipazioni	91
15. Numero medio dei dipendenti ripartiti per categoria	92
16. Ammontare dei compensi spettanti agli amministratori ed ai sindaci	92
16.bis Ammontare dei compensi spettanti alla Società di revisione	92
17. Numero e valore nominale di ciascuna categoria di azioni della Società	92
18. Altri titoli emessi	93
Conto Economico	94
Allegati	98
RELAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI SULLA GESTIONE	101
A Situazione della Società	103
B Investimenti in corso e modifiche della struttura produttivo-organizzativa	104
C Progetti, ricerche ed evoluzione dei prodotti	105
D Rapporti con i fruitori dei servizi	107
1 Attività di ricerca e sviluppo	108
2 Rapporti infragruppo	108
3 Azioni proprie e del gruppo	108
4 Operazioni su azioni del gruppo	108
5 Fatti di rilievo avvenuti dopo la chiusura dell'esercizio	109
6 Evoluzione della gestione	109
7 Strumenti finanziari rilevanti	109
8 Gestione rischi finanziari	109
9 Sedi secondarie	110
10 Proposte del Consiglio di Amministrazione	110
RELAZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE AL BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2010	111
RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE	117



Il “Bilancio Sociale” costituisce uno degli strumenti principali attraverso il quale comunicare le ricadute sociali della propria particolare attività.

A soli due mesi dall’insediamento del nuovo Consiglio di Amministrazione, presentiamo ai nostri portatori di interesse (utenti, fornitori, lavoratori, Comune di Milano, cittadinanza milanese) un documento redatto nella forma dell’esercizio precedente ma arricchito, e quindi in parte rinnovato, che vuole essere un primo segno tangibile dell’evoluzione della capacità di questa Società di declinare operativamente, ogni giorno, i fondamentali valori di trasparenza, sostenibilità e solidarietà.

Dal canto loro il Consiglio d’Amministrazione, la Direzione Aziendale e i lavoratori di Milano Ristorazione possono qui trarre utili indicazioni per impostare le migliori linee di condotta aziendale. Tutti gli interlocutori esterni possono trovare, nei dati e nelle analisi qui proposte, utili indicazioni per conoscere meglio Milano Ristorazione, i suoi obiettivi imprenditoriali e sociali, i punti di forza e le criticità.

Nel prossimo 2012 una maggiore quota delle risorse aziendali dovrà essere destinata anche a garantire sia la sicurezza igienica della nostra produzione che la sicurezza del nostro personale. Milano Ristorazione non potrà rinunciare agli investimenti a favore del sistema di qualità aziendale, delle attività di educazione alimentare, della formazione del personale, della ricerca e sviluppo, dell’innovazione continua. Attività finalizzate al miglioramento del servizio di ristorazione e della gastronomia, degli aspetti educazionali, delle pietanze offerte ai nostri piccoli utenti e ad un reale godimento della fiducia delle migliaia di bambini e delle loro famiglie e degli utenti, che tutti i giorni, consumano il pasto fornito da Milano Ristorazione.

Attraverso il cibo si può insegnare al bambino a coltivare l’amore per se stesso e per chi gli sta vicino, il piacere della convivialità, la socialità, la tolleranza, la conoscenza ed il rispetto delle culture gastronomiche e religiose di tutti i bambini del mondo, l’attenzione all’ambiente e agli sprechi alimentari, che si contengono sia consumando il pasto a scuola, sia offrendo quanto avanza, del non consumato, alle persone in situazione di disagio.

Un più ampio percorso di apprendimento vedrà il bambino come il primo attore di un cast composto da tutte le parti interessate. Ed è per questo che Milano Ristorazione investirà ancor più in una rete, peraltro già avviata, che, innanzitutto, miri al coinvolgimento dei bambini e delle persone loro vicine (familiari, insegnanti, istituzioni scolastiche) e ad una loro partecipazione attiva e responsabile. E’ proprio il coinvolgimento attivo delle persone a rappresentare la parte che riteniamo più significativa. Abbiamo deciso di ampliare la loro compartecipazione anche in termini di verifica ed efficacia dei servizi realizzati, per capire, dalla viva voce delle più significative rappresentanze dei bambini e degli utenti, cosa funziona davvero e cosa, invece, può essere migliorato. Un percorso che riteniamo fondamentale e che continueremo ad affinare e perfezionare.

Un particolare sincero ringraziamento va davvero a tutte le donne e a tutti gli uomini che, da ogni luogo di lavoro, mettendo in campo le più disparate competenze e passioni, fanno e faranno ogni giorno sempre più di Milano Ristorazione un’azienda accogliente e solidale.

*Dicembre 2011*

*La Presidente  
Gabriella Iacono*



# BILANCIO SOCIALE 2010



# 1. IDENTITÀ DI MILANO RISTORAZIONE

## 1.1. La trasparenza come obiettivo prioritario

Con la pubblicazione, a partire dal 2004, del bilancio sociale, Milano Ristorazione, consapevole che la natura pubblica dell'azienda non esaurisse di per sé l'esigenza di trasparenza della propria azione, in un settore molto delicato per i risvolti educativi, igienico sanitari ed economici per famiglie, comune, lavoratori, fornitori, ha avviato un processo teso a rendere più comprensibile la propria attività e la propria condotta alle differenti categorie di portatori d'interesse che ruotano attorno all'azienda. Il documento, elaborato con cadenza annuale, ispirandosi dapprima anche a quanto realizzato da altre grandi imprese di ristorazione e di altri settori, si è evoluto man mano verso un proprio modello con cui l'azienda, oltre a rendicontare la distribuzione del valore aggiunto della Società, ha teso a dimostrare la congruità tra i principi della propria missione e gli impegni assunti, le attività realizzate e gli obiettivi raggiunti.

Inoltre, con la raccolta in un unico volume del bilancio sociale e del bilancio d'esercizio si è cercato di fornire un'integrazione tra i due documenti collocando il bilancio d'esercizio in un panorama di riferimento più ampio, laddove le cifre non sono in grado di rappresentare compiutamente la realtà delle attività realizzate, in modo da mettere a disposizione di tutte le parti sociali i parametri gestionali e poter ravvisare le criticità.

Il processo di realizzazione della trasparenza non può dirsi concluso e non è realizzabile solo con la redazione del bilancio sociale, che riporta dati riferiti all'anno precedente e ricostruisce, in forma narrativa, i fatti accaduti nel quadro di un modello che per quanto evoluto è per sua natura semplificato. Milano Ristorazione è consapevole che, se la trasparenza rappresenta una preconditione del proprio operato essa, per essere realizzata, richiede una serie di passaggi ulteriori.

- 1) L'elaborazione e l'adozione di un codice etico che fissi i punti cardinali della propria condotta, stabilendo che si privilegerà sempre quella che favorisce il rispetto delle leggi e del contratto di servizio, l'onestà, le pari condizioni dei lavoratori e dei fornitori e il rifiuto di comportamenti dannosi per le parti in causa.
- 2) L'adeguamento organizzativo a dettati legislativi, come il D.Lgs.231 del 2001, sulla responsabilità amministrativa delle imprese che, seppur volontari, riducono il rischio di commissioni di reati stabilendo il comportamento delle varie figure aziendali nelle situazioni a rischio di reato.
- 3) Il rispetto delle condizioni di pubblicità, imparzialità, economicità, pari opportunità per le procedure di assunzione e fornitura, temperando il rispetto della legge con le esigenze di celerità che la stessa legge e l'efficienza gestionale di una società di queste dimensioni richiedono.

Questi sono impegni che la Società assume e di cui si renderà conto all'interno del bilancio sociale del prossimo anno.



## 1.2 I portatori d'interesse: i clienti, i lavoratori, i fornitori, le istituzioni

I portatori d'interesse sono tutti coloro che, ancorché non abbiano relazioni con una azienda, sono coinvolti dall'azione di questa. Per qualsiasi ente esistono quindi numerosi portatori d'interesse ma prenderli in considerazione tutti è praticamente impossibile e si è quindi costretti a selezionare quelli più rappresentativi per dimensione e misurabilità degli effetti. Per Milano Ristorazione esistono quattro categorie principali di portatori d'interesse: i clienti, i lavoratori, i fornitori e le istituzioni. Ognuna di esse ha al suo interno una composizione più o meno articolata. I clienti sono gli alunni delle scuole pubbliche e private del Comune di Milano, con le loro esigenze dietetiche, sanitarie e religiose, le famiglie che seguono l'alimentazione dei propri figli singolarmente o attraverso le commissioni mensa ma anche gli insegnanti che consumano il pasto con loro e partecipano alla loro educazione alimentare. Milano Ristorazione ha però anche altre categorie di clienti come gli anziani delle case di riposo o che usufruiscono dei pasti veicolati dell'Azienda.

I lavoratori sono tutti quelli impegnati nella preparazione dei pasti e nel panificio aziendale ma anche tutti coloro i quali svolgono i servizi di varia natura necessari al nostro funzionamento.

I fornitori possono essere di varia dimensione, forniscono prodotti e servizi differenti e si trovano in situazioni economiche e finanziarie diverse tra loro ma devono possedere il medesimo grado di affidabilità per l'azienda e i livelli qualitativi richiesti.

Infine le istituzioni come lo Stato, la Regione, il Comune di Milano, le scuole. Il Comune, in particolare, ha il duplice ruolo di proprietario dell'azienda ma anche di rappresentante dei cittadini e quindi di garante della qualità, un compito difficile in cui esiste il rischio di un conflitto d'interessi. L'attenzione a tutti questi portatori d'interesse è parte fondamentale della sostenibilità di Milano Ristorazione.

La nostra relazione con queste categorie di portatori di interesse deve essere valutata alla luce di quelli che noi crediamo debbano essere i tre principi della responsabilità per un'azienda di ristorazione, cioè: operare in modo "sano, buono e giusto". Sano in riferimento alla qualità dei prodotti alimentari impiegati ed alla qualità delle preparazioni anche in relazione alla qualità degli ambienti delle cucine. Buono perché riferito al gradimento dei pasti, alle condizioni di erogazione del servizio, alle capacità del personale impiegato, agli ambienti di consumo. Giusto per quello che concerne la congruità del prezzo pagato dall'utenza sia con la qualità del pasto che con il costo sostenuto dall'ente locale, in modo da non gravare eccessivamente sul bilancio della collettività e sui redditi delle famiglie e in modo da essere congruo con il prezzo delle forniture acquistate rispetto alla qualità delle stesse. Più in generale la rispondenza al principio di giustizia individua una responsabilità complessiva nei confronti di quella parte della collettività con cui non si hanno rapporti diretti.

Per un'impresa di ristorazione mantenere un equilibrio tra questi tre principi di condotta è fondamentale per rendere sostenibile il proprio comportamento.

Un'azienda di ristorazione sostenibile riuscirà a mantenere relazioni durature, proficue e soddisfacenti con ognuna di queste categorie perché avrà dato la giusta attenzione ai tre principi: **"Sano, Buono e Giusto"**.

### 1.3 La responsabilità sociale

Una delle critiche che viene più frequentemente rivolta a Milano Ristorazione è di gestire un servizio in cui la percentuale di avanzi, impropriamente definiti anche sprechi, sia molto elevata a causa della scarsa qualità delle pietanze preparate.

La Società non realizza una misurazione degli avanzi, né esiste nel settore, una percentuale standard che definisca un livello accettabile degli avanzi. Siamo però consapevoli che il livello degli avanzi dipende da numerosi fattori: menù, grammature dei piatti, modalità di preparazione e gradimento degli stessi, atteggiamento culturale dei clienti e non solo da cattiva conduzione aziendale.

Milano Ristorazione in questi anni ha ritenuto coerente con i propri principi sviluppare il consumo di pietanze, quali frutta e verdura, meno accettate dagli alunni, anche se questo ha portato ad avere delle eccedenze. Al tempo stesso questa politica, ha contribuito ad aumentare il consumo di verdura e frutta sia a casa sia a scuola.

Certamente una riduzione degli avanzi sarebbe possibile rivedendo le tabelle dietetiche in modo da garantire gli stessi apporti nutritivi con minori grammature. Per questo sarebbe comunque necessario un accordo con le famiglie e una revisione del contratto di servizio con il comune di Milano.

La riduzione degli sprechi di pane è stata raggiunta con l'avvio della produzione, da parte di Milano Ristorazione, di pane in pezzatura da 30 grammi invece di quella da 50/60 grammi disponibile in commercio. La distribuzione dei panini viene prevista secondo le seguenti modalità: scuole dell'Infanzia 1 panino per ogni bambino, scuole Primarie e Secondarie 2 panini per ogni bambino.

Che il problema degli avanzi nella ristorazione in generale e di quella scolastica sia un dato strutturale del settore è dimostrato anche dall'esistenza di diverse onlus tra le quali Siticibo, una divisione della Fondazione Banco Alimentare, nato grazie alla legge del Buon Samaritano (L. 25 giugno 2003 n.155), legge che permette di recuperare cibo fresco e pronto al consumo a scopo benefico, attraverso il quale le eccedenze alimentari sono recuperate e destinate a finalità sociali.

Siticibo recupera ciò che è perfettamente integro e che non viene consumato e solo dopo che i bambini hanno concluso il pasto:

- **pane** (non sbocconcellato e non bagnato)
- **frutta** (non ammaccata, né con segni di incisione)

Gli alimenti recuperati sono raccolti e collocati negli stessi contenitori con cui arrivano nelle scuole: il pane nei sacchetti alimentari, la frutta nelle cassette.

I destinatari del cibo recuperato sono gli enti caritativi che a Milano assistono persone con disagi di varia natura: povertà economica, disturbi psichiatrici, mancanza di una fissa dimora, difficoltà familiari, tossicodipendenze. La scelta è fatta in funzione, sia delle richieste e delle necessità, che della prossimità logistica al luogo di raccolta.

Milano Ristorazione ha partecipato al test operativo ed è attiva dalla fondazione del servizio ed



oggi le eccedenze di pane e frutta sono raccolte da 91 refettori.

Nei refettori scolastici di Milano si raccolgono ogni giorno pane e frutta per trasferirli agli enti caritativi prossimi e interessati e questo avviene con l'aiuto di volontari di Siticibo. Grazie all'azione sensibilizzatrice e al coinvolgimento degli insegnanti in alcuni refettori sono gli alunni stessi ad effettuare la raccolta a fine pasto.

Il grafico 1 illustra l'andamento della raccolta di pane e frutta effettuata ogni anno a favore di Siticibo.

### Raccolta Siticibo Milano

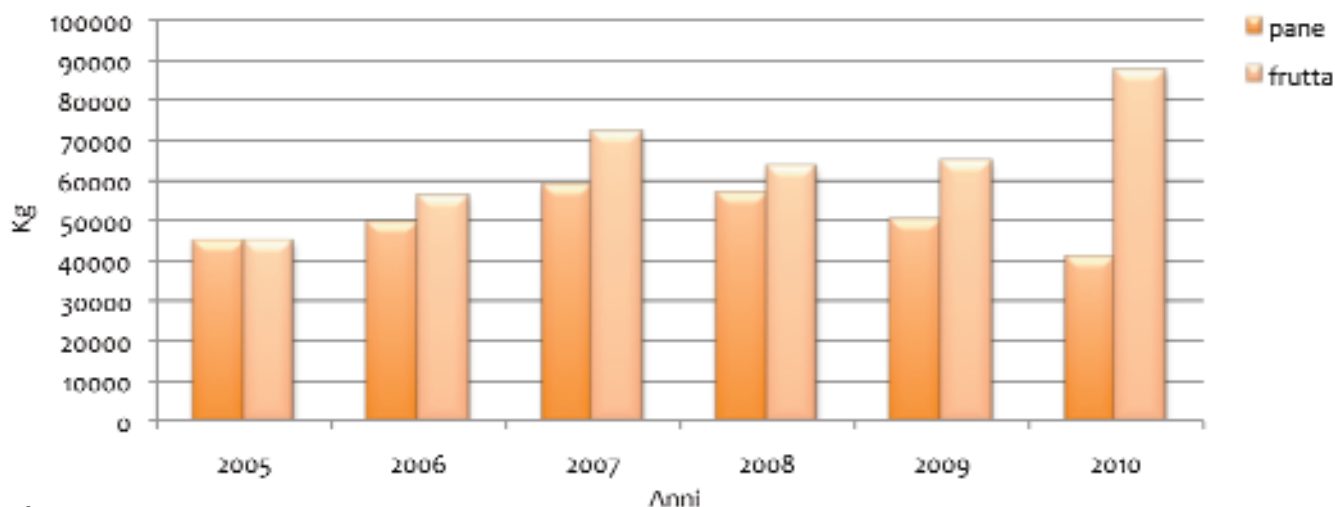


Grafico 1

Come si osserva la quantità di pane (cioè gli avanzi di pane) diminuiscono con l'entrata in funzione del panificio di Mombretto di Mediglia mentre gli avanzi di frutta dopo essere stati sotto controllo nel 2008 e nel 2009 sono aumentati fortemente nel 2010.

**Milano Ristorazione è consapevole che la responsabilità sociale non può consistere esclusivamente nel conferimento delle eccedenze alimentari per una destinazione caritatevole e che, in primo luogo, deve riguardare la riduzione degli sprechi, poiché altrimenti si tratterebbe della destinazione impropria delle risorse affidate alla nostra Azienda.**

*La collaborazione con la Coop. Il giorno dopo e la Casa di Reclusione di Opera.*

Ricordiamo, inoltre, che Milano Ristorazione porta avanti dal 2003 due iniziative nei confronti della collettività. Il primo in collaborazione con la cooperativa di reclusi "Il Giorno Dopo" della Casa di Reclusione di Opera per la produzione di pane. La nostra Società ha fornito il suo sostegno tecnico ed economico concedendo alla cooperativa un finanziamento agevolato per l'acquisizione di nuove attrezzature e intervenendo regolarmente con proprio personale per formare gli addetti e adeguare la produzione di pane agli standard normativi consentendo ai detenuti, che sono stati inseriti nel panificio interno al carcere, di apprendere una professione spendibile sul mercato del lavoro una volta scontata la pena.

Dopo l'acquisizione da parte di Milano Ristorazione di un panificio industriale con gestione diretta per soddisfare i propri fabbisogni di fornitura, situato a Mombretto di Mediglia, la cooperativa sociale "Il giorno dopo" ha partecipato all'intervento di manutenzione e adeguamento dello stabilimento con proprio personale.

## 1.4 La responsabilità ambientale

Nell'anno 2010 non si è eseguita nessuna riorganizzazione produttiva con chiusura o apertura di nuovi cc. L'apertura del nuovo cc Sammartini prevista per il 2010 è slittata all'inizio del 2011. Il nuovo centro andrà a sostituire i centri cucina Mattei, Matteucci, Feltre, Giacosa e Porta Nuova.

### La bolletta energetica

La ricerca di soluzioni energetiche ecocompatibili rappresenta un impegno improrogabile per Milano Ristorazione non solo in riferimento al peso economico crescente della propria bolletta energetica e ambientale. La tabella che segue presenta i consumi energetici di Milano Ristorazione negli ultimi tre anni al netto degli aumenti dei prezzi. I consumi sono stati rapportati al numero dei pasti prodotti (esclusi quelli a crudo) in modo da avere un parametro dell'efficienza energetica di Milano Ristorazione. Nella tabella è stato inserito anche il costo dei trasporti come misura indiretta dei consumi energetici.

### Consumi energetici (in euro)

	2008	a pasto	2009	a pasto	2010	a pasto	Var. 2010/2009
Energia Elettrica	552.098	0,034	546.609	0,033	699.796	0,043	28%
Metano	775.813	0,048	799.852	0,049	795.127	0,048	-1,0%
Acqua	61.097	0,004	74.590	0,005	95.361	0,006	27%
Gasolio	280.943	0,018	277.084	0,017	291.066	0,018	5%
Costi di trasporto	3.917.389	0,245	4.186.604	0,256	4.262.996	0,260	1%
<b>Totale</b>	<b>5.587.340</b>	<b>0,349</b>	<b>5.884.739</b>	<b>0,360</b>	<b>6.144.347</b>	<b>0,374</b>	<b>4%</b>
numero pasti cotti	16.008.220		16.341.899		16.408.127		0,4%

Tabella 1

Nel corso del 2010 i costi energetici hanno conosciuto un notevole incremento.

L'incidenza a pasto dell'energia elettrica è aumentata del 28% passando da 0,34 cent di euro a pasto a 0,43 cent, quindi con un aumento percentuale a due cifre. L'incremento è dovuto in gran parte all'avvio dei test per la messa a punto del centro di produzione di Sammartini.

Per quanto riguarda gli altri consumi l'incidenza del metano è pressoché costante. Per l'acqua l'Azienda paga un contributo forfettario che, tuttavia, è superiore all'incremento dei pasti, mentre il gasolio, impiegato esclusivamente per il riscaldamento della sede di via Quaranta, conosce anch'esso un aumento.

Le spese di trasporto aumentano dell'1%. Si tratta di una spesa a cui corrisponde, nonostante l'impiego di biodiesel, un notevole impatto ambientale. Si tenga conto, a tale



proposito, che quotidianamente gli automezzi incaricati della consegna dei pasti, percorrono circa 1.224 km, che, moltiplicati per una media di 170 gg. di servizio, danno un totale di oltre 200.000 km/anno.

Nella tabella 2 sono invece raccolte e sommate le spese ambientali che la Società sostiene ogni anno. In questo caso il dato importante sono le spese totali che possono fornire una valutazione del contributo economico che siamo obbligati a fornire per la soluzione dei problemi ambientali. Come si vede tra il 2010 e il 2009 la spesa è rimasta pressoché costante.

### Milano Ristorazione spese ambientali (in euro)

	2008	2009	2010
Olio Esausto	4.060	3.500	1.820
Smaltimento Rifiuti	63.812	72.994	42.046
Tarsu	535.993	566.532	579.653
Fosse biologiche	35.986	51.420	49.279
Disinfestazioni	46.984	65.871	81.590
<b>Totale</b>	<b>688.843</b>	<b>760.317</b>	<b>754.388</b>

Tabella 2

### La scelta delle gastronorm in polipropilene

Nel corso del 2010 Milano Ristorazione ha introdotto, per la consegna dei pasti, un sistema di gastronorm in polipropilene in sostituzione delle precedenti in acciaio. Sono contenitori monouso di materiale plastico, idoneo al confezionamento degli alimenti, inseriti al fine di garantire l'igienicità, il trasporto e la distribuzione del pasto più facilmente di quanto avveniva precedentemente. Le gastronorm in polipropilene danno una maggiore sicurezza nel trasporto ed un minor carico in fase di movimentazione. Esse vengono sigillate ermeticamente con film termosigillante in cucina, in maniera da garantire l'igienicità del prodotto e la non contaminazione durante la fase di trasporto, evitando altresì la fuoriuscita di alimenti liquidi.

Grazie alla loro minore dimensione gli alimenti in esso contenuti possono essere conditi più omogeneamente direttamente in refettorio e le addette non movimentano pesi eccessivi. Inoltre l'utilizzo di tali contenitori comporta una riduzione delle tempistiche di lavaggio e dei quantitativi di acqua e detersivo utilizzati dato che dopo il loro utilizzo essi sono destinati al contenitore dei rifiuti differenziati. Tra l'altro non dovendo più procedere al ritiro delle gastronorm in acciaio, gli autisti raccolgono i termo box, necessari per mantenere le pietanze in temperatura, al mattino seguente, contemporaneamente alla consegna di pane e frutta ai refettori, diminuendo il numero di giri per automezzo e riducendo quindi l'impatto ambientale dovuto al trasporto.

L'utilizzo delle gastronorm in polipropilene è stato programmato dopo una prima fase sperimentale che ha coinvolto il centro di cottura Gargano. Con il 2010 è stato introdotto l'utilizzo delle stesse in maniera graduale in tutti i centri e il processo si è concluso nel mese di ottobre. Per rispondere alle preoccupazioni dell'utenza circa un possibile rilascio di sostanze tossiche negli alimenti, comunque al di sotto dei limiti previsti dalla legislazione vigente, la Società ha in corso uno studio affidato ad un esperto.

### Il coperto monouso

In passato la nostra Azienda aveva sperimentato la possibilità di impiegare coperti riutilizzabili mediante appalto ad un'azienda per il servizio di raccolta, lavaggio e consegna degli stessi. Ma a causa dei risultati non soddisfacenti, si dovette interrompere la fornitura.

Per questi motivi si decise di fare ricorso al coperto monouso. Tale scelta potrebbe essere considerata non in linea con la responsabilità ambientale e con i principi di sostenibilità economica in quanto il costo sostenuto per la fornitura del coperto è rilevante, come illustrato in tabella. Tuttavia, nella valutazione del costo ambientale occorre considerare oltre ai costi diretti anche i costi ambientali. Infatti il ritiro, il lavaggio e la riconsegna dei coperti danno luogo ad un notevole impatto ambientale del quale, di solito, non si tiene conto.

#### Spesa per coperto monouso (in euro)

	2008	2009	2010
Totale annuo	1.405.162	1.727.209	1.856.372

Tabella 3



## 1.5 La responsabilità economica

### Il calcolo del valore aggiunto e la sua ripartizione

La riclassificazione del bilancio a valore aggiunto fornisce delle informazioni molto importanti circa la distribuzione del reddito tra i vari portatori d'interesse della Società.

In primo luogo i ricavi complessivi sono aumentati del 5,7% sia per effetto del maggior numero di pasto che del passaggio a Milano Ristorazione dei nuovi servizi di pulizia e accoglienza di cui parleremo più avanti.

Nel 2010 è proseguita la diminuzione della quota di reddito destinata ai fornitori poichè i consumi sono passati dal 26,2% al 23,8%. Il calo dei consumi è stato necessario per ottenere il contenimento della spesa ed è stato ottenuto mediante: cambiamenti nel menù, azioni di ricontrattazione e scelta di nuovi fornitori e prodotti, senza comunque aver apportato modifiche alle schede tecniche delle pietanze.

Per meglio individuare il contributo del lavoro si è preferito esporre separatamente la voce Costo del Lavoro Indiretto e affiancarla al Costo del Lavoro Diretto. In primo luogo si nota come, mentre il lavoro diretto è andato riducendosi in questi anni, il peso del lavoro indiretto è andato aumentando. Complessivamente il lavoro pesa per oltre il 45% dei ricavi.

La gestione finanziaria è leggermente migliorata.

#### Valore aggiunto

	2008		2009		2010	
Totale ricavi	82.544.707	100,0%	80.135.624	100%	84.696.416	100,0%
Consumi di materie prime	23.896.037	28,9%	21.014.305	26,2%	20.131.660	23,8%
Servizi, beni di terzi, on.div.	19.098.952	23,1%	14.086.417	17,6%	18.794.771	22,2%
Valore aggiunto lordo	39.549.718	47,9%	45.034.902	56,2%	45.769.985	54,0%
Accantonamenti	936.562	1,1%	769.254	1,0%	1.614.142	1,9%
Ammortamenti	2.008.794	2,4%	2.315.133	2,9%	2.415.864	2,9%
Valore aggiunto netto	36.604.362	44,3%	41.950.515	52,3%	41.739.979	49,3%
Costo del lavoro diretto	29.165.123	35,3%	27.670.566	34,5%	27.556.922	32,5%
Costo del lavoro indiretto	10.197.121	12,4%	10.455.049	13,0%	10.963.858	12,9%
Risultato operativo	-2.757.882	-3,3%	3.824.900	4,8%	3.219.199	3,8%
Imposte e tasse	309.520	0,4%	2.317.720	2,9%	2.263.226	2,7%
Gestione finanziaria	-222.902	-0,3%	-190.283	-0,2%	-171.542	-0,2%
Oneri/proventi straordinari	3.414.868	4,1%	-1.103.778	-1,4%	-539.392	-0,6%
<b>Risultato netto</b>	<b>124.564</b>	<b>0,2%</b>	<b>213.119</b>	<b>0,3%</b>	<b>245.039</b>	<b>0,3%</b>

Tabella 4

Per un'analisi di dettaglio delle varie voci del conto economico si può consultare la relazione integrativa al bilancio contenuta in questo fascicolo.

## 1.6 Il mercato della ristorazione scolastica in Italia

La situazione del mercato della ristorazione scolastica in Italia nel 2010 non ha conosciuto sostanziali cambiamenti rispetto al 2009, perdurando la situazione di crisi della finanza pubblica e del mercato del lavoro.

La tabella di confronto del servizio di ristorazione scolastica tra le principali città italiane ha subito dei leggeri cambiamenti. Al posto di Napoli e Palermo è entrata Firenze e tra le categorie si sono

### Confronto servizi ristorazione scolastica 2010 città nord centro

	MILANO	TORINO	BOLOGNA	GENOVA*	FIRENZE	ROMA
Tipo di gestione	Società pubblica	Appalto a società	Società mista pubblico privato (Seribo)	Appalto a società	Gestione diretta (4000 pasti) e appalto a società (19000 pasti)	Appalto a società
Numero pasti scolastici/giorno	75.000	43.000	15.416	26.000	23.000	144.000
Tipo di coperto piatti ceramica/melamina/monouso posate metallo/melamina/monouso	Nidi: piatti e bicchieri in melamina e posate in acciaio. Scuole d'infanzia, primarie e secondarie, piatti monouso e posate in acciaio.	Nidi e scuole d'infanzia: piatti melamina e ceramica e posate in metallo. Scuole dell'obbligo piatti e posate monouso	Scuole infanzia e scuole primarie: 70% monouso 30% lavabile; scuole secondarie: 100% monouso	Nelle sedi con cucina interna piatti in ceramica o melamina e posate inox, nelle sedi con pasti veicolati coperto monouso. Da circa un anno in alcune di queste ultime sedi progetto di utilizzo di posateria inox trasportata giornalmente al centro cottura per il lavaggio e riconsegnata il giorno dopo	In generale coperto in ceramica. Utilizzo di monouso ove non è possibile inserire lavastoviglie	In generale coperto in ceramica. In scuole molto grandi o dove non è stato possibile inserire lavastoviglie coperto in mater bi.
Prezzo scuole d'infanzia	€ 4,23**	€ 4,48	€4,62-4,77/€5,33-5,48***	€ 4,68	4,67****	€ 5,03
Prezzo scuole primarie	€ 4,23**	€ 4,59	5,33-5,48***	€ 4,68	4,67****	€ 5,03
Prezzo scuole secondarie	€ 4,23**	€ 4,59	€ 4,74	€ 4,68	4,67****	€ 5,03
Prezzo pasti a crudo	€ 1,65	€ 1,78	-	2,39	-	-
Incasso Tariffe Insoluti*****	Società 12%	Comune 11%	Società 10%	Comune 9%	Comune 10%	Comune n.d.
Distribuzione e scodelamento pasti	Nei nidi personale comunale e cooperative. Nelle altre scuole personale esterno.	Personale della società e per scuole materne comunali dipendenti comunali	Personale della società e dipendenti comunali	Personale comunale e personale delle società a seconda delle tipologie di pasto	Personale delle società e dipendenti comunali	Personale delle società

\* I prezzi di Genova rappresentano una media dei prezzi dei differenti appalti di affidamento a varie società nelle varie zone della città. \*\*Ai prezzi vanno aggiunti 0,03 cent. per la gestione e l'incasso delle rette e solo per le scuole d'infanzia comunali 1,15 euro per la distribuzione del pasto.\*\*\*Per Bologna la differenza di prezzo nelle scuole d'infanzia deriva dalla gestione della distribuzione affidata ai dipendenti comunali nelle scuole comunali e alla società nelle scuole statali. Per ogni tipologia di scuola (infanzia e primarie) il prezzo è poi differenziato tra centri di produzione(per cui è indicato il min-max) \*\*\*\* Il prezzo del pasto è il risultato della media tra pasti a gestione diretta e pasti in appalto \*\*\*\*\* La percentuale di insoluti è data dal rapporto tra valore dei pasti non pagati per i quali è stata avviata una procedura ufficiale di recupero del credito e valore del bollettato. Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa

Tabella 5

introdotte il numero di pasti giornaliero e il tipo di coperto. Esaminando la tabella osserviamo che le dimensioni del servizio sono profondamente diverse, Roma, ad esempio, ha un numero di pasti giornaliero doppio di Milano. Il tipo di coperto è in gran parte monouso mentre l'impiego del coperto lavabile è limitato alle scuole dell'infanzia o dove esiste una lavastoviglie. Nelle città dove esiste un appalto a società, tranne che a Roma, dove il contratto in scadenza nel 2012 non prevede rivalutazione, i prezzi dei pasti sono aumentati a seguito della rivalutazione annua. Venendo al tema insoluti, Milano ha avuto nel 2010 la percentuale più elevata, il 12%, mentre Torino e Bologna peggiorano leggermente.

## 1.7 La comunicazione e i rapporti con i media

Per la nostra Società la comunicazione è un aspetto di fondamentale importanza. Essa comprende tutte le informazioni che fluiscono dall'Azienda verso i portatori d'interesse per il tramite dei media interni e esterni e viceversa.

In particolare Milano Ristorazione è costantemente sotto la lente d'ingrandimento delle famiglie e della stampa. Nel corso del 2010 il numero di articoli che ci hanno riguardato è aumentato come si può leggere nella tabella sottostante.

### Presenza di Milano Ristorazione sulla stampa

Anni	Articoli
2008	117
2009	149
2010	258

Tabella 6

L'aumento della presenza sulla stampa rappresenta una criticità.

Milano Ristorazione dispone oggi di una serie di strumenti di comunicazione con cui poter rendere più trasparente la propria attività.

### Il sito web

Nel corso del 2010, Milano Ristorazione S.p.A. ha iniziato un intervento, di modifica e miglioramento del sito internet aziendale. Lo scopo di tale azione è quello di garantire agli utenti un canale di comunicazione efficace e istantaneo visibile in qualsiasi momento.

Questa decisione di cambiamento è stata presa proprio per offrire un prodotto nuovo, non solo dal punto di vista grafico, elemento indispensabile per favorire la navigabilità del sito, ma anche per quanto riguarda la facilità e l'immediatezza nel reperire le informazioni.

Per il ruolo di pubblica utilità della Società, il sito internet è da considerare uno strumento di comunicazione fondamentale, soprattutto per raggiungere un grande bacino d'utenza, come quello dei fruitori del servizio di Milano Ristorazione.

Il sito è ora dotato di nuove sezioni, informazioni sulle materie prime e sulle gare d'appalto, per rendere maggiormente trasparente l'attività della Società.

Con il nuovo sito è stato anche possibile pubblicare i filmati delle attività aziendali e le registrazioni degli eventi organizzati da Milano Ristorazione per gli utenti.

Il nuovo sito internet aziendale è stato messo on-line il 10 marzo 2011.

Le statistiche di visita sono rilevate dal 17 Marzo 2011 e, alla data di settembre 2011, ci sono stati 69.945 visitatori per un totale di 295.428 pagine visualizzate.

Il costo di realizzazione del nuovo sito è stato di euro 15.336.

### La newsletter "Parliamoci" e le altre iniziative di comunicazione

Un altro strumento di comunicazione è rappresentato dalla newsletter "Parliamoci" pubblicata, in forma cartacea, dal 2007. Nel 2010 sono stati realizzati 8 numeri, tirati ognuno, in 86.000 copie.

A sostegno della comunicazione delle iniziative realizzate per mantenere costanti i rapporti con l'utenza; "Un posto a tavola", "Il laboratorio dei sapori", "Disegna la tua Expo", sono stati realizzati altri materiali per una spesa totale di 81.005 euro.

### Il numero verde e la casella di posta elettronica

Il numero verde 800.710.980, avviato dal mese di giugno 2009, consente di poter comunicare con:

- ufficio rette scolastiche e pagamenti, per problemi relativi all'iscrizione,
- ufficio relazioni esterne e commerciali, per segnalazioni sul servizio,
- direzione operativa, per interventi immediati,
- ufficio diete, per informazioni concernenti le diete sanitarie.

La rilevazione delle chiamate pervenute al numero verde è stata avviata da fine 2010. Le chiamate ricevute per l'ufficio gestione rette scolastiche, nei mesi di ottobre, novembre e dicembre 2010, sono state circa 10.000.



## 1.8 I compensi degli amministratori e del collegio sindacale

I compensi destinati agli amministratori e ai sindaci sono pubblicati nella Nota Integrativa al Bilancio contenuta in questo fascicolo.

La Società è stata amministrata nel 2010, da un Consiglio di Amministrazione composto di 5 membri, il cui costo nel corso del 2010 è ammontato a euro 158.104. Il Presidente ha percepito un compenso di 63.000 euro lordi annui e i consiglieri di 20.000 euro lordi ciascuno.

Il costo del Collegio sindacale per l'esercizio 2010 è stato di euro 74.880. Il Presidente ha percepito un compenso di 32.000 euro lordi e i componenti del Collegio di 20.000 euro ciascuno.



## 2. I CLIENTI

### 2.1 Dimensioni e caratteristiche dell'utenza

Il numero e la tipologia dei servizi gestiti da Milano Ristorazione si sono ampliati nel corso del 2010 con l'affidamento dei servizi di bidellaggio e di pulizia delle scuole.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione come si vede dalla tabella 7 nel 2010 ci sono state cinque categorie di clienti:

- gli alunni e il personale scolastico delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- gli anziani ospiti delle case di riposo (Residenze Socio Assistenziali o RSA);
- gli adulti, spesso anziani, assistiti dai servizi sociali o ospiti dei Centri Prima Accoglienza (CPA) o del Ricovero Notturmo, i ragazzi e gli adulti ospiti delle Case Vacanza; dei Centri Socio Educativi, le Scuole Speciali, i pasti forniti nel Laboratorio di Piazza Castello;
- gli adulti dipendenti della SEA;
- le scuole private vengono rifornite di derrate crude da cucinare in loco.

#### Numero dei pasti prodotti e distribuiti

	2008	2009	2010	Variaz. % 10/09
Comune di Milano (tutte le scuole)	13.212.815	13.255.906	13.320.494	0,5
Case di Riposo	548.655	604.858	618.684	2,3
Servizi Speciali	878.575	826.299	897.327	8,6
Clienti Terzi (inclusi clienti SEA)	1.368.175	1.415.324	1.571.622	11,0
Pasti al crudo	2.147.450	2.213.849	2.082.462	-5,9
<b>Totale Pasti</b>	<b>18.155.670</b>	<b>18.316.236</b>	<b>18.490.589</b>	<b>1,0</b>

Tabella 7

Come si può osservare dalla tabella 7, nel corso del 2010 il numero dei pasti ha conosciuto un leggero incremento dell'1% circa. Le categorie di clientela case di riposo, servizi speciali e clienti terzi sono aumentate rispettivamente del 2,3, del 8,6 e dell'11% mentre i pasti al crudo sono diminuiti del 5% e il cliente Comune di Milano è rimasto pressoché costante.

## Numero dei pasti prodotti e distribuiti

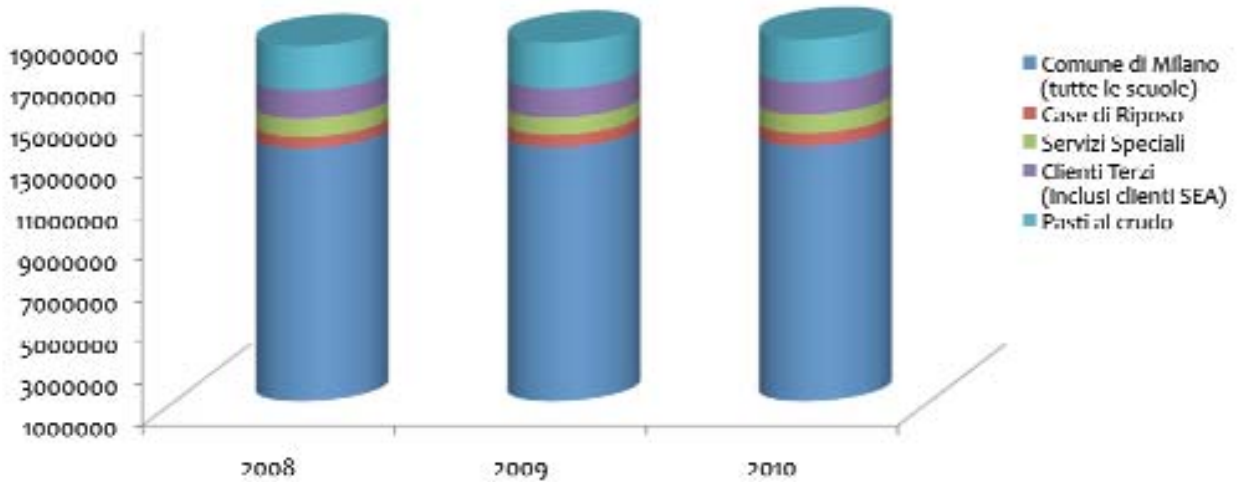


Grafico 2

Nel corso del 2010, il Comune di Milano ha affidato in via sperimentale a Milano Ristorazione il coordinamento della gestione globale di alcuni servizi nelle scuole dell'infanzia comunali quali:

- pulizie corridoi e aule (affidato a ditte in appalto),
- accoglienza e prestazioni ausiliarie (attualmente espletate per lo più da personale comunale), con l'obiettivo di trasferire alla nostra Società in via definitiva, nel corso del 2011, il coordinamento di questi servizi. A tal fine nel corso del 2010 si è provveduto a modificare l'oggetto sociale, per tenere conto di queste nuove attività, precedentemente non previste.

I servizi di accoglienza e pulizia delle scuole gestiti per conto del comune hanno dato luogo ad una spesa di 1.889.826 euro per la pulizia e di 1.300.00 euro per l'accoglienza.

Nel corso dell'anno 2011 Milano Ristorazione ha messo a gara i nuovi servizi, per il periodo 2011-2013 con una base d'asta di circa 51 milioni di euro.

La tabella 8 mostra invece il valore (ricavo) dei pasti prodotti e distribuiti dalla Società.

## Valore dei pasti prodotti e distribuiti (in euro)

	2008	2009	2010	Variaz. % 10/09
Comune di Milano (tutte le scuole)	59.855.593	60.073.976	61.155.403	1,8
Case di Riposo	2.657.482	1.349.768	2.988.089	121,4
Servizi Speciali	5.172.690	5.197.529	5.376.568	3,4
Clienti Terzi (inclusi clienti SEA)	6.873.419	9.751.943	8.317.657	-14,7
Pasti al crudo	3.543.293	3.113.378	3.436.062	10,4
Saragozza	4.098.658			
<b>Totale Ricavi</b>	<b>82.201.135</b>	<b>79.486.594</b>	<b>81.273.779</b>	<b>2,2</b>

Tabella 8

## 2.2 La personalizzazione del pasto e l'attenzione ai bisogni dei consumatori

Milano Ristorazione è da sempre consapevole che il servizio di ristorazione collettiva, oltre a tutelare la salute, deve soddisfare varie esigenze dei consumatori che chiedono che esso sia adeguato alle loro esperienze alimentari e alle loro esigenze dietetiche.

Il menù è il punto centrale di un servizio di ristorazione. Quello riservato alle scuole nel 2010 prevedeva circa 30 diversi primi piatti, con 3 piatti unici, 28 secondi piatti e 24 contorni. I nuovi contorni introdotti sono stati: carciofi, melanzane, broccoletti, peperoni, erbe e spinaci allo scopo di avvicinare gli utenti ad una più ampia gamma di verdure nel rispetto della stagionalità. La frutta utilizzata è quella di stagione: mele, pere, arance, clementine e banane per il periodo invernale e pesche, albicocche, prugne, meloni e angurie per il periodo estivo. Una o due volte al mese è prevista la sostituzione della frutta con il gelato. Il menù rappresenta l'offerta dell'azienda alla clientela ma è anche il principio organizzativo dell'azienda attorno a cui ruotano l'attività di tutti i lavoratori, le forniture, la salute e la soddisfazione dei clienti.

I cambiamenti apportati sono frutto di una costante opera di nutrizionisti, del personale addetto alla preparazione dei pasti, dei genitori, degli insegnanti, del personale di distribuzione, dei clienti che attraverso un processo strutturato, contribuiscono ad innovare il menù e il servizio facendo in modo che esso sia sempre adeguato alla totalità delle esigenze dei portatori d'interesse che ruotano intorno all'Azienda.

Milano Ristorazione gestisce più menù, uno per ciascuna delle utenze diverse, attraverso la personalizzazione del servizio di ristorazione. In primo luogo attraverso il sempre maggiore adeguamento alle esigenze culturali, religiose e dietetiche dei bambini e delle famiglie con la preparazione di diete speciali il cui numero è riportato in tabella 9.

### Numero delle diete giornaliere

	2007/2008	2008/2009	2009/2010
Sanitarie	3.099	3.536	3.189
Etico-Religiose	4.772	4.438	5.174
<b>Totale</b>	<b>7.871</b>	<b>7.974</b>	<b>8.363</b>

Tabella 9

Come si può osservare, mentre il numero delle diete sanitarie che rispondono a specifiche esigenze degli alunni affetti da diverse patologie (diabetici, celiaci, allergici e multi allergici) sembra essersi stabilizzato, il numero dei menù etico - religiosi (vegetariani, altre motivazioni religiose) ha conosciuto un notevole aumento pari al 17% a testimonianza da un lato di modificazioni dell'utenza ma anche della capacità dell'Azienda di rispondere alle esigenze della stessa.

### Diete sanitarie

	2009	2010
Nido d'infanzia	366	380
Scuola dell'infanzia	770	743
Scuola Primaria	1.554	1.197
Scuola secondaria di primo grado	189	153
Adulti	657	716
<b>Totale</b>	<b>3.536</b>	<b>3.189</b>

Tabella 10

### Menù etico-Religiosi

	2009	2010
Nido d'infanzia	456	462
Scuola dell'infanzia	1.342	1.624
Scuola Primaria	2.116	2.464
Scuola secondaria di primo grado	363	429
Adulti	161	195
<b>Totale</b>	<b>4.438</b>	<b>5.174</b>

Tabella 11

I menù sanitari per patologie richiedono la preparazione di pasti individuali in una specifica linea di produzione presso le diverse unità produttive. Occorre, infatti, assicurarsi che una determinata dieta, collegata ad una determinata patologia di un alunno, arrivi solo ed esclusivamente a quell'alunno e che allo stesso non siano somministrati altri cibi poiché altrimenti potrebbe verificarsi un grave danno per la sua salute.

Per questo motivo gli alimenti destinati alla preparazione delle diete speciali sono collocati in un'area separata del magazzino e in alcune cucine (Sammartini e Gargano) la loro preparazione avviene in una cucina destinata appositamente alle diete con personale specializzato dedicato.

La dislocazione territoriale dei luoghi di consumo non ha consentito a Milano Ristorazione di poter optare per la concentrazione della preparazione delle diete in un unico centro di produzione specializzato destinato esclusivamente alle diete che avrebbe consentito di evitare qualsiasi potenziale contaminazione tra le varie linee di produzione e una più agevole gestione delle stesse. Le procedure seguite per la produzione dei pasti speciali garantiscono comunque la riduzione e la gestione del rischio associato. I pasti sono distribuiti in contenitori individuali con un'etichetta riportante, oltre al nome del destinatario, tutte le informazioni circa gli alimenti da escludere proprio per evitare la possibilità di scambio. Con la progressiva concentrazione in nuove strutture, delle operazioni di preparazione dei pasti, si garantisce un sempre maggior controllo sulla produzione.

Altra categoria di clienti che richiede una particolare attenzione è quella degli anziani. I pasti per gli anziani sono prodotti presso le singole RSA (Residenze Sanitarie Assistenziali) mentre per i CMA (Centri Multiservizi Anziani) sono prodotti presso il centro cottura Gargano. Per alcune categorie di ospiti delle RSA che presentino disabilità o limiti nell'autosufficienza e nella masticazione e nella digestione può essere necessario predisporre delle pietanze frullate che possono essere assunte più facilmente.

### Numero dei pasti per gli anziani

	2008	2009	2010
RSA	548.655	574.880	615.215
CMA	306.968	316.200	316.175
<b>Totale Pasti</b>	<b>855.623</b>	<b>891.080</b>	<b>931.390</b>

Tabella 12

Infine segnaliamo la tabella che riporta il numero dei pasti prodotti e distribuiti agli immigrati ospiti dei centri di accoglienza e di identificazione. In questo caso, parte degli ospiti proviene da paesi di differente religione e quindi richiede un menù particolare.

### Numero dei pasti per gli immigrati

	2008	2009	2010
<b>Totale Pasti</b>	<b>145.116</b>	<b>144.132</b>	<b>140.929</b>

Tabella 13

Il servizio di ristorazione è costituito dal cibo ma anche dalla modalità con cui questo cibo è distribuito. Per questo è proseguita l'installazione dei self service per la distribuzione dei pasti avviata nel 2007. Attraverso i self service, pur con un menù unico, si è mirato a rispondere alla maturazione dei consumatori e quindi a collocare anche il pasto scolastico in un ambito di esperienze alimentari più consono al processo di crescita. Nel corso del 2010 sono stati installati altri 5 self service portando il loro numero complessivo a 85.

## 2.3 L'educazione alimentare

Il servizio di ristorazione scolastica è da sempre inteso come momento di educazione alimentare, culturale, sociale.

Tali finalità educative sono sviluppate da Milano Ristorazione attraverso la realizzazione di una serie di iniziative rivolte alla formazione delle famiglie e dei consumatori.

### **Incontri formativi per le Commissioni Mensa della Refezione Scolastica**

Le Commissioni Mensa sono uno strumento di controllo volontario del servizio espressamente previsto dal Contratto di Servizio stipulato da Milano Ristorazione con il Comune di Milano. Sono circa 200 e hanno una composizione numerica variabile da scuola a scuola.

Milano Ristorazione, in collaborazione con la Provincia di Milano - Settore Agricoltura - Educazione Alimentare, anche nel 2010, ha organizzato un corso di informazione e conoscenza per le Commissioni Mensa della Refezione Scolastica, particolarmente indicato per i componenti al primo anno di attività. I 4 incontri programmati, tenuti da esperti tecnologi alimentari della Provincia di Milano, hanno fornito le conoscenze basilari che permettono, alle Commissioni Mensa, di valutare e giudicare coerentemente il servizio di refezione scolastica, al fine di svolgere correttamente il compito a loro affidato. Durante questo momento formativo, è stato dato particolare rilievo alla direttiva Regionale "Linee guida della Regione Lombardia per la Refezione Scolastica", al ruolo del Comune, di Milano Ristorazione, dell'ASL Città di Milano e delle Commissioni Mensa.

### **Riunioni con le Commissioni Mensa**

Ogni anno scolastico, l'ufficio relazioni esterne, organizza, con la partecipazione dei responsabili di Milano Ristorazione, una serie di incontri suddivisi per centro cucina, per discutere delle problematiche inerenti il servizio erogato, al quale vengono invitati il dirigente scolastico, gli insegnanti referenti per la ristorazione scolastica e i rappresentanti della Commissione Mensa di ogni singola scuola.

Nel corso dell'anno scolastico 2009/2010 si sono svolti 172 incontri. Oltre alle riunioni organizzate direttamente da Milano Ristorazione con cadenza bisettimanale, ogni Commissione Mensa può richiedere all'ufficio relazioni esterne o al responsabile di zona un incontro presso la scuola, oppure presso la sede di Milano Ristorazione, nel caso in cui vogliano prendere visione delle schede tecniche delle materie prime o di altra documentazione tecnica. Inoltre, ai membri delle Commissioni Mensa è data la facoltà di visitare i centri cucina rivolgendosi al responsabile di zona e previa richiesta all'ufficio relazioni esterne, il magazzino centrale a Linate e il panificio a Mombretto di Mediglia.

### **Centri cucina aperti**

Milano Ristorazione, in un'ottica di maggiore trasparenza, ha deciso di aprire, a rotazione, le porte dei propri Centri Cucina anche ai genitori dei bambini non facenti parte delle Commissioni Mensa. Attraverso la visita ad uno dei centri cucina i genitori possono constatare come Milano Ristorazione gestisce la propria attività, esaminando le materie prime e i locali dove esse vengono conservate, assistendo alla preparazione dei piatti e, se possibile, assaggiando quello che i bambini mangiano. Nel corso dell'anno 2010 sono state organizzate cinque visite nei centri cucina. Poiché

l'iniziativa ha riscosso ampio consenso, Milano Ristorazione ha deciso di dare seguito al progetto coinvolgendo tutti i centri cucina.

### Incontri con esperti

La Società, allo scopo di mantenere costante l'aggiornamento del proprio personale e del servizio diete, ha avviato nel 2010 una collaborazione con il Prof. Claudio Maria Ortolani, Primario Emerito dell'A.O. Ospedale Niguarda Ca' Granda, Professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Allergologia e Immunologia Clinica dell'Università di Pavia, Presidente della FISMA Onlus Istituto Allergologico Lombardo.

L'aiuto del Prof. Claudio Ortolani ha permesso di organizzare interessanti incontri con i genitori, presso la sede di Milano Ristorazione, durante i quali ha dialogato con i partecipanti.

### I controlli delle Commissioni Mensa

Nel corso dell'anno le Commissioni Mensa hanno svolto diversi interventi e controlli presso i terminali di somministrazione pasti e le cucine. Le Commissioni operano compilando una scheda di valutazione nella quale sono presi in esame numerosi indicatori che vengono poi raggruppati per categorie in modo da fornire un quadro analitico sintetico.

Nella tabella sottostante è riportata la sintesi per categorie in valore assoluto e in percentuale delle segnalazioni effettuate negli anni scolastici 2008/2009 e nel 2009/2010.

#### Segnalazioni commissioni mensa

	2008-2009		2009-2010	
	ASSOLUTI	%	ASSOLUTI	%
Non gradimento menù	204	5%	296	7%
Qualità consegna	141	3%	100	3%
Qualità diete etico religiose	35	1%	47	1%
Qualità diete sanitarie	363	9%	309	8%
Qualità pasto	1.866	45%	1.550	39%
Qualità refettori	733	18%	825	21%
Qualità servizio	822	20%	862	22%
<b>Totale segnalazioni</b>	<b>4.164</b>		<b>3.989</b>	

Tabella 14

### Le iniziative di formazione rivolte ai giovani consumatori

“Disegna la tua Expo... 2015” è un concorso riservato alle scuole primarie e secondarie di primo grado milanesi, promosso da Milano Ristorazione, Accademia di Belle Arti di Brera, Comune di Milano, EXPO 2015.

Alunni, insegnanti, genitori, nonni, sotto la guida di “tutor” dell'ateneo artistico milanese possono liberare la fantasia realizzando, sulle pareti del refettorio, murales ispirati al tema della prossima Esposizione Universale: “Nutrire il pianeta, energia per la vita”. Viene lasciata ampia libertà alle scuole partecipanti di realizzare soggetti che simboleggino l'educazione al ruolo e al valore del cibo: l'importanza di alimentarsi bene per vivere e crescere sani, e di evitare spreco di risorse che

per molte persone rappresentano la vita.

Tale progetto, è visto come un'ottima occasione per coniugare educazione alimentare e all'immagine, ma è, soprattutto, un modo per preparare gli alunni di oggi, che saranno adolescenti nel 2015, a conoscere quale sia il vero significato dell'Expo, che vuole essere un vero e proprio progetto sociale e culturale: comprendere il valore del cibo, che rappresenta l'energia che fa muovere il pianeta e sostiene la vita.

Nell'anno scolastico 2009/2010 hanno partecipato al progetto/concorso 9 scuole milanesi:

- Scuola Primaria via Salerno, 1
- Scuola Primaria largo Guerrieri Gonzaga, 4
- Scuola Primaria via Dolci, 5
- Scuola Primaria via San Colombano, 8
- Scuola Primaria via U. di Nemi, 54
- Scuola Primaria piazza S. Maria Nascente, 30
- Scuola Secondaria di 1° grado via Maffucci, 60
- Scuola Secondaria di 1° grado via Mondolfo, 7
- Scuola Secondaria di 1° grado via Castellino da Castello, 9

Le tre scuole vincitrici sono state:

- 1) Scuola Primaria largo Guerrieri Gonzaga, 4
- 2) Scuola Secondaria di 1° grado via Mondolfo, 7
- 3) Scuola Secondaria di 1° grado via Maffucci, 60

### **Laboratorio dei sapori.**

L'altro progetto formativo, realizzato nel corso dell'anno scolastico 2009/2010 è il "Laboratorio dei sapori", un progetto rivolto ai bambini delle scuole primarie e secondarie di Milano, che ha un duplice obiettivo: invogliare ad assaggiare ed a consumare il pasto più consapevolmente.

Il progetto, giunto alla quarta edizione, si articola in un primo incontro con insegnanti e bambini, nel corso del quale si presentano le modalità di svolgimento del laboratorio e la scheda per la rilevazione dei giudizi. Successivamente, per le quattro settimane in cui si articola il menù i bambini consumano il proprio pasto compilando la scheda di valutazione che include giudizi su gradibilità, aspetto, sapore e odore di ciò che hanno mangiato. Le schede sono poi ritirate settimanalmente e utilizzate per completare il lavoro di analisi comparata in fase di elaborazione di nuovi menù.

Nel corso dell'anno scolastico 2009/2010 sono stati compilati 41.353 questionari. I giudizi sui piatti più graditi e meno graditi sono riportati nelle due tabelle sottostanti. Abbiamo riportato anche i valori del precedente anno scolastico in modo da potere avere un confronto.

Per la compilazione delle tabelle del 2010 si sono prese in considerazione solo le pietanze prodotte dalla Società e non anche prodotti confezionati, come i gelati, in modo da poter tenere conto dell'effettivo gradimento di quanto preparato nelle cucine di Milano Ristorazione.

Naturalmente, i gelati e alcuni tipi di frutta restano tra i prodotti più graditi.

La classifica dei dieci prodotti meno graditi vede sempre una forte prevalenza di verdure e prodotti vegetali.

### I 10 piatti più graditi in % A. S. 2009/2010

Piatti	%
Lasagne alla bolognese	89,56
Cotoletta di pollo alla milanese	81,22
Pizza Margherita	80,55
Polpettine di vitellone al forno	80,47
Ravioli di magro al burro e salvia	79,95
Pasta agli aromi	78,81
Frittata con prosciutto e formaggio	78,74
Pasta olio e grana	78,57
Arrosto freddo di tacchino	78,34
Pasta aglio, olio e grana	78,21

Tabella 15

### I 10 piatti meno graditi in % A. S. 2009/2010

Piatti	%
Melanzane al funghetto	60,91
Carote al rosmarino	60,49
Cavolfiori gratinati	58,42
Peperoni brasati	54,43
Fagiolini al pomodoro	53,89
Piselli brasati	48,27
Fagiolini all'olio	43,31
Insalata di stagione	41,50
Tortino alle mele	38,25
Misto finocchi e carote	38,16

Tabella 16



## 2.4 Le tariffe

Le tariffe per l'accesso al servizio mensa, variate a partire da settembre 2009 dopo sei anni scolastici in cui non erano state oggetto di ritocco, non hanno conosciuto nel corso del 2010 altre modifiche.

Attualmente le famiglie pagano una tariffa calcolata sulla base dell'appartenenza a sei fasce di reddito calcolate in relazione all'indicatore ISEE (Indicatore della situazione economica equivalente). I non residenti sono invece tenuti al pagamento dell'intero costo che il Comune corrisponde a Milano Ristorazione. È stata inoltre introdotta una fascia di gratuità fino a 2.000,00 euro di reddito ISEE che, nel corso del 2009/2010 ha riguardato 4.613 famiglie contro le 600 precedenti. Per quanto riguarda l'anno scolastico 2010/2011 le famiglie esenti sono state 4.805.

### Servizio Ristorazione Scolastica - Tariffe annuali in vigore dal settembre 2009 (in euro)

Fascia I.S.E.E	Scuole dell'infanzia Comunali, Statali e scuole speciali	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a tempo pieno	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo
			<b>1 rientro</b>	<b>2 rientri</b>	<b>3 rientri</b>	<b>4 rientri</b>
Fino a 2.000,00 €	gratuità	gratuità	gratuità	gratuità	gratuità	gratuità
da € 2.001,00 a € 4.000,00	240,00	236,00	46,93	93,86	140,80	189,07
da € 4.001,00 a € 6.500,00	330,00	344,00	68,41	136,82	205,23	275,59
da € 6.501,00 a € 12.500,00	460,00	472,00	93,86	187,73	281,59	378,14
da € 12.501,00 a € 27.000,00	605,00	605,00	120,30	240,63	360,94	484,69
da € 27.000,01 (e in caso di assenza di dati ISEE)	680,00	680,00	135,23	270,45	405,68	544,77
Prezzo di un pasto per la tariffa più alta	4,25	4,25				

Tabella 17

Le tariffe del servizio di ristorazione scolastica sono rimaste invariate dal 2001 al 2009, senza essere rivalutate, perchè il prezzo riconosciuto dal Comune di Milano alla Società non ha subito aumenti, neanche nella misura dell'indice Istat dei prezzi al consumo. A scopo puramente esemplificativo nella tabella sottostante sono stati riportati gli effetti che l'applicazione degli incrementi di questo indice avrebbe avuto sul prezzo del pasto.

### Rivalutazione del prezzo del pasto scolastico di Milano Ristorazione in base all'Indice Istat

Anni	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Andamento Istat		1,17%	1,14%	1,11%	1,10%	1,07%	1,06%	1,02%	1,02%	1,00%
Prezzo rivalutato €	4,23	4,28	4,33	4,38	4,42	4,47	4,52	4,57	4,61	4,66

Tabella 18

## 2.5 Gli insoluti

L'aumento della quota degli insoluti, cioè dei pasti non pagati, rappresenta uno dei problemi più importanti dei servizi di ristorazione scolastica pubblica.

Come abbiamo visto nella tabella di confronto tra i servizi delle principali città italiane, il livello di insoluto medio si aggira sul 10% e i comuni che non dichiarano il livello di insoluto probabilmente si situano ad un livello ancora più alto.

Per quanto riguarda Milano, nell'anno scolastico 2010/2011, il corrispettivo delle tariffe richieste alle famiglie sarebbe dovuto essere pari a 33.248.335 euro. Le somme pagate sono state invece pari a 29.124.061 euro con una percentuale di insolvenza di oltre il 12%. La quota a carico del Comune di Milano è stata invece pari a 29.128.725 euro. Di conseguenza, l'incidenza della quota richiesta alle famiglie sul totale dei ricavi è stata pari al 59% circa. Se invece si considera la somma effettivamente versata dalle famiglie la parte di costo coperta dalle famiglie si riduce al 51% circa. Per analizzare il fenomeno dal punto di vista delle varie categorie di utenza è stata predisposta la tabella sottostante. Purtroppo essa è relativa solo all'anno scolastico 2009/2010 poiché il cambiamento del sistema tariffario non consente di eseguire confronti per un periodo di tempo più lungo.

### Insolventi anno scolastico 2009/2010 (in euro)

	Ricavi	Incassi	Insoluti	% su ricavi	% su incassi
da 2.001 a 4.000 €	733.507	540.727	192.780	26,3%	4,7%
da 4.001 a 6.500 €	1.538.434	1.199.455	338.979	22,0%	8,2%
da 6.501 a 12.500 €	2.947.005	2.580.059	366.946	12,5%	8,9%
da 12.501 a 27.000 €	3.595.316	3.508.801	86.515	2,4%	2,1%
oltre 27.501 €	23.407.893	20.463.864	2.944.029	12,6%	71,5%
Non residenti	1.026.180	835.819	190.361	18,6%	4,6%
<b>Totale</b>	<b>33.248.335</b>	<b>29.128.725</b>	<b>4.119.610</b>	<b>12,4%</b>	<b>100,0%</b>

Tabella 19

Come si può osservare le percentuali più elevate di insolventi si situano tra le fasce di reddito più basse, quelle fino a 6.500 euro di reddito ISEE e tra i non residenti. Se si considera l'incidenza sul totale insoluti si nota che la fascia di famiglie che supera i 27.501 euro di reddito ISEE con il 12,6% di tariffe non pagate è responsabile del 71,5% dei mancati incassi.

## 3. I LAVORATORI

### 3.1 Il Personale diretto

Nel corso del 2010 il personale diretto di Milano Ristorazione è ulteriormente diminuito (-2,9%), dopo il calo (-1,7%) del 2009, quale effetto del saldo dei movimenti verificatisi nel corso del 2010 in cui ci sono state 18 nuove assunzioni e 46 cessazioni del rapporto di lavoro (di cui 7 per pensionamento e 31 a seguito del termine del contratto di servizio con Sea, personale che è stato riassunto dalla società subentrante). Il calo ha riguardato soprattutto le operaie. Le nuove assunzioni hanno interessato sia operai sia impiegati, per il 50% di sesso femminile e in buona parte per il panificio aziendale.

Il personale del panificio è composto di 14 dipendenti, 1 dirigente, 2 impiegate e 11 operai. Le assunzioni del 2010 hanno riguardato 3 operai e 3 operaie.

#### Personale per genere e qualifica

	2008	2009	2010	Var.% 10/09
Dipendenti	968	952	924	-2,9
Totale femmine	707	697	677	-2,9
Totale maschi	261	255	247	-3,1
Operai	796	779	743	-4,6
Impiegati	154	155	162	4,5
Quadri	12	12	12	0,0
Dirigenti	6	6	7	16,7

Tabella 20

#### Assunzioni e cessazioni

	2008	2009	2010
Operai Maschi	21	3	6
Operaie Femmine	17	7	7
Impiegati Maschi	4	2	0
Impiegate Femmine	10	3	4
Dirigenti	0	0	1
Totale assunzioni	52	15	18
Cessazioni	43	34	46
di cui per pensionamento	17	17	7
Saldo	9	-19	-28

Tabella 21

### Assunzioni personale panificio

	2008	2009	2010
Operai Maschi	7	3	3
Operai Femmine	0	0	3
Impiegati Maschi	0	0	0
Impiegate Femmine	1	0	0

Tabella 22

Il personale femminile resta sempre la componente maggioritaria delle risorse umane. Per quanto riguarda la composizione del personale femminile si è ulteriormente ridotto il numero delle operaie mentre è aumentato il numero delle impiegate; neanche quest'anno ci sono state promozioni di donne alla qualifica di dirigente. Il numero delle donne responsabili è diminuito da 13 a 11 mentre è aumentato quello delle capocuoche da 58 a 60, ma non nei centri cottura centralizzati.

### Personale femminile per qualifica

	2008	2009	2010	Var.% 10/09
Operai	595	585	559	-4,4
Impiegati	108	108	114	5,6
Quadri	4	4	4	0,0
Dirigenti	0	0	0	0,0
<b>Totale personale femminile</b>	<b>707</b>	<b>697</b>	<b>677</b>	<b>-2,9</b>

Tabella 23

Dal punto di vista contrattuale la maggior parte del personale (84%) è inquadrata con il contratto degli enti locali. Il personale inquadrato con il contratto pubblici esercizi è quello direttivo (responsabili di sede – responsabili di zona – alcuni impiegati). I lavoratori del panificio sono inquadrati con il contratto dei panificatori.

### Inquadramento contrattuale

	2008	2009	2010
CCNL Dirigenti	6	6	7
CCNL Turismo	160	156	127
CCNL Enti Locali	795	780	777
CCNL Panificatori	7	10	13

Tabella 24

I passaggi di categoria per l'anno 2010 sono riportati in tabella.

### Passaggi di categoria

2008		2009		2010	
N°	CAT.	N°	CAT.	N°	CAT.
2	A3	1	A3	0	A3
3	B1	4	B1	13	B1
4	B3	1	B3	4	B3
5	B5			2	B5
5	B7	1	B7	5	B7
5	C1			1	C1
1	D1			1	C4
1	2			1	D3
1	3			4	6 SUPER
4	4			1	5
1	5	1	5	1	3

Tabella 25

I lavoratori extracomunitari, riportati in tabella 26, passano da 54 a 36 con una diminuzione di 18 unità, pari al 40% delle cessazioni dei rapporti di lavoro e rappresentano il 3,89 % dell'organico contro il 5,67% del 2009. Nel 2010 il personale extracomunitario ha toccato il suo livello più basso.

### Personale extracomunitario

	2008	2009	2010
Personale extracomunitario	54	54	36
% su Totale personale	5,57	5,67	3,89

Tabella 26

Tutto il personale diretto è assunto a tempo indeterminato. Assunzioni a tempo determinato sono possibili solo nel caso di sostituzioni per malattia o maternità.

### 3.2 Il Personale somministrato

Accanto al personale dipendente diretto, la Società fa ricorso anche al personale somministrato cui sono affidati compiti che, per la loro caratteristica o la loro temporaneità, richiedono figure specialistiche per periodi determinati di tempo e che è messo a disposizione da aziende specializzate.

#### Personale somministrato

	2008	2009	2010	Var.% 10/09
Lavoratori somministrati	140	130	126	-3,1
di cui assunti successivamente	35	6	12	100,0

Tabella 27

Nel corso del 2010 il ricorso al lavoro somministrato è stato quasi analogo al 2009 con una leggera riduzione.

Il numero di lavoratori interinali assunti definitivamente in azienda è stato di 12, doppio di quello del 2009 ma di molto inferiore a quello del 2008 e comunque pari al 9,5% del totale e quindi superiore alla percentuale dello scorso anno.

Il costo del lavoro interinale per l'anno 2010 è stato di 1.786.688 €.

Le società cui si ricorre per la fornitura di personale interinale sono scelte mediante una gara d'appalto svolta nel 2008 valida per un triennio e a cui hanno partecipato le seguenti aziende:

- Tempor SpA, Viale Luigi Schiavonetti, 270/c – 00173 Roma
- Articolo 1 SpA, Via F. Benaglia, 13 – 00153 Roma
- Umana SpA, via Colombara, 113 – 30175 Venezia - Marghera
- Gi Group SpA, Piazza Fidìa, 1 – 20159 Milano
- ATI Adecco Italia SpA/Obiettivo Lavoro SpA – Piazza Diaz, 2 – 20123 Milano;”

Le aziende che erano risultate vincitrici e sono state fornitrici per il 2010 sono state le società Tempor e Articolo 1.



### 3.3 Le modalità di ricerca e selezione del personale

La legge 133/2008 (decreto Brunetta) prevede che le società che gestiscono servizi pubblici locali a totale partecipazione pubblica adottino, con propri provvedimenti, criteri e modalità per il reclutamento del personale e per il conferimento degli incarichi nel rispetto dei principi di cui al comma 3 dell'articolo 35 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165.

In particolare il decreto stabilisce che il reclutamento del personale nelle società pubbliche deve conformarsi ai principi di adeguata pubblicità della selezione e a modalità di svolgimento che garantiscano l'imparzialità e assicurino economicità e celerità di espletamento. La verifica dei requisiti deve essere trasparente ed essere effettuata con il ricorso ad esperti che possiedono conoscenza della materia e non ricoprono cariche politiche all'interno dell'amministrazione.

Milano Ristorazione ha in corso l'approvazione di un regolamento interno per il reclutamento di personale e l'affidamento di incarichi esterni di natura autonoma.



### 3.4 I servizi in outsourcing

Come quasi tutte le società operanti nel settore della ristorazione scolastica anche Milano Ristorazione fa ricorso a società esterne per la gestione di parti del servizio che deve provvedere ad erogare e in particolare della distribuzione dei pasti e della pulizia dei refettori.

Si tratta, infatti, di servizi che richiederebbero l'assunzione di personale con modalità di orario estremamente frazionato e che in caso di applicazione del contratto del turismo o degli enti locali provocherebbero un aumento del costo del servizio non sostenibile.

Si tratta di aziende di servizi, di pulizia, anche di tipo sociale, selezionate attraverso una gara d'appalto effettuata a norma di legge.

Il capitolato del servizio prevede che Milano Ristorazione affidi alla società le operazioni di distribuzione e che la società provveda a gestire questa fase del servizio con proprio personale. Milano Ristorazione non può intervenire sulla gestione del personale che invece resta nel potere della società fornitrice del servizio, ma ha esclusivamente un potere di controllo. Il contratto di appalto del servizio prevede che la società appaltatrice metta a disposizione un coordinatore di zona e un responsabile di refettorio che devono rendersi sempre raggiungibili dal responsabile di zona di Milano Ristorazione.

Il contratto di appalto prevede che ai lavoratori delle ditte appaltatrici siano praticate condizioni normative, retributive e contributive non inferiori a quelle stabilite dal contratto collettivo di categoria. Milano Ristorazione verifica l'applicazione di detti requisiti e il regolare versamento dei contributi previdenziali e assistenziali.

Inoltre il contratto impone all'appaltatore di far applicare scrupolosamente ai propri lavoratori le norme antinfortunistiche, dotandolo di tutto quanto necessario alla prevenzione degli infortuni.

In tabella sono riportate le società affidatarie del servizio nel 2010.

#### Aziende aggiudicatrici dei servizi di distribuzione e pulizia anno 2010 (in euro)

Nome azienda	Importo servizio
CO.LO.COOP. Soc.Coop. a.r.l.	1.716.282
La Centenaria Onlus Soc.Coop.	1.577.986
Sapi srl	3.169.759
Servizi Integrati srl	1.554.777
Sogno e realtà Soc. Coop.	1.950.022
Team Service Soc. Consortile a.r.l.	947.386

Tabella 28

Il costo del servizio è stato pari a 10.963.858 euro come illustrato anche nella relazione integrativa al bilancio d'esercizio.

### 3.5 La tutela della maternità e il personale debole

Milano Ristorazione è totalmente rispettosa delle normative a tutela di particolari categorie di lavoratori.

In particolare l'alta percentuale di personale femminile ha come conseguenza un considerevole numero di maternità, piuttosto costante nel corso degli anni. Tutte le dipendenti in maternità sono rientrate al lavoro in azienda.

#### Maternità

	2008	2009	2010
Numero maternità	20	16	17
Dipendenti cessate	-	-	-

Tabella 29

Il personale invalido inserito in azienda ogni anno ai sensi della legge 68/99 è riassunto nella tabella 30. Attualmente in azienda sono presenti 37 addetti invalidi che comprendono sia gli assunti, sia coloro i quali maturano durante la permanenza in azienda le condizioni di invalidità. L'azienda aveva una convenzione con la Provincia di Milano per assumere ogni anno 5 addetti fino al raggiungimento di 45 entro il 2011. Attualmente si sta ridiscutendo la convenzione.

#### Inserimento invalidi

	2008	2009	2010
Numero invalidi assunti	1	0	0

Tabella 30

### 3.6 Salute e sicurezza

Milano Ristorazione pone particolare attenzione al tema della salute e della sicurezza dei lavoratori normata dal D. Lgs. 81/2008 che ha sistematizzato tutta la materia.

Già prima dell'entrata in vigore del Decreto la Società aveva comunque soddisfatto i previsti adempimenti di legge (D. Lgs. 626/94): nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione (R.S.P.P.) dei luoghi di lavoro a tutela dei lavoratori che ha frequentato e superato i moduli formativi A, B e C previsti dal D.M. 195/2003; nomina del medico competente e elezione dei rappresentanti dei lavoratori R.L.S., che hanno superato i regolari corsi di formazione; predisposizione del Documento di Valutazione dei Rischi madre e per ogni singola unità locale (D.V.R.) con la collaborazione del medico competente.

Per quanto riguarda i casi in cui ci siano interferenze tra il personale di Milano Ristorazione e quello di eventuali ditte esterne per interventi di manutenzione presso le cucine o di trasporto di pasti e/o derrate con aiuto reciproco, con l'entrata in vigore del D.Lgs. 109/2009, che ha modificato in parte il T.U. Sicurezza per la riscrittura dell'art. 26 comma 3-bis, non è più necessaria la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) per lavori o servizi la cui durata non sia superiore a due giorni consecutivi, anche se rimane sempre valido, per la reciproca collaborazione ai fini della sicurezza, lo scambio di informazioni tra Datori di Lavoro diversi. Inoltre Milano Ristorazione monitora costantemente l'andamento degli infortuni occorsi ai propri dipendenti, analizzandone la tipologia e verificando soluzioni innovative e sperimentali tese a ridurre e prevenire gli incidenti sul lavoro (si veda il paragrafo successivo).

L'andamento degli infortuni dei lavoratori dipendenti è riassunto dalla tabella.

#### Infortuni

	2008	2009	2010	variazione 2010/2009
Numero infortuni aziendali	72	67	70	4,5
Totale giorni	1.651	1.389	1.733	24,8

Tabella 31

Nel corso del 2010 gli infortuni sono leggermente aumentati, in misura del 4,5% rispetto all'anno precedente, mentre i relativi giorni di infortunio hanno subito un consistente incremento pari al 24,8%.

La tipologia degli infortuni occorsi al personale è riportata nella tabella 32.

## Infortuni per tipologia

	2008	2009	2010	Totale triennio	% triennio
Abrasione		1	1	2	1,0%
Algia acuta		1	1	2	1,0%
Arrossamento			1	1	0,5%
Asportazione parti molli			1	1	0,5%
Cervicalgia post traumatica		1	1	2	1,0%
Cervicobrachialgia da sforzo			1	1	0,5%
Congiuntivite		2		2	1,0%
Contrattura muscolare	1			1	0,5%
Contusione	6	10	14	30	14,4%
Distorsione			8	8	3,8%
Distrazione muscolare	4	5	1	10	4,8%
Dolore	2	2	4	8	3,8%
Dorsalgia				0	0,0%
Ematoma				0	0,0%
Eritema		2		2	1,0%
Ferita da taglio	25	8	10	43	20,6%
Frattura		1	1	2	1,0%
In itinere	13	18	16	47	22,5%
Iperemia			1	1	0,5%
Irritazione	2			2	1,0%
Lombalgia	5	3	2	10	4,8%
Lomboglotalgia				0	0,0%
Lussazione				0	0,0%
Schiacciamento			2	2	1,0%
Tendinopatia			3	3	1,4%
Torcicollo				0	0,0%
Trauma contusivo	7	4		11	5,3%
Tumefazione				0	0,0%
Ustione	7	9	2	18	8,6%
<b>Totale</b>	<b>72</b>	<b>67</b>	<b>70</b>	<b>209</b>	<b>100%</b>

Tabella 32

Per quanto riguarda la natura degli infortuni, nella statistica triennale al primo posto gli incidenti in itinere (22,5%) cioè accaduti nel percorso casa lavoro, seguiti da ferite da taglio (20,6%), da contusioni (14,4%), da ustioni (8,6%) e da distrazioni muscolari (4,8%).

### 3.7 La libertà di associazione e contrattazione

Milano Ristorazione dà la massima importanza alla libertà di organizzazione e azione sindacale. Gli iscritti alle organizzazioni sindacali nel 2010 sono riportati in tabella 33.

#### Iscritti organizzazioni sindacali

	2008	2009	2010
<b>Totale iscritti</b>	<b>434</b>	<b>429</b>	<b>403</b>
CISL	13	14	11
CSA Regioni e Auton. Loc.	111	112	116
FILCAMS CGIL MI	7	5	4
FILCAMS CGIL VA	21	23	8
FISASCAT CISL MI	6	7	9
FISASCAT CISL VA	30	30	24
FISASCAT-CISL VB	1	1	1
FLAICA UNITICUB	0	0	1
FP CGIL	129	131	124
SDL - MI	1	1	1
SDL - VA	9	8	8
SLAI COBAS	2	2	2
UGL Trasporti	1	1	1
UIL FPL	90	83	87
UILTuCS_UIL MI	5	5	5
UILTuCS_UIL VA	8	6	1

Tabella 33

I permessi sindacali, in ore, di cui i rappresentanti hanno usufruito sono riportati in tabella 34.

#### Permessi sindacali

	2008	2009	2010
RSA (numero) Pubblici esercizi	16	16	16
Permessi RSA Pubblici Esercizi	407,85	248,33	60,17
RSU (numero) Enti Locali	17	16	17
Permessi RSU	414,25	273	313,25
RSA (numero) Enti Locali	34	34	23
Permessi RSA Enti Locali	307,5	277,25	320,75

Tabella 34

Per quanto riguarda invece le ore di sciopero, nel 2010 si è verificato un aumento delle stesse ma restando al di sotto dei livelli del 2008.

### Ore di sciopero

	2008	2009	2010
Ore di sciopero	1.173	824	973

Tabella 35

Per quanto riguarda il numero delle ore di assemblea nel 2010, queste ultime sono state in notevole riduzione rispetto agli anni precedenti.

### Ore di assemblea

	2008	2009	2010
Operai	3.063	1.620	1.073
Impiegati	412	211	96

Tabella 36

Nel 2010 ci sono state due vertenze individuali.

### Vertenze individuali

	2008	2009	2010
Numero vertenze	0	0	2

Tabella 37

I procedimenti disciplinari in corso nel 2010 sono riportati in tabella 38.  
In diminuzione i richiami scritti ma sono raddoppiate le sospensioni e si è verificato un licenziamento.

### Permessi sindacali

	2008	2009	2010
Procedimenti aperti	57	78	70
Procedimenti archiviati o chiusi con monito	23	17	13
Richiamo scritto	15	40	24
Multa	3	8	5
Sospensione	15	12	24
Licenziamento	1	1	1
Non conclusi a causa della cessazione del lavoratore	0	0	3

Tabella 38

### 3.8 La soddisfazione del personale

L'indagine sulla soddisfazione del personale realizzata dal 2004 con la collaborazione di una società esterna specializzata, nel 2010 non è stata effettuata.

Le indagini degli anni precedenti avevano messo in evidenza un miglioramento della soddisfazione del personale misurata attraverso una serie di indici:

- orientamento all'utente;
- crescita professionale e autonomia professionale individuale;
- sviluppo delle competenze e formazione;
- relazioni con il proprio responsabile;
- relazioni interpersonali e lavoro di gruppo;
- senso di appartenenza e spirito di squadra;
- validità dei processi operativi;

rappresentata in modo sintetico dall'ESI (Employee Satisfaction Index).

La mancata realizzazione della ricerca non ci consente di sapere se il miglioramento dell'indice sarebbe proseguito anche quest'anno dopo essere stato in costante miglioramento dal 2005 (era 74,2 nel 2005; 74,4 nel 2006 e 77,1 nel 2007, 78,8 nel 2008, 79,6 nel 2009).

### 3.9 La formazione e l'addestramento

L'attività formativa nel 2010 ha subito per gli operai una notevole riduzione sia a livello di ore sia a livello di spesa. Per gli impiegati e i quadri i valori sono in leggera crescita mentre i dirigenti fanno ancora scarso ricorso all'attività formativa.

L'azienda ha realizzato nel 2010 la seguente attività formativa:

- corsi di formazione obbligatoria per RLS (rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza),
- movimentazione dei carichi con carrelli elevatori e transpallet,
- presentazione della problematica "stress da lavoro correlato",
- corsi per ASPP (Addetti al servizio di protezione e prevenzione),
- prevenzione dei danni da assunzione di sostanze psicotrope.

**La Società assume l'impegno di aumentare le risorse destinate alla formazione per tutti i livelli professionali e di promuovere l'impiego delle risorse interne da impiegare per la realizzazione dei moduli formativi, ogni qualvolta sia possibile.**

### Corsi di formazione

	2008	2009	2010
Operai	3.953	4.044	1.155
Impiegati	656	438	488
Quadri	8	88	115
Dirigenti	7,5	40	15
Totale ore	4.625	4.610	1.773
Totale spesa per la formazione	42.053	64.210	15.666

Tabella 39

Milano Ristorazione ha rivolto la sua attenzione all'esterno per la formazione di nuove risorse professionali nel settore, con tirocini formativi svolti in collaborazione con numerose istituzioni. Il numero dei tirocini concessi dalla Società ha conosciuto una ripresa nel 2010 dopo una diminuzione nel corso degli ultimi anni. I tirocini sono stati concessi a studenti delle scuole medie superiori o dei centri di formazione mentre non ci sono stati tirocini universitari.

### Tirocini professionali

	2008	2009	2010
Numero totale tirocini	4	3	11
Di cui Centri Formazione Professionale	1	2	6
di cui Anffas	2	1	4
di cui Centro Medicina del Lavoro	1	0	0
Durata media in mesi per ogni tirocinio Anffas	4	2	4
Durata media in mesi per ogni tirocinio CFP	1	5	4
Durata media in mesi per ogni tirocinio CML	3	0	0

Tabella 40

Per quanto riguarda gli stage universitari, nel 2010 la Società non ha avuto richiesta di stage.

### Stage

	2008	2009	2010
Numero	0	3	0
Durata media in mesi	0	9	0

Tabella 41

### 3.10 L'orario di lavoro

La distribuzione dell'orario di lavoro tra i dipendenti di Milano Ristorazione è molto varia. Essa varia in dipendenza del contratto di lavoro ma anche della mansione concretamente svolta. La maggior parte dei lavoratori, proveniente dal Comune di Milano al momento della costituzione della Società, è inquadrata con il contratto degli Enti Locali che prevede un orario settimanale di 36 ore articolato per la maggior parte del personale su 5 giorni.

La restante parte del personale è inquadrata con il contratto del turismo che prevede un orario settimanale di 40 ore articolato normalmente su 5 giorni.

Naturalmente molti lavoratori, operai e impiegati, in dipendenza della mansione svolta sono inquadrati con un contratto a part time uguale, inferiore o superiore a 20 ore. La distribuzione dell'orario nel 2010 è stata quella indicata in tabella.

Solo la metà degli operai ha un contratto full time, mentre la restante parte ha orari di lavoro part time.

La quasi totalità degli impiegati ha orari full time mentre i contratti part time sono meno utilizzati.

Ai dirigenti si applica il contratto dirigenti del terziario.

#### Distribuzione orario

	2008	2009	2010
Dirigenti/quadri	18	18	19
Operai full time	383	373	358
Operai part time a 20 ore	122	119	103
Operai part time a meno di 20 ore	105	100	102
Operai part time a più di 20 ore	185	187	180
Impiegati full time	135	135	142
Impiegati part time a 20 ore	10	10	9
Impiegati Part time a meno di 20 ore	3	3	3
Impiegati part time a più di 20 ore	7	7	8

Tabella 42

L'azienda può concedere incrementi di orario nel caso di particolari necessità aziendali.

Questi aumenti possono essere temporanei o definitivi.

La tabella 43 riporta gli incrementi degli ultimi tre anni.

#### Aumenti dell'orario settimanale

	2008	2009	2010
Temporanei	27	15	49
Definitivi	10	5	4

Tabella 43

Le ore di straordinario effettuate nel corso del 2010 sono state pari a 8.734 per gli impiegati, in aumento rispetto al 2009 e 46.670 per il personale di produzione con una notevole riduzione rispetto al 2009.

### Ore lavorate

	2008	2009	2010
Ore lavorate IMP/QUADRI/DIR	263.563	258.089	272.543
Ore lavorate OPERAI	889.850	866.722	858.696
Ore straordinarie IMP/QUADRI/DIR	10.426	7.918	8.734
Ore supplementari OPERAI	56.345	49.214	46.670

Tabella 44

## 3.11 La politica retributiva per i dirigenti

La tabella presenta le retribuzioni lorde annue dei dirigenti della Società

### Retribuzione annua lorda dirigenti Milano Ristorazione Contratto di riferimento: Dirigenti del commercio

Qualifica	Retribuzione annua lorda
Direttore Panificio	104.356
Direttore Amministrazione e Finanza	101.743
Direttore di Produzione e Infrastrutture	100.002
Direttore Approvvigionamenti/Legale e Servizi	101.743
Direttore Sammartini	123.373

Tabella 45

Nella tabella non è presente la retribuzione percepita dall'ex Direttore Generale della Società, Dott. Mauro Bianchi, non più presente in azienda dal 25 febbraio 2011, che ammontava nel 2010, ad euro 206.540. Non esiste una politica retributiva allineata con quella del Comune o delle altre aziende partecipate. Mediamente le retribuzioni sono di un 15% inferiori a quelle di un dirigente di settore del comune e possono essere considerate nella fascia media dei dirigenti delle aziende di ristorazione collettiva.

## 4. I FORNITORI

### 4.1 Le regole di fornitura di prodotti e servizi

Il settore aziendale che provvede all'acquisto dei beni e servizi è certamente uno dei più delicati dell'azienda, non solo perché attraverso la scelta delle derrate alimentari determina la maggior parte della qualità del servizio erogato ma anche perché deve sottostare a regole di trasparenza che garantiscano la correttezza delle procedure di acquisto adottate e la sicurezza e qualità dei prodotti. Le derrate acquistate sono il risultato di scelte a priori derivanti dal numero di pasti da servire, menù, tecniche di preparazione, tecnologie a disposizione, preferenza dei prodotti freschi o surgelati, dei prodotti convenzionali a lotta integrata o biologici. Lo stesso può dirsi per il tipo di coperto se tradizionale o in plastica. La trasparenza deve essere invece garantita dalla scelta e dal rispetto delle regole di gara stabilite dalla normativa in vigore, al fine di tutelare tutti i partecipanti alla gara.

Per garantire qualità, sicurezza e valore economico degli acquisti effettuati, Milano Ristorazione si è dotata da tempo di regole di fornitura di beni e servizi contemplate in documenti, processi e procedure, che trovano origine sia nella normativa per gli acquisti pubblici, sia nei regolamenti aziendali. Esse riguardano sia le caratteristiche dei prodotti e i requisiti dei fornitori, che le modalità di svolgimento dei servizi e comprendono Albo dei Fornitori, Capitolati, Schede Merceologiche dei Prodotti, Piano di Controllo.

Fin dal 2003 Milano Ristorazione ha istituito **l'Albo fornitori di beni e servizi**. All'albo sono iscritti d'ufficio gli aggiudicatari di gare pubbliche e chiunque lo richieda, se in possesso di requisiti necessari (certificazioni di qualità, rapporti con altri enti pubblici ed iscrizione ai loro albi fornitori, regolarità negli adempimenti contributivi - previdenziali, rispetto delle norme per i disabili...).

Scopo principale dell'Albo è di qualificare preventivamente potenziali fornitori che siano in grado di soddisfare, per livello di servizio e per qualità di prodotto, le aspettative di Milano Ristorazione, consentendo di rivolgersi agli stessi per acquisti di nuovi prodotti o sperimentazioni, senza ricorrere al bando di gara, solo nel caso in cui il valore sia inferiore ai limiti fissati dalla legge e dal regolamento degli acquisti in economia della Società.

I capitolati descrivono in modo particolareggiato le modalità di fornitura di un prodotto o di un servizio consentendo così l'applicazione di meccanismi di controllo e di misurazione degli standard di qualità prestabiliti, indicando sia le modalità di misurazione e collaudo delle prestazioni, sia penali, cauzioni, assicurazioni a carico dell'azienda fornitrice e a garanzia di Milano Ristorazione.

Le schede tecniche di prodotto contengono le caratteristiche di ogni prodotto alimentare (categoria, provenienza, modalità di confezionamento,...) e non (ad es. detersivi e sanificanti), in modo che sia possibile sempre controllare la componente materiale dei prodotti utilizzati e quindi dei servizi erogati.

La procedura di approvvigionamento prevede che:

- tutte le materie prime siano identificate da una scheda tecnica con le varie caratteristiche igieniche, fisico-chimiche e merceologiche;
- prima dell'ammissione delle materie prime nel ciclo produttivo vengano effettuati controlli diretti - verifiche sensoriali e merceologiche - e indiretti, cioè analisi di laboratorio condotte secondo un piano di campionamento concordato con il laboratorio di analisi incaricato;
- i controlli possono essere effettuati presso il produttore e/o fornitore, all'arrivo della fornitura alla piattaforma di distribuzione, al momento dell'utilizzo;

- qualora venga rilevata una non conformità, a seconda della gravità della stessa, sono previsti i seguenti provvedimenti:
    - a) contestazione della non conformità e richiesta al fornitore di controdeduzioni;
    - b) se la controdeduzione non è ritenuta accettabile, applicazioni di penali economiche;
    - c) visite ispettive presso il fornitore;
    - d) interruzione del contratto di fornitura, se la non conformità è grave e ripetuta;
- revisione della posizione del fornitore nella graduatoria di affidabilità.

I fornitori sono soggetti a un controllo di affidabilità attraverso:

- valutazione dell'andamento della fornitura;
- valutazione delle verifiche svolte dal fornitore sul suo ciclo produttivo i cui risultati devono essere comunicati a Milano Ristorazione (se previsto in contratto);
- visite ispettive presso il fornitore.

Le risorse destinate da Milano Ristorazione per lo svolgimento dei controlli sono riportate nella seguente tabella:

#### Spesa per il controllo qualità (in euro)

	2008	2009	2010
Spese sostenute	40.458	28.461	49.588

Tabella 46

I numeri del piano di autocontrollo sono riportati nella tabella successiva.

#### Piani di controllo qualità

	2008	2009	2010
Analisi Microbiologiche di cui	413	419	464
analisi su pasto	254	275	114
tamponi ambientali	118	144	250
analisi acqua potabile	41	34	100
Collaudi su materie prime	12.444	13.043	7.968
Visite Ispettive	216	213	205

Tabella 47

Nel 2010 la Società ha svolto :

- 464 analisi microbiologiche su prodotti semilavorati e finiti (114 analisi su pasto, 250 tamponi ambientali e 100 analisi dell'acqua potabile);
- 7.968 collaudi su materie prime per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti. La diminuzione rispetto al 2009 è stata la conseguenza di un cambiamento nella metodologia di effettuazione dei collaudi che non sono stati più realizzati presso i centri cottura ma solo presso il magazzino e per alcune categorie di prodotti come i surgelati solo presso i fornitori.
- 205 visite ispettive interne presso le cucine delle diverse tipologie di strutture.

## 4.2 Il valore delle forniture e il numero dei fornitori

Milano Ristorazione effettua continuamente acquisti di prodotti e servizi e per questo bandisce periodicamente gare.

Nel corso del 2010 sono state bandite le seguenti gare riportate nelle tabelle di seguito che riportano la tipologia della fornitura, il fornitore a cui è stata aggiudicata, l'importo di aggiudicazione e la procedura seguita. La durata dell'affidamento può essere variabile in dipendenza del tipo di prodotto o servizio. Occorre inoltre tener conto che la preparazione e lo svolgimento di una gara richiedono tempi piuttosto lunghi.

### Lavori anno 2010

Oggetto	Fornitore	Importo aggiudicazione /affidamento	Tipo di procedura
Manutenzione ordinaria per opere da imprenditore edile ed affini nei locali concessi in uso a Milano Ristorazione: cucine, cucine di nidi, refettori e servizi annessi all'attività svolta.Lotto 1	Alterego Facility Management	€ 40.000,00	Affidamento
Affidamento per la realizzazione di n. 4 coperture per le zone di carico/scarico presso il centro cottura di Via Colleoni, 8/Via Gattamelata, 22 - Milano	Cosmet S.n.c.	€ 22.500,00	Affidamento

Tabella 48

Forniture anno 2010

Oggetto	Fornitore	Importo aggiudicazione affidamento	Tipo di procedura	Nr partecipanti	Base d'asta	% Sconto
<b>Gara 1/2010 detersivi</b>						
Verdure gelo	Scapa	€ 431.008,00	procedura aperta	4	€ 461.850,00	4,823
Verdure gelo	Fruttigel	€ 394.234,43	procedura aperta	4	€ 461.850,00	12,944
Latte	Sterilgarda	€ 130.703,95	procedura aperta	2	€ 189.800,00	31,136
Patate IV gamma	Romagnoli	€ 144.594,56	procedura aperta	5	€ 160.500,00	9,910
Patate V gamma	F.lli Romagnoli	€ 49.107,30	procedura aperta	2	€ 52.382,00	6,252
Bevande	deserto		procedura aperta	1	€ 232.810,00	
Nettari di frutta	Sterilgarda	€ 101.751,16	procedura aperta	4	€ 123.100,00	17,343
Riso	Pellegrini	€ 165.314,80	procedura aperta	1	€ 184.764,00	10,527
Salumeria	Fumagalli	€ 549.964,80	procedura aperta	3	€ 620.900,00	11,425
<b>Gara 2/2010</b>						
Vasconi PP h 100 e h 60	Piberplast - aggiudicati solo h 100	€ 566.000,00	procedura aperta	4	€ 664.000,00	14,759
<b>Gara 3/2010 detersivi</b>						
<b>Gara 4/2010 derrate</b>						
Avicolo	Gesco Amadori	€ 463.675,80	procedura aperta	2	€ 465.100,00	0,306
Ittico	Proda	€ 1.438.764,80	procedura aperta	2	€ 1.549.200,00	7,129
Tonno	Pellegrini	€ 175.250,27	procedura aperta	3	€ 187.850,00	6,707
Mozzarella pizza	Giordano	€ 294.630,00	procedura aperta	4	€ 305.000,00	3,400
Gnocchi	Koch	€ 158.065,20	procedura aperta	2	€ 161.900,00	2,369
Olio extravergine di oliva bio	Oleificio Salvadori	€ 41.715,00	cottimo fiduciario	4	€ 60.750,00	31,333
Polpa di frutta	Natura Nuova	€ 123.824,00	cottimo fiduciario	1	€ 128.000,00	3,263
Sacchetti sterili	Ghiaroni	€ 4.441,50	cottimo fiduciario	3	€ 4.500,00	1,300
Scatole panificio	Caliari	€ 71.520,00	cottimo fiduciario	3	€ 93.600,00	23,590
Carrelli elevatori e trasportatori a timone	Pastorino	€ 43.300,00	cottimo fiduciario	2	€ 54.000,00	19,815
DDT stampati	SAG	€ 8.347,33	cottimo fiduciario	2	€ 20.000,00	58,263
Gasolio per riscaldamento	COFELY	aggiudica miglior sconto su listino	cottimo fiduciario	2		0,259
Vestiaro	Confezioni Umbre	€ 151.980,30	cottimo fiduciario	2	€ 190.000,00	20,010
<b>Totale</b>		<b>€ 5.508.193,20</b>				

Tabella 49

**Servizi anno 2010**

Oggetto	Fornitore	Importo aggiudicazione affidamento	Tipo di procedura	Nr partecipanti	Base d'asta	% Sconto
Manutenzione presidi antincendio	LOM- FAIS Antincendio	€ 10.866,00	Affidamento			
Fornitura di licenze Hyperion e di attività di consulenza, supporto, analisi e sviluppo del programma controllo di gestione di Milano Ristorazione SpA.	IFSC Consulting SRL	€ 63.770,00	Cottimo fiduciario	4	Invito a presentare la migliore offerta	
Servizio di esposizione rifiuti urbani	SAPI SRL	€ 52.377,00	Cottimo fiduciario	2	€ 60.688,00	13,6
Manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici specialità refrigerazione. Lotto 1	GUIDICOND Srl	€ 90.000,00	Procedura Aperta	9	€ 90.000,00	L'importo di aggiudica è riferito sino alla concorrenza dell'importo del lotto. La ditta risulta aggiudicataria con uno sconto su listino prezzi del 43,857%
Manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici specialità refrigerazione. Lotto 2	FERLA SERVICE Srl	€ 90.000,00	Procedura Aperta	9	€ 90.000,00	L'importo di aggiudica è riferito sino alla concorrenza dell'importo del lotto. La ditta risulta aggiudicataria con uno sconto su listino prezzi del 38,00%
Manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici specialità refrigerazione. Lotto 3	COFELY	€ 90.000,00	Procedura Aperta	9	€ 90.000,00	L'importo di aggiudica è riferito sino alla concorrenza dell'importo del lotto. La ditta risulta aggiudicataria con uno sconto su listino prezzi del 39,56%
Manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici specialità refrigerazione. Lotto 2	FORCATERING	€ 90.000,00	Procedura Aperta	9	€ 90.000,00	L'importo di aggiudica è riferito sino alla concorrenza dell'importo del lotto. La ditta risulta aggiudicataria con uno sconto su listino prezzi del 38,00%
Prenotazione automatica dei pasti giornalieri da parte delle scuole del Comune di Milano da inviare ai centri cottura di Milano Ristorazione SpA	Project Srl	€ 171.150,00	Cottimo fiduciario	3	Invito a Invito la migliore offerta	L'importo di aggiudica è riferito sino alla concorrenza dell'importo del lotto. La ditta risulta aggiudicataria con uno sconto su listino prezzi del 38,00%
Manutenzione e pulizie aree superiori. Lotto 1	CSP Soc. Coop. Snc - Emme Emme Srl in A.T.I.	€ 25.520,00	Cottimo fiduciario	5	€ 28.900,00	11,695
Manutenzione e pulizie aree superiori. Lotto 2	CSP Soc. Coop. Snc - Emme Emme Srl in A.T.I.	€ 26.750,00	Cottimo fiduciario	5	€ 30.100,00	11,29
<b>Totale</b>		<b>€ 710.433,00</b>				

Tabella 50

### Affidamenti diretti di derrate 2010

Acque minerali	Cantine Silva	€ 460.702,14	affidamento diretto per lotto deserto
Mozzarella a cubetti per pizza	Caseificio Preziosa	€ 53.000,00	affidamento diretto per test origine prodotti
Mozzarella a cubetti per pizza	Caseificio Pugliese	€ 57.000,00	affidamento diretto per test origine prodotti
Mozzarella per pizza	Caseificio del Cigno	€ 14.850,00	affidamento diretto per test origine prodotti
Insalata IV gamma	Bonduelle	€ 311.887,40	affidamento diretto a seguito di risoluzione contrattuale precedente fornitore e nelle more dell'espletamento di nuova gara
Verdura fresca km 0	Ortonatura	€ 57.307,00	affidamento diretto per test "KM 0"
<b>Totale</b>		<b>€ 954.746,54</b>	

Tabella 51

### Servizio trasporto pasti 2010 - Periodo contrattuale 1-1-2008/31-12-2011

		Aziende aggiudicatarie			
		lotto 1	lotto 2	lotto 3	lotto 4
N° furgoni in base all'impegnativa oraria giornaliera	5 ore	21	19	26	17
	4 ore	12	13	4	7
<b>Totale furgoni</b>		<b>33</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>24</b>
Costo in base all'impegnativa oraria giornaliera	5 ore	€ 118,45	€ 118,53	€ 119,98	€ 118,45
	4 ore	€ 103,00	€ 103,00	€ 103,00	€ 103,00
<b>Costo annuale del servizio</b>		<b>€ 668.835,25</b>	<b>€ 664.356,39</b>	<b>€ 653.346,41</b>	<b>€ 505.910,25</b>

#### Caratteristiche dei furgoni

Portata	Trasporto fuori dal centro storico 1000 kg
Alimentazione	Trasporto nel centro storico 500/600
Categoria	Biodiesel
	euro 4 con filtro antiparticolato

Tabella 52



### 4.3 La gestione delle forniture: il magazzino centralizzato

Le dimensioni dell'attività di Milano Ristorazione e il numero di pasti da produrre e servire quotidianamente, richiedono una gestione delle forniture estremamente efficiente. Occorre cioè garantire che ogni giorno le cucine dispongano delle derrate necessarie alla produzione dei pasti ma anche che la gestione del magazzino sia efficiente e cioè effettuata in modo da non costituire un aggravio finanziario per la gestione.

Per questo da anni si è optato per una gestione delle forniture attraverso un magazzino centralizzato della società Malpensa Logistica Europa (MLE) e ubicato a Milano presso l'aeroporto di Linate.

Il magazzino occupa una superficie di 2.500,00 mq. e ospita e movimentata tutti i tipi di merci: non deperibile, refrigerate, formaggi, ortofrutta fresca e surgelati. Due ditte di trasporti si occupano della consegna giornaliera ai centri cottura movimentando quotidianamente circa 35/40 tonnellate di merci. Il magazzino rifornisce anche i Centri Vacanza del Comune di Milano.

MLE opera con proprio personale e il servizio è soggetto al controllo qualità della nostra Società. Come abbiamo visto, qualsiasi acquisto di derrate alimentari è preceduto da una fase di analisi e controlli sul fornitore ed è seguito da un altrettanto puntuale attività di controlli sul prodotto (analitici, merceologici, igienico-sanitari).

Le fasi di verifica sono numerose. All'arrivo dei mezzi che trasportano le derrate acquistate al magazzino centrale si eseguono ispezioni, a cura dei tecnici di Milano Ristorazione, sui mezzi di trasporto e sulle temperature di trasporto. Vengono verificate le etichettature, l'integrità degli imballaggi, che devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati e non devono presentare danni dovuti ad incuria durante il trasporto, la data di scadenza, la rispondenza della marca o del produttore con quanto definito nel contratto di fornitura, la documentazione attestante produzioni con particolari caratteristiche quali quelle riferibili ai prodotti biologici.

Sono controllate le caratteristiche dei prodotti e verificata la corrispondenza fra gli ingredienti elencati nel capitolato d'appalto e quelli dichiarati in etichetta; valutati colore, odore, consistenza, sapore del prodotto, l'assenza di alterazioni visibili (come le muffe), il rispetto dei parametri merceologici (ad esempio, il grasso, il peso sgocciolato, la stagionatura, la maturazione) e fisici (presenza di corpi estranei).

## 4.4 La qualità delle materie prime

Uno dei fattori più importanti per la valutazione di un servizio di ristorazione è rappresentato dalla qualità delle materie prime. La qualità naturalmente coinvolge numerosi aspetti: organolettici, merceologici, chimico fisici, economici, culturali ed educativi che devono essere codificati e resi misurabili. Le derrate impiegate a partire da ottobre 2010 sono contenute nelle tabelle seguenti (esse rappresentano l'80% degli acquisti annuali di derrate).

**Tabella riassuntiva principali caratteristiche derrate - ortofrutta**

Prodotto	Caratteristiche	Fornitore	Produttore	Produzione
Albicocche	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia - Spagna
Arance	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia - Spagna
Banane	Convenzionali/biologiche - da commercio equo solidale	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Centro America
Clementine	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia - Spagna
Mele	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Trentino
Meloni	Lotta integrata	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia
Pere	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Emilia Romagna
Pesche	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia - Spagna
Prigne / Susine	Lotta integrata/Convenzionale	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia - Spagna
Uva	Lotta integrata	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia
Carote	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia
Cavolfiori surgelati	Prodotto italiano/Lotta integrata	Scapa - Milano	Orogel - Fruttage	Cesena
Erbette surgelate	Prodotto italiano/Lotta integrata	Scapa - Milano/Fruttage - Ravenna	Orogel - Fruttage	Cesena - Campobasso
Erbette fresche (periodo estivo)	Prodotto italiano/Lotta integrata/ Filiera corta/km zero	Ortonatura - Milano	Ortonatura	Milano
Fagiolini surgelati	Prodotto italiano/Lotta integrata	Scapa - Milano/Fruttage - Ravenna	Orogel - Fruttage	Cesena - Ravenna
Insalata IV gamma	Lotta integrata	Bonduelle Italia - Bergamo	Orogel - Fruttage	Lombardia/Campania
Minestrone surgelato	Prodotto italiano/Lotta integrata	Scapa - Milano/Fruttage - Ravenna	Orogel - Fruttage	Cesena - Ravenna
Melanzane	Prodotto italiano/Lotta integrata	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia
Patate	Lotta integrata/Biologico	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Francia - Germania
Patate IV gamma	Lotta integrata	Agrocompany - Torino	Agrocompany	Torino
Patate cubetti V gamma	Lotta integrata	F.Ili Romagnoli - Bologna	F.Ili Romagnoli	Olanda
Peperoni	Prodotto italiano/Lotta integrata	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia
Piselli surgelati	Prodotto italiano/Lotta integrata	Scapa - Milano/Fruttage - Ravenna	Orogel - Fruttage	Cesena - Ravenna
Pomodori	Lotta integrata - Filiera corta	Ortonatura - Milano	Ortonatura	Milano
Porri IV gamma	Convenzionale	Bonduelle Italia - Bergamo	Orogel - Fruttage	Veneto/Marche
Spinaci surgelati	Prodotto italiano/Lotta integrata	Scapa - Milano	Orogel	Cesena - Campobasso
Zucca IV gamma	Convenzionale	Agrocompany-Torino	Agrocompany	Piemonte
Zucchine fresche	Lotta integrata - Filiera corta	Ortonatura - Milano	Ortonatura	Milano
Zucchine surgelate	Prodotto italiano/Lotta integrata	Scapa - Milano/Fruttage - Ravenna	Orogel - Fruttage	Cesena - Campobasso

Tabella 53

### Tabella riassuntiva principali caratteristiche derrate - cereali, pasta, pasta ripiena, farina

Prodotto	Caratteristiche	Fornitore	Produttore	Produzione
Farina di mais per polenta	Convenzionale	Molino di Ferro - Treviso	Molino di Ferro	Mantova/Cremona
Farina tipo "0" per panificazione	Filiera corta	Molino Soncini - Parma	Molino Soncini	Parma
Farro	Convenzionale	Ind. Molitoria Perteghella - Mantova	Ind. Molitoria Perteghella	Mantova
Gnocchi	Filiera corta	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia
Orzo	Convenzionale	Koch - Bolzano	Koch	Bolzano
Pasta di semola di grano duro	Mantenimento delle qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 min. - Filiera corta	Amaglio - Milano/Spreafico - Lecco	Produttori vari	Italia
Ravioli di magro surgelati	Convenzionale	Pasta Zara - Treviso	Pasta Zara	Brescia
Riso fino ribe	Parboiled - convenzionale e biologico	Pellegrini - Milano	Orioli	Varese
Tortellini surgelati	Convenzionale	Pellegrini - Milano/Ecomarket - Milano	Riso Gallo - Az. Agr. La Gallinella	Pavia
		Pellegrini - Milano	Orioli	Varese

Tabella 54

### Tabella riassuntiva principali caratteristiche derrate - sale, olio, condimenti

Prodotto	Caratteristiche	Fornitore	Produttore	Produzione
Estratto brodo vegetale	Filiera corta	Ildia - Milano	Ildia	Milano
Pesto surgelato	Ricetta dedicata	Lilli - Verona	Lilli	Genova
Polpa di pomodoro	Prodotto italiano	Scapa - Milano	Opoè	Emilia Romagna
Burro	Convenzionale	Fasolo - Padova	Zarpellon	Vicenza
Olio oliva Extravergine (uso a crudo)	Convenzionale	Oleificio Salvadori - Firenze	Oleificio Salvadori	Italia
Olio oliva Extravergine (uso a cotto)	Convenzionale	Oleificio Salvadori - Firenze	Oleificio Salvadori	Grecia
Olio oliva Extravergine (per nidi)	Biologico	Oleificio Salvadori - Firenze	Oleificio Salvadori	Puglia

Tabella 55

### Tabella riassuntiva principali caratteristiche derrate - carne, pesce, salumi

Prodotto	Caratteristiche	Fornitore	Produttore	Produzione
Farina di mais per polenta senza cotenna	Controllo di filiera - Macellazione e produzione secondo un Disciplinare dedicato. Utilizzo di tagli scelti (fesa, sottofesa e magatello)	Fumagalli - Como	Fumagalli	Como
Carni avicole surgelate IQF (cosce/sovracosce)	Filiera controllata	Marr - Rimini	Agricola Berica	Padova
Carni avicole refrigerate (fesa di tacchino)	Filiera corta	GescoAmadori - Forlì-Cesena	Gesco Amadori	Italia
Carni bovine	Utilizzo di un Disciplinare di Etichettatura Facoltativa (dall'allevamento al confezionamento) come previsto dal Reg. CE 1760/2000	Marr - Rimini	Inalca	Italia
Carni suine (lonza disossata)	Utilizzo del Disciplinare di Parma o di San Daniele	Italcarni - Modena	Italcarni	Modena
Bastoncini di pesce	La produzione avviene in stabilimento certificato secondo la normativa CE	Proda - Parma	Findus	Sudamerica - Sudafrica - Modena
Merluzzo/Nasello a filetti - surgelati (identificazione delle zone di pesca FAO 47 e 81- certificazioni di qualità e ambientali - monitoraggio costante sui residui)	La produzione avviene in stabilimento certificato secondo la normativa CE	Proda-Parma	Davigel - Campa d'Infanzon - Sea Harvest	Zone FAO 47 - 81
Tonno sott'olio (certificazione di qualità e ambientali Dolphin safe e di rintracciabilità)	La produzione avviene in stabilimento certificato secondo la normativa CE	Pellegrini - Milano	Amati Food Trade	Ecuador

Tabella 56

### Tabella riassuntiva principali caratteristiche derrate - latte, s formaggi

Prodotto	Caratteristiche	Fornitore	Produttore	Produzione
Asiago DOP	Denominazione d'Origine Protetta	RD - Brescia	Latteria Soc. Cattolica Bregan	Brescia
Caprino di latte vaccino	Filiera corta - Km zero - Latte italiano	Stella Bianca - Lodi	Stella Bianca	Lodi
Casera DOP	Denominazione d'Origine Protetta	Fasolo - Padova	Consorzio Valtellina Casera	Valtellina
Rusticone Lodigiano BIO	Biologico / Filiera corta	F.lli Brambilla - Lodi	F.lli Brambilla	Lodi
Grana padano DOP	Denominazione d'Origine Protetta	Fasolo - Padova	Consorzio Grana Padano	Padova
Latte UHT	Produzione da allevamenti italiani	Sterilgarda - Mantova	Sterilgarda	Mantova
Mozzarella bocconcini	Latte italiano	Fasolo - Padova	Caseificio Moro	Treviso
Mozzarella per pizza (formaggio a pasta filata)	Latte italiano - Filiera corta	Caseificio Giordano - Novara	Caseificio Giordano - Novara	Novara
Primo sale BIO	Filiera corta - Biologico - Latte italiano	Bustaffa - Mantova	Bustaffa - Mantova	Mantova
Primo sale BIO	Latte italiano	Bustaffa - Mantova	Bustaffa - Mantova	Mantova
Stracchino monoporzione	Filiera corta - Km zero - Latte italiano	Stella Bianca - Lodi	Stella Bianca	Lodi
Yogurt (pesca/albicocca/banana)	Latte italiano	Fasolo - Padova	Caseificio Pinzolo Fivè	Trento

Tabella 57

### Tabella riassuntiva principali caratteristiche derrate - varie

Prodotto	Caratteristiche	Fornitore	Produttore	Produzione
Gelati (coppa panna/cacao)	Prodotto con ingredienti naturali, senza emulsionanti/stabilizzanti, grassi vegetali e aromi utilizzo di latte fresco alta qualità	Gelati Stocchi - Arezzo	Gelati Stocchi	Arezzo
Uova pastorizzate categoria A (da uova fresche di gallina)	Filiera corta	Marr - Rimini	Novissime	Cesena
Cioccolato fondente	Filiera corta	ICAM - Lecco	ICAM	Lecco
Acqua minerale nat. 1/2 PET	Utilizzo per nidi d'infanzia - gite - RSA	Cantine Silva - Pavia	Fonte S. Antonio	Como

Tabella 58

Come si osserva dalle tabelle vengono utilizzati:

- prodotti di filiera (ad es. carni bovine per cui è garantita la totale rintracciabilità e il controllo costante di ogni fase produttiva);
- prodotti a lotta integrata (tecnica di produzione agricola che consente di ridurre i residui di fitofarmaci nei prodotti agricoli);
- prodotti provenienti dai mercati equosolidali;
- prodotti DOP (Denominazione Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), ad esempio formaggi;
- prodotti dotati di “disciplinare di produzione”, l'insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato ha aderito (ad es.: carne di suino);
- prodotti biologici: Milano Ristorazione garantisce il consumo di alimenti provenienti da produzioni biologiche nei nidi d'infanzia;
- prodotti a Km. 0, cioè prodotti nelle vicinanze di Milano;
- prodotti a filiera corta cioè prodotti che provengono dal produttore senza ulteriori passaggi intermedi.

Per alcuni casi peculiari i tecnici di Milano Ristorazione hanno definito, in relazione alle caratteristiche dei prodotti, parametri più restrittivi di quelli contenuti nelle leggi in materia. Si determina in base a ciò l'acquisto di merci dedicate al fabbisogno degli scolari milanesi, prodotte, confezionate e trasportate esclusivamente per Milano Ristorazione.

Tra questi parametri segnaliamo, a titolo d'esempio:

- temperatura di conservazione e trasporto delle carni refrigerate bovine e avicole: la legislazione vigente prevede, per le carni bovine, una temperatura di conservazione e trasporto non inferiore a  $-1^{\circ}\text{C}$  e non superiore a  $+7^{\circ}\text{C}$  e, per le carni avicole, non inferiore a  $+1^{\circ}\text{C}$  e non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ . Milano Ristorazione richiede invece una temperatura compresa tra  $0^{\circ}\text{C}$  e  $+2^{\circ}\text{C}$  per le carni sottovuoto. Questa minore tolleranza determina, infatti, maggiori garanzie in ordine alla sicurezza alimentare;
- pasta di semola di grano duro: al fine di garantire un giusto punto di cottura, anche dopo il trasporto dai centri cucina ai refettori, è stato espressamente previsto che le qualità organolettiche (in particolare la consistenza) della pasta fornita, debbano rimanere invariate per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- prosciutto cotto: prevediamo che il prodotto fornito sia ottenuto da filiera controllata, esclusivamente da cosce intere di suino, senza polifosfati aggiunti ed esente da proteine del latte e glutammato;
- carni suine fresche: è previsto l'impiego di carni di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del prosciutto di Parma o del San Daniele;
- rintracciabilità delle carni bovine: per tutte le carni bovine acquistate è previsto che ogni lotto di produzione sia corredato da idonea documentazione che attesti data di nascita, data di inizio del periodo di allevamento, data e luogo di macellazione, data e luogo di sezionamento dell'animale.

## 4.5 Gli acquisti di servizi professionali e amministrativi

I servizi professionali e amministrativi rappresentano un'area molto delicata degli acquisti. Si tratta infatti di servizi, genericamente definiti "consulenze" che comprendono prestazioni con particolare e a volte parziale attinenza con l'attività dell'impresa e che quindi necessitano di una gestione e controllo particolarmente oculata. D'altro canto sono presenti in questa categoria di acquisti prestazioni indispensabili come quelle necessarie per l'elaborazione delle paghe. Nel bilancio sociale di quest'anno presentiamo innanzitutto il grafico che riassume l'andamento di questo tipo di spesa negli ultimi tre anni e la composizione della voce nel 2010.

### Costi per servizi professionali e amministrativi 2008-2009-2010

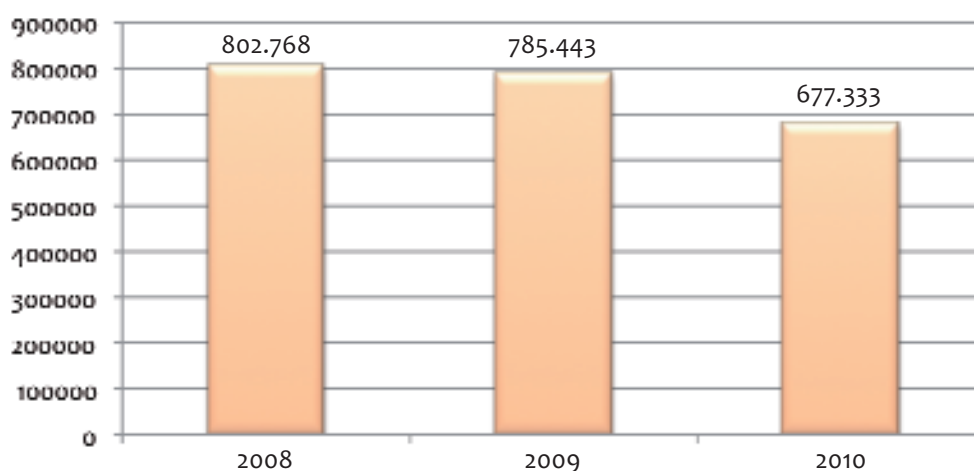


Grafico 3

### Costi per servizi professionali e amministrativi 2010

	2010
Servizi professionali tecnici per controllo qualità	89.764,32
Consulenza legge salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	6.500,00
Servizi e consulenze tecniche	226.607,92
Consulenze tecniche occasionali	22.380,26
Servizi amministrativi per elaborazione paghe	175.198,34
Consulenze amministrative	120.382,94
Certificazione bilancio	36.500,00
<b>Totale</b>	<b>677.333,78</b>

Tabella 59

## 4.6 Il panificio di Milano Ristorazione

Il pane è uno dei prodotti tipici del pasto mediterraneo ed una delle derrate sulle quali, come già segnalato in precedenza, si verificano sprechi. Tra l'altro la concentrazione esistente nel mercato del pane industriale fa sì che non sempre si riesca ad avere una reale alternativa di acquisto.

Per questo Milano Ristorazione ha acquisito alcuni anni fa un panificio industriale situato a Mombretto di Mediglia per soddisfare le proprie esigenze. Lo stabilimento ha una superficie di 3.000 mq ed una capacità produttiva di 1.350 kg di pane ora.

La produzione del 2010 è illustrata in tabella.

### Produzione del panificio

	kg	numero	
Pane	809.931	26.771.144	n. pezzi
Pangrattato	11.094	22.188	n. confezioni
Focaccia	12.146	168.998	n. pezzi
Pizza	127.773	142.298	n. pezzi
Crostini	15.816	40.650	n. confezioni
Merendine	14	340	n. pezzi
<b>Totale</b>	<b>976.774</b>		

Tabella 60

La base della pizza col pomodoro, presente nel menù, viene prodotta dal nostro panificio. Nel tempo c'è stato un graduale miglioramento del prodotto, frutto dell'attiva collaborazione tra i centri cottura e il panificio. La pizza è stata inizialmente inviata confezionata in cartoni dai centri cottura ai refettori e, successivamente, tale modalità di trasporto è stata via via introdotta in tutti i centri cottura, ottenendo un miglioramento delle qualità sensoriali del prodotto che risulta essere più fragrante. Anche il formaggio per la farcitura è stato variato migliorandolo qualitativamente.

## 5. LE ISTITUZIONI

### 5.1 Il Comune di Milano

Tra i portatori d'interesse di Milano Ristorazione un ruolo particolarmente importante è svolto dalle Istituzioni pubbliche. Tra queste il Comune di Milano è certamente la più importante, in primo luogo perché esso è il socio di maggioranza della Società, nonché principale cliente collettivo della stessa. Il Comune è stato per oltre un secolo il diretto responsabile della refezione scolastica dei bambini milanesi: il Servizio di Refezione Scolastica infatti fu istituito il 12 dicembre 1900. Solo alla fine del 2000 il Comune ha deciso di affidare in maniera diretta la gestione del servizio, in tutte le sue fasi e per un periodo di 15 anni, ad una società appositamente costituita e da esso controllata, Milano Ristorazione, mediante un contratto di servizio. Inoltre dal 2010 il Comune ha deciso di affidare a questa Società anche il servizio di accoglienza e pulizia delle scuole materne che potranno poi essere estesi ad altre scuole.

Mediante l'affidamento del servizio ad una società pubblica il Comune di Milano contribuisce alla redistribuzione del reddito, partecipando non solo alla politica culturale ed educativa, riferita al valore del cibo e della corretta alimentazione, ma anche alla riduzione degli sprechi alimentari.

Naturalmente si tratta di finalità che devono essere realizzate mediante una società che deve operare in condizioni di efficienza tutelando assieme agli interessi economici del Comune anche quelli delle famiglie.

Finora Milano Ristorazione è riuscita a conciliare questi interessi. Il prezzo pagato dal Comune di Milano è tra i più bassi delle grandi città italiane mentre le tariffe a carico delle famiglie sono state modificate nel 2009 dopo essere rimaste invariate per 6 anni.

Lo strumento che assicura la tutela di questi rapporti è il contratto di servizio. Secondo questo, al Comune spettano le decisioni fondamentali riguardanti il servizio: i destinatari, la composizione dello stesso, le tariffe, i controlli e le penali a carico della Società, le modalità della contribuzione a carico delle famiglie e gli oneri a carico del Comune. Milano Ristorazione deve occuparsi sostanzialmente della gestione. D'altro canto grazie anche a Milano Ristorazione il Comune può promuovere la sua immagine e il suo ruolo e la sua presenza all'interno di manifestazioni, convegni e dibattiti.

Milano Ristorazione si occupa inoltre di gestire l'incasso della quota di contribuzione a carico delle famiglie per i servizi di ristorazione erogati alle scuole comunali e statali, che nel 2010 ha raggiunto il 59% del costo del servizio, senza tenere conto degli insoluti, mentre il Comune di Milano provvede poi a integrare la parte mancante rispetto al prezzo stabilito del servizio.

Milano Ristorazione è anche una società contribuente del Comune e provvede al pagamento della TARSU per l'importo che abbiamo esposto in tabella 2 pari a oltre 579.000,00 € ed anche all'acquisto della maggior parte della fornitura di metano da A2A, che è una società partecipata dal Comune di Milano.

La Società è stata capace di sviluppare una capacità gestionale sempre più efficiente, in grado di affrontare servizi sempre più complessi, anche non legati alla sua attività principale. Questo valore non espresso dal bilancio rappresenta una ricchezza a disposizione della città.

## 5.2 Lo Stato

Milano Ristorazione non ha rapporti diretti con lo Stato ma provvede al pagamento delle imposte a fronte del reddito conseguito. I servizi alle scuole a gestione statale sono infatti di competenza del Comune di Milano e sono quindi riassorbite nelle attività che la Società compie per il Comune. Nel corso del 2010 le imposte versate sono ammontate a 1.275.939,00 euro.

## 5.3 La Regione Lombardia

La Regione Lombardia provvede all'emanazione delle Linee Generali per la Ristorazione Scolastica, ma Milano Ristorazione non ha relazioni dirette con la Regione, anche se provvede al pagamento della IRAP (Imposta regionale sulle Attività Produttive) che nel 2009 è ammontata a 935.096,00 euro.

## 5.4 La Provincia di Milano

La Provincia di Milano provvede alla realizzazione delle iniziative di formazione rivolte alle commissioni mensa formate da genitori che operano a controllo dei servizi di Milano Ristorazione. Milano Ristorazione, però, non corrisponde alcun tributo diretto o altro tipo di entrata alla Provincia di Milano, a parte l'imposta provinciale trascrizione veicoli qui non quantificata.

## 5.5 Le Istituzioni scolastiche

I rapporti tra Milano Ristorazione e le Istituzioni scolastiche sono gestiti direttamente per il tramite dell'Assessorato alla Scuola. I responsabili di zona di Milano Ristorazione hanno relazioni dirette con i docenti delle singole scuole delegati ad occuparsi del servizio di ristorazione.

**BILANCIO DI ESERCIZIO  
2010**

## Stato Patrimoniale

	31.12.2010	31.12.2009
<b>ATTIVO</b>		
<b>A) CREDITI VERSO SOCI</b>		
PER VERSAMENTI ANCORA DOVUTI	0	0
<b>B) IMMOBILIZZAZIONI</b>		
<b>I - IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI</b>		
1 costi di impianto ed ampliamento	271.862	313.575
2 costi di ricerca, sviluppo, pubblicità		
3 brevetti e diritti utilizzo opere dell'ingegno		
4 concessioni licenze marchi	893.899	1.148.310
5 avviamento		
6 immobilizzazioni in corso e acconti	7.000	
7 a- altre	134.820	12.720
7 b- altre immobilizzazioni immateriali per interventi su beni di terzi	4.344.996	4.896.652
7 c- immobilizzazioni in corso beni terzi	20.969.864	11.572.145
<b>TOTALE</b>	<b>26.622.441</b>	<b>17.943.402</b>
<b>II - IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI</b>		
1 terreni e fabbricati		
2 impianti e macchinario	1.102.344	1.177.658
3 attrezzature industriali e comm.li	632.655	1.080.454
4 altri beni	517.273	641.516
5 immobilizzazioni in corso e acconti	180.830	
<b>TOTALE</b>	<b>2.433.102</b>	<b>2.899.628</b>
<b>III - IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE</b>		
1 partecipazioni		
a) imprese controllate		
b) imprese collegate		
c) imprese controllanti		
d) altre imprese		
2 crediti		
a) verso imprese controllate		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
b) verso imprese collegate		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
c) verso controllanti		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
d) verso altri		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
3 altri titoli		
4 azioni proprie		
<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (B)</b>	<b>29.055.543</b>	<b>20.843.030</b>

## Stato Patrimoniale

	31.12.2010	31.12.2009
<b>C) ATTIVO CIRCOLANTE</b>		
<b>I - RIMANENZE</b>		
1 materie prime, sussidiarie, di consumo	937.470	1.198.309
2 prodotti in corso di lavorazione e semilavorati		
3 lavori in corso su ordinazione		
4 prodotti finiti e merci		
5 acconti		
<b>TOTALE</b>	<b>937.470</b>	<b>1.198.309</b>
<b>II - CREDITI</b>		
1 verso clienti		
- esigibili entro l'esercizio	20.002.416	28.060.532
- esigibili oltre l'esercizio		
2 verso imprese controllate		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
3 verso imprese collegate		
4 verso controllanti		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
4 bis tributari	4.689.275	4.962.120
4 ter imposte anticipate	216.582	268.773
5 verso altri		
- entro l'esercizio		
- oltre l'esercizio		
<b>TOTALE</b>	<b>29.537.252</b>	<b>36.911.312</b>
<b>III - ATTIVITA' FINANZIARIE</b> (che non costituiscono immobilizzazioni)		
1 partecipazioni in controllate		
2 partecipazioni in collegate		
3 partecipazioni in imprese controllanti		
4 altre partecipazioni		
5 azioni proprie		
6 altri titoli		
<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>IV - DISPONIBILITA' LIQUIDE</b>		
1 depositi bancari e postali	9.135.268	4.347.541
2 assegni		
3 denaro e valori in cassa	6.901	9.868
<b>TOTALE</b>	<b>9.142.169</b>	<b>4.357.409</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (C)</b>	<b>39.616.891</b>	<b>42.467.030</b>
<b>D) RATEI E RISCONTI</b>		
<b>I - RIMANENZE</b>		
1 ratei		
2 risconti	171.641	89.097
3 disaggio su prestiti		
<b>TOTALE</b>	<b>171.641</b>	<b>89.097</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>68.844.075</b>	<b>63.399.157</b>

## Stato Patrimoniale

	31.12.2010	31.12.2009
<b>PASSIVO</b>		
<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>		
I - CAPITALE	5.100.000	5.100.000
II - RISERVA SOVRAPPREZZO AZIONI		
III - RISERVA DI RIVALUTAZIONE		
IV - RISERVA LEGALE	274.573	263.918
V - RISERVA PER AZIONI PROPRIE		
VI - RISERVE STATUTARIE		
VII - ALTRE RISERVE		
VIII- UTILI (PERDITE) A NUOVO	3.922.377	3.719.923
IX - UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	245.038	213.109
<b>TOTALE</b>	<b>9.541.988</b>	<b>9.296.950</b>
<b>B) FONDI PER RISCHI E ONERI</b>		
1 per trattamenti di quiescenza e simili		
2 per imposte		
3 altri	15.947.087	14.162.208
<b>TOTALE</b>	<b>15.947.087</b>	<b>14.162.208</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO</b>		
<b>TOTALE</b>	<b>9.373.498</b>	<b>8.450.709</b>
<b>D) DEBITI</b>		
1 obbligazioni		
2 obbligazioni convertibili		
3 verso soci per finanziamenti		
4 verso banche		
- entro l'esercizio	1.377	493.890
- oltre l'esercizio	4.714.580	5.859.185
5 verso altri finanziatori		
6 acconti		
7 verso fornitori		
- entro l'esercizio	24.004.386	17.358.107
- oltre l'esercizio		
8 titoli di credito		
9 verso controllate		
10 verso collegate		
11 verso controllanti		
- entro l'esercizio		
- oltre l'esercizio		
12 tributari		
- entro l'esercizio	446.829	550.434
- oltre l'esercizio		
13 istituti di previdenza e sicurezza sociale		
- entro l'esercizio	1.562.625	1.625.018
- oltre l'esercizio		
14 altri		
- entro l'esercizio	3.251.705	5.602.657
- oltre l'esercizio		
<b>TOTALE</b>	<b>33.981.502</b>	<b>31.489.291</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (B)</b>	<b>29.055.543</b>	<b>20.843.030</b>

## Stato Patrimoniale

	31.12.2010	31.12.2009
<b>E) RATEI E RISCONTI</b>		
1 ratei		
2 risconti		
3 aggio su prestiti		
<b>TOTALE</b>	0	0
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>68.844.075</b>	<b>63.399.157</b>
<b>CONTI D'ORDINE</b>		
Fidejussioni ricevute	12.285.991	12.448.889
Garanzie reali prestate	17.905.052	16.662.203
Impegni di acquisti o di vendita	18.230	4.288.875
<b>TOTALE</b>	<b>30.209.273</b>	<b>33.399.967</b>
<b>Conto economico</b>		
<b>A) VALORE DELLA PRODUZIONE</b>		
1 RICAVI DELLE VENDITE E PRESTAZIONI	84.561.973	79.486.595
2 VARIAZIONI DELLE RIMANENZE DI SEMILAVORATI E FINITI	-260.839	119.778
3 VARIAZIONI DEI LAVORI IN CORSO SU ORDINAZIONE		
4 INCREMENTI DI IMMOBILIZZAZIONI PER LAVORI INTERNI		
5 ALTRI RICAVI E PROVENTI	395.282	529.251
<b>TOTALE</b>	<b>84.696.416</b>	<b>80.135.624</b>
<b>B) COSTI DELLA PRODUZIONE</b>		
6 MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE, DI CONSUMO, MERCI	20.131.660	21.014.305
7 SERVIZI	28.124.014	23.497.122
8 GODIMENTO DI BENI DI TERZI	188.521	191.653
9 PERSONALE		
a) salari e stipendi	21.308.573	21.356.060
b) oneri sociali	4.789.149	4.874.104
c) trattamento di fine rapporto	1.447.691	1.440.402
d) trattamenti di quiescenza e simili		
e) altri costi	11.509	
<b>TOTALE</b>	<b>27.556.922</b>	<b>27.670.566</b>
10 AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
a) ammort. immobilizz. immateriali	1.376.281	1.286.756
b) ammort. immobilizz. materiali	942.110	992.476
c) altre svalutazioni delle immobilizzazioni		
d) svalutazione crediti	97.473	35.901
<b>TOTALE</b>	<b>2.415.864</b>	<b>2.315.133</b>
11 VARIAZ. RIM. MAT. PRIME, SUSS., DI CONSUMO, MERCI		
12 ACCANTONAMENTI PER RISCHI		
13 ALTRI ACCANTONAMENTI	1.614.142	769.254
14 ONERI DIVERSI DI GESTIONE	1.446.094	852.701
<b>TOTALE</b>	<b>81.477.218</b>	<b>76.310.734</b>
<b>DIFFERENZA TRA VALORE E COSTO DELLA PROD.NE</b>	<b>3.219.198</b>	<b>3.824.890</b>

## Conto Economico

	31.12.2010	31.12.2009
<b>C) PROVENTI ED ONERI FINANZIARI</b>		
15 PROVENTI DA PARTECIPAZIONI		
16 ALTRI PROVENTI FINANZIARI		
a) da crediti iscritti nelle immobilizzazioni		
b) da titoli iscritti nelle immobilizzazioni		
c) da titoli iscritti nell'attivo circolante		
d) proventi diversi dai precedenti	37.639	57.330
17 INTERESSI ED ONERI FINANZIARI	209.181	247.613
<b>C) TOTALE (15+16-17)</b>	<b>-171.542</b>	<b>-190.283</b>
<b>D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITA' FINANZIARIE</b>		
18 RIVALUTAZIONI		
a) partecipazioni		
b) altre immobilizzazioni finanziarie		
c) titoli		
19 SVALUTAZIONI		
a) partecipazioni		
b) altre immobilizzazioni finanziarie		
c) titoli		
<b>D) TOTALE RETTIFICHE (18-19)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>E) PROVENTI ED ONERI STRAORDINARI</b>		
20 PROVENTI		
a) Plusvalenze da alienazioni	8.503	1.560
b) Sopravvenienze attive	205.591	243.814
<b>TOTALE</b>	<b>214.094</b>	<b>245.374</b>
21 ONERI		
a) Minusvalenze da alienazioni	34.754	1.606
b) Sopravvenienze passive	718.732	1.347.546
<b>TOTALE</b>	<b>753.486</b>	<b>1.349.152</b>
<b>E) TOTALE PARTITE STRAORDINARIE (20-21)</b>	<b>-539.392</b>	<b>-1.103.778</b>
<b>RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B+C+D+E+F)</b>	<b>2.508.264</b>	<b>2.530.829</b>
22) IMPOSTE SUL REDDITO DELL'ESERCIZIO (correnti, anticipate e differite)		
<b>TOTALE</b>	<b>2.263.226</b>	<b>2.317.720</b>
a) Imposte correnti	2.211.035	1.783.137
b) Imposte anticipate e differite	52.191	534.583
<b>26) RISULTATO DELL'ESERCIZIO</b>	<b>245.038</b>	<b>213.109</b>

Il presente Bilancio è conforme alle scritture contabili.

Per il Consiglio di Amministrazione  
Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
Roberto Predolin

**BILANCIO AL  
31 DICEMBRE 2010**

NOTA INTEGRATIVA



## Signori Azionisti,

il progetto di Bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2010, che viene sottoposto alla Vostra attenzione, e che evidenzia un utile di esercizio ammontante a euro 245.038, è stato redatto nel rispetto della normativa civilistica come novellata dal D.Lgs. 127/91. Ai sensi del disposto dell'art. 2423 c.c., si precisa che nella redazione del bilancio sono stati utilizzati gli schemi previsti dall'art. 2424 c.c. per lo Stato Patrimoniale e dall'art. 2425 c.c. per il Conto Economico, in grado di fornire informazioni sufficienti a dare una rappresentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria della Società, nonché del risultato economico. Nel rispetto di quanto indicato dall'art. 2423-ter c.c. non si è proceduto a raggruppamenti di voci dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico, né ad aggiunte di nuove voci non previste; tuttavia, nel presente esercizio, in ottemperanza a quanto sancito dai principi contabili nazionali, si è provveduto alla riclassificazione di alcune voci di conto economico e di stato patrimoniale, così come meglio illustrato nel prosieguo della presente nota. Conseguentemente, al fine di garantire la comparabilità tra i valori esposti nel presente esercizio con i valori dell'esercizio precedente, sono state effettuate le medesime riclassificazioni anche per l'esercizio precedente. Per tutte le voci sono stati indicati gli importi dell'esercizio precedente, riclassificati in ragione delle variazioni apportate agli schemi di cui agli artt. 2424 e 2425 c.c. in conformità al dettato del D.Lgs. n. 6 del 2003.

## Attività svolta

Milano Ristorazione è una società, detenuta al 99% dal Comune di Milano e all'1% dalla SO.GE.MI. La società dal 2001 garantisce il servizio di ristorazione a nidi d'infanzia, scuole pubbliche dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado oltre a case di riposo, anziani con servizio a domicilio e centri di prima accoglienza, oltre a forniture al cotto e crudo presso i C.D.I (Centri Diurni Integrati), C.S.E. (Centro Socio Educativi), Ricoveri notturni viale Ortles, Protezione Civile, Consiglio Comunale, Laboratorio di restauro Piazza Castello, Scuole Private convenzionate.

Tale attività è regolata dal contratto di servizio sottoscritto tra la società ed il Comune di Milano in data 29/12/2000, come da delibera comunale n. 58 del 6/7/2000.

Nel corso del 2010, con delibera del Consiglio Comunale n. 2213/2010 (PG 490000288/2010), il Comune ha affidato a Milano Ristorazione una serie di ulteriori servizi a carico della Società. In particolare, trattasi dei servizi di bidellaggio, pulizia dei refettori e gestione del verde delle scuole materne. Tali servizi, nell'esercizio 2010, sono stati svolti da soggetti terzi secondo i contratti in essere tra questi ultimi ed il Comune di Milano, al quale si è sostituita la società Milano Ristorazione a seguito del predetto affidamento. Nel prossimo esercizio i predetti servizi, unitamente al servizio di scodellatura, saranno affidati dalla società Milano Ristorazione a soggetti terzi a seguito di gare ad evidenza pubblica.

La presente nota integrativa, redatta ai sensi dell'art. 2427 c.c., costituisce, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2423 c.c., parte integrante del bilancio di esercizio.

## 1. CRITERI APPLICATI NELLA VALUTAZIONE DELLE VOCI DI BILANCIO, NELLE RETTIFICHE DI VALORE E NELLA CONVERSIONE DEI VALORI ESPRESSI IN VALUTA ESTERA

I criteri di valutazione adottati nella redazione del presente bilancio fanno riferimento in primo luogo al codice civile, ed in particolare all'art. 2423-bis per quanto riguarda i principi generali di redazione (prudenza, competenza, "going concern"), nonché all'art. 2426 per quanto riguarda i principi specifici per singole categorie di voci. Ad integrazione e completamento della sopracitata normativa si è fatto specifico riferimento ai principi contabili dell'Organismo Italiano di Contabilità e, ove mancanti, ai principi contabili internazionali stabiliti dall'*International Accountants Standard Committee*. In particolare rileviamo che nel corso dell'esercizio non si sono verificati eventi tali da giustificare l'applicazione delle deroghe previste dagli artt. 2423, c. 4, e 2423-bis, c. 2 c.c.

### 1.1 Valutazione delle voci di bilancio

#### IMMOBILIZZAZIONI

##### Immateriali

Le immobilizzazioni immateriali sono valutate al costo di acquisto o di produzione, comprensivo degli eventuali oneri accessori. Le immobilizzazioni sono sistematicamente ammortizzate secondo un piano di ammortamento stabilito in relazione alla loro residua possibilità di utilizzazione.

I costi di impianto ed ampliamento sono stati iscritti nell'attivo dello Stato Patrimoniale con il consenso del Collegio Sindacale.

Sono incluse nelle immobilizzazioni immateriali le seguenti categorie di beni:

- costi per beni materiali acquistati in sostituzione dei beni ricevuti per effetto del contratto di servizio; tali cespiti risultano di proprietà di Milano Ristorazione la quale, al termine del contratto di servizio dovrà, per obbligo contrattuale, trasferirli al comune di Milano in sostituzione dei beni ricevuti per effetto dell'originario contratto di servizio;
- spese per interventi su beni di terzi cui la società è tenuta in virtù dell'obbligo contrattuale contenuto nel contratto di servizio; tali beni rappresentano spese di manutenzione, migliorie o nuovi interventi sui beni di terzi ricevuti in uso o per effetto del contratto di servizio o ad altro successivo titolo.

Tali categorie di immobilizzazioni sono state ammortizzate sistematicamente in funzione della durata del contratto di servizio.

### **Materiali**

Le immobilizzazioni materiali sono iscritte al costo di acquisizione o di produzione, comprensivo degli oneri accessori e dei costi diretti ed indiretti per la quota ragionevolmente imputabile al bene, ed ammortizzate in relazione alla loro residua possibilità di utilizzazione.

Le immobilizzazioni materiali indicate nel bilancio di esercizio si riferiscono integralmente a beni di proprietà.

### **Finanziarie**

La società non possiede immobilizzazioni finanziarie.

### **RIMANENZE**

Le rimanenze sono valutate al minore tra il costo di acquisto ed il corrispondente valore di mercato. Il costo dei beni fungibili è stato determinato utilizzando il metodo del costo medio di acquisto.

### **CREDITI**

I crediti sono valutati ed iscritti prudenzialmente secondo il presumibile valore di realizzo.

### **DISPONIBILITÀ**

Le disponibilità liquide sono iscritte al loro valore nominale.

### **RATEI E RISCOINTI**

Sono iscritti sulla base della competenza temporale dei costi e dei proventi comuni a più esercizi, così come previsto dall'art. 2424-bis, c. 6, c.c.

### **FONDO TFR**

E' determinato in base all'art. 2120 c.c. e rappresenta il debito della società nei confronti del personale alla data del bilancio, tenuto conto delle singole posizioni giuridiche e delle vigenti norme collettive.

### **DEBITI**

I debiti sono iscritti per importi pari al loro valore nominale.

### **FONDI PER RISCHI ED ONERI**

I fondi per rischi ed oneri iscritti nel bilancio di esercizio sono stati accantonati per far fronte ad oneri la cui natura è certa o probabile e la cui data di sostenimento allo stato attuale è incerta. L'importo è stato stimato sulla base di una ragionevole valutazione dell'entità del futuro impegno. E' stato iscritto un fondo a copertura degli investimenti che dovranno essere effettuati a norma di contratto per il reintegro e la sostituzione dei beni che al termine del contratto di servizi stipulato con il Comune di Milano dovranno essere ad esso restituiti. Tale fondo ha l'obiettivo di ripartire gli oneri che si sosterranno, sulla base del sopra citato obbligo di restituzione/reintegrazione, in modo omogeneo lungo l'arco temporale di efficacia del contratto, in conformità ai criteri della competenza economica e della prudenza disposti dall'articolo 2423-bis del c.c. Nell'anno 2010, in

considerazione degli investimenti effettuati, soprattutto in riferimento al nuovo centro Sammartini, e dei prevedibili investimenti futuri, è stato effettuato un aggiornamento del complessivo piano di investimento futuro il quale è passato dall'importo stimato nel precedente esercizio di euro 24.600.000, all'attuale stima di euro 30.250.000. Conseguentemente, ed a seguito di tale aggiornamento, è emerso che il valore del fondo accantonato fino al 31.12.2009 risultava insufficiente rispetto alle nuove previsioni di investimento, pertanto si è provveduto all'adeguamento del medesimo per un importo pari ad euro 213.179 e a calcolare una quota annuale di accantonamento nella misura di euro 2.016.667. Quanto sopra indicato consentirà il pieno rispetto degli obblighi contrattualmente assunti nei confronti del Comune di Milano in ragione della stima dei ragionevoli futuri investimenti che si renderanno necessari.

### **IMPOSTE**

L'accantonamento a tale fine è commisurato ad una realistica previsione dell'onere fiscale risultante dall'applicazione della normativa vigente. Al fine di determinare le imposte di competenza dell'esercizio, sono rilevate nello stato patrimoniale e nel conto economico gli effetti delle differenze temporanee derivanti dall'applicazione delle norme fiscali mediante l'iscrizione di imposte anticipate o di imposte differite passive.

Le imposte anticipate sono state stanziare solo per le differenze temporanee per le quali sussiste la ragionevole certezza dell'esistenza negli esercizi futuri di un reddito imponibile non inferiore all'ammontare delle differenze temporanee deducibili che si realizzeranno.

### **COSTI E RICAVI**

Sono esposti in bilancio secondo i principi della prudenza e della competenza. I ricavi ed i proventi, i costi e gli oneri sono iscritti al netto dei resi, degli sconti, abbuoni e premi nonché delle imposte direttamente connesse con la vendita dei prodotti e la prestazione dei servizi.

## 1.2 Rettifiche di valore

Le rettifiche di valore adottate nel presente bilancio fanno riferimento esclusivamente agli *ammortamenti* ed agli *accantonamenti* ai fondi portati direttamente in rettifica delle corrispondenti voci dello stato patrimoniale.

Non sono state operate nel corso dell'esercizio rivalutazioni o svalutazioni sulle voci patrimoniali. In relazione agli *ammortamenti* effettuati, le immobilizzazioni con durata limitata nel tempo sono state ammortizzate in relazione alla loro residua possibilità di utilizzazione e le aliquote applicate risultano dalla seguente tabella:

### Immobilizzazioni/Aliquote

Immobilizzazioni/Aliquote	%
<b>IMMATERIALI</b>	
<i>Beni di proprietà</i>	
Costi Pluriennali e spese di imp. e ampl.	20
Licenze, Marchi e simili (Software)	20/10
Altri costi pluriennali	20
<i>Beni di terzi</i>	
Migliorie, spese di manutenzione ed interventi su beni di terzi	sulla base della residua durata del contratto di servizi
Impianti specifici e attrezzature destinate a terzi	10
<b>MATERIALI</b>	
Impianti generici	8
Impianti specifici	12
Autovetture	25
Attrezzature	25
Macchine ufficio elettriche ed elettroniche	20
Mobili e Arredi ufficio	10
Automezzi da trasporto	20

Tabella 45

Le immobilizzazioni materiali e immateriali sono ammortizzate sistematicamente a partire dall'esercizio in cui sono tecnicamente pronte per l'utilizzo. Nella categoria **Immobilizzazioni in corso e acconti**, contenuta nella categoria **Immobilizzazioni Immateriali**, sono ricomprese in massima parte le spese per la realizzazione del Centro Sammartini, che si prevede entrerà in funzione nel 2011. Nella categoria **Immobilizzazioni in corso e acconti**, contenuta nella categoria **Immobilizzazioni Materiali**, sono compresi invece i cespiti di proprietà in corso di realizzazione. Le aliquote di ammortamento applicate sono conformi a quanto stabilito con D.M. 31.12.1988, così come modificato dal D.M. 17.11.1992. Tali aliquote sono ridotte alla metà per il primo esercizio, in quanto ritenute sufficientemente rappresentative del normale periodo di deperimento e consumo. Le immobilizzazioni immateriali, rappresentate da software, sono state ammortizzate prevedendo la prevista utilità del bene.

## 2. MOVIMENTI DELLE IMMOBILIZZAZIONI

In questa sezione si analizza la movimentazione delle immobilizzazioni che compaiono nelle macroclassi B.I, B.II e B.III dello Stato Patrimoniale.

### 2.1 Immobilizzazioni immateriali

Le movimentazioni delle immobilizzazioni immateriali, che sono iscritte nell'attivo dello Stato Patrimoniale risultano dalle tabelle di seguito riportate.

Come già indicato al precedente punto 1.1 si segnala che sono stati classificati nella categoria

#### **Altre immobilizzazioni immateriali:**

- a) le immobilizzazioni immateriali di proprietà;
- b) le immobilizzazioni immateriali relative ad investimenti su beni di terzi. Tale ultima categoria comprende in particolare:
  - b.1 gli acquisti di beni materiali, impianti specifici ed attrezzature che la società ha acquistato (a titolo di proprietà) durante il contratto di servizio. Tali beni verranno restituiti al Comune di Milano, al termine del contratto di servizio, in sostituzione dei beni originariamente ricevuti. Tali cespiti sono sistematicamente ammortizzati in funzione della vita utile del bene;
  - b.2 i costi sostenuti per realizzare manutenzioni straordinarie, impianti generici o nuovi interventi su beni di terzi. Il sostenimento di tali costi deriva principalmente dall'obbligo di manutenzione ordinaria e straordinaria cui la società è soggetta per effetto del contratto di servizio. Sono altresì compresi gli investimenti realizzati su beni di terzi a fronte di successivi affidamenti;
  - b.3 i costi preparatori alla realizzazione di nuovi interventi su beni di terzi qualora tali interventi non siano stati ancora realizzati ed il relativo cespite non sia ancora entrato in funzione.

Alla luce di quanto sopra si producono le seguenti tabelle di dettaglio:

- Tabella A, Immobilizzazioni immateriali di proprietà;
- Tabella B, Immobilizzazioni immateriali su beni di terzi.

**Tabella A, Immobilizzazioni immateriali di proprietà**

Voce	Costo storico al 31.12.09	F.do amm.to al 31.12.2009	Valore netto al 31.12.09	Incrementi 2010	Decrementi 2010	Costo storico al 31.12.10	Amm.ti 2010	Storno F.do amm.to 2010	F.do amm.to al 31.12..10	Valore netto al 31.12.10
Spese di costituzione	6.197	6.197	0	0	0	6.197	0	0	6.197	0
Spese di impianto ed ampliamento	511.355	197.780	313.575	67.771	0	579.126	109.484	0	307.264	271.862
Brevetti	2.100	2.100	0	0	0	2.100	0	0	2.100	0
Licenze, marchi e simili	3.410.953	2.262.643	1.148.310	67.370	0	3.478.323	321.781	0	2.584.424	893.899
Immobilizzazioni	0	0	0	7.000	0	7.000	0	0	0	7.000
Altre immobilizzazioni immateriali	123.017	110.297	12.720	156.600	0	279.617	34.500	0	144.797	134.820
<b>Totale</b>	<b>4.053.622</b>	<b>2.579.017</b>	<b>1.474.605</b>	<b>298.741</b>	<b>0</b>	<b>4.352.363</b>	<b>465.765</b>	<b>0</b>	<b>3.044.782</b>	<b>1.307.581</b>

La voce **Licenze e Marchi** include circa 1,5 milioni di euro per costi connessi alla realizzazione del sistema gestionale ERP, entrato a regime all'inizio dell'esercizio 2004, il cui ammortamento è commisurato in ragione della specifica valenza tecnica attribuita ad un periodo di 10 anni.

**Tabella B- Immobilizzazioni immateriali / Spese di manutenzione su beni di terzi nonché attrezzature e impianti specifici destinati a terzi**

Voce	Costo storico al 31.12.09	F.do amm.to al 31.12.2009	Valore netto al 31.12.09	Incrementi 2010	Decrementi 2010	Costo storico al 31.12.10	Amm.ti 2010	Storno F.do amm.to 2010	F.do amm.to al 31.12..10	Valore netto al 31.12.10
Spese di impianto ed ampliamento	62.371	31.506	30.865	0	0	62.371	5.142	0	36.648	25.723
Altre immobilizzazioni immateriali	811.023	336.884	474.139	0	0	811.023	78.997	0	415.881	395.142
Opere edili	2.249.887	937.106	1.312.781	49.854	0	2.299.741	227.039	0	1.164.145	1.135.596
Impianti	5.035.956	2.419.441	2.616.515	54.675	0	5.090.631	495.407	0	2.914.848	2.175.783
Attrezzature industriali	784.981	322.629	462.352	254.332	0	1.039.313	103.931	0	426.560	612.753
Interventi su beni di terzi in corso di realizzazione	11.572.145	0	11.572.145	9.397.719	0	20.969.864	0	0	0	20.969.864
<b>Totale</b>	<b>20.516.363</b>	<b>4.047.566</b>	<b>16.468.797</b>	<b>9.756.580</b>	<b>0</b>	<b>30.272.943</b>	<b>910.516</b>	<b>910.516</b>	<b>4.958.082</b>	<b>25.314.860</b>

Nella voce “interventi su beni di terzi in corso di realizzazione” sono ricompresi gli investimenti già sostenuti relativi a opere su beni di terzi non ancora ultimate. L’importo compreso in tale voce è composto in massima parte dagli investimenti effettuati per la realizzazione del nuovo Centro Sammartini, la cui funzionalità entrerà a pieno regime nel 2011.

## 2.2 Immobilizzazioni materiali

Le movimentazioni delle immobilizzazioni materiali, che sono iscritte nell'attivo dello Stato Patrimoniale per un totale di euro 2.433.102, ed i relativi ammortamenti risultano dalla tabella di seguito esposta:

### Immobilizzazioni materiali

Voce	Costo storico al 31.12.09	F.do amm.to al 31.12.2009	Valore netto al 31.12.09	Incrementi 2010	Decrementi 2010	Costo storico al 31.12.10	Amm.ti 2010	Storno F.do amm.to 2010	F.do amm.to al 31.12..10	Valore netto al 31.12.10
Terreni e fabbricati (opere edili)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianti e macchinari	1.590.758	413.100	1.177.658	90.152	0	1.680.910	165.466	0	578.566	1.102.344
Attrezzature Industriali	2.393.006	1.312.552	1.080.454	100.964	85.443	2.408.527	497.731	34.410	1.775.873	632.655
Altri beni	2.382.313	1.740.797	641.516	166.099	44.044	2.504.368	278.911	32.614	1.987.094	517.273
Immobilizzazioni in corso	0	0	0	180.830	0	180.830	0	0	0	180.830
<b>Totale</b>	<b>6.366.077</b>	<b>3.466.449</b>	<b>2.899.628</b>	<b>538.045</b>	<b>129.487</b>	<b>6.774.635</b>	<b>942.108</b>	<b>67.024</b>	<b>4.341.533</b>	<b>2.433.102</b>

## 3. MISURA E MOTIVAZIONI DELLE RIDUZIONI DI VALORE DELLE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI E MATERIALI

Non ci sono state riduzioni di valore delle immobilizzazioni immateriali e materiali diverse da quelle indicate al precedente punto 1.2.

## 4. VARIAZIONI INTERVENUTE NELLE ALTRE VOCI DELL'ATTIVO E DEL PASSIVO

Le informazioni richieste al punto 4 dell'art. 2427 c.c., relative alle variazioni intervenute nel corso dell'esercizio delle voci dell'attivo e del passivo, sono di seguito evidenziate.

### 4.1 Variazioni intervenute nelle altre voci dell'attivo

Le variazioni delle altre voci dell'attivo sono esplicitate nella seguente tabella:

#### Variazioni nelle altre voci dell'attivo

Voci	Valore iniziale al 31.12.09	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.10
Rimanenze	1.198.309		260.839	937.470
Crediti				
Clienti	28.060.532		8.058.116	20.002.416
Tributari	4.962.120		272.845	4.689.275
Imposte anticipate	268.773	145.857	198.048	216.582
Altri	3.619.887	1.009.092		4.628.979
<b>Totale crediti</b>	<b>36.911.312</b>	<b>1.154.949</b>	<b>8.529.009</b>	<b>29.537.252</b>
<b>Depositi bancari e denaro e val. in cassa</b>	<b>4.357.409</b>	<b>4.784.760</b>		<b>9.142.169</b>
<b>Ratei e risconti attivi</b>	<b>89.097</b>		<b>-82.544</b>	<b>171.641</b>

In particolare, la composizione della posta **Crediti verso clienti** è così rappresentabile:

### Crediti verso clienti

Voci	Valori finali al 31.12.2010
Clients	19.494.647
Fondo Svalutazione Crediti	-97.473
Clients N.credito/ft da emettere	605.243
<b>Totale crediti</b>	<b>20.002.416</b>

Nella voce Clienti sono incluse le posizioni creditorie vantate nei confronti del Comune per la propria quota di competenza pari ad euro 14.147.584, le posizioni maturate nei confronti della società SEA S.p.a. per euro 1.726.767 e i crediti vantati nei confronti di clienti terzi vari pari ad euro 3.620.296.

La voce "Clienti N.credito/Ft da emettere" pari ad euro 605.243 è composta da:

- fatture da emettere nei confronti del Comune, per euro 544.256, in conseguenza delle modalità di fatturazione concordate con quest'ultimo. Tale valore rappresenta un conguaglio tra le fatture già emesse, che tengono conto del valore dei presunti incassi, e quanto effettivamente incassato;
- fatture da emettere per clienti diversi per euro 61.993;
- note di credito da emettere nei confronti di SEA S.p.a. per euro -1.006.

A seguito di un'analisi puntuale delle posizioni creditorie vantate dalla società nei confronti dei clienti terzi, sono state individuati crediti in sofferenza per euro 97.473, per i quali si è provveduto ad effettuare prudenzialmente uno stanziamento di pari importo al fondo svalutazione crediti.

Per quanto attiene agli **Altri Crediti**, la loro composizione è rilevabile dalla seguente tabella

### Crediti verso clienti

Voci	Valori finali al 31.12.2010
Dipendenti c/anticipo INAIL	116.633
Depositi cauzionali vari	31.294
Depositi cauzionali elettricità	5.544
Depositi cauzionali gas	12.902
Depositi cauzionali acqua	5.830
Acconti prestiti dipendenti	5.100
INAIL (acconti/saldi)	211.962
PPTT affrancatrice	796
Cauzioni fornitori	2.241
Credito INPS	4.222.373
Anticipi a fornitori	10.931
Partite da definire gen.	3.372
<b>Totale</b>	<b>4.628.979</b>

Per quanto riguarda i **Crediti Tributari**, la loro composizione è rilevabile dalla seguente tabella:

### Crediti Tributari

Voci	Valori finali al 31.12.2010
Erario C/IVA	1.316.533
Richiesta rimborso IVA trimestrale	3.372.741
<b>Totale crediti</b>	<b>4.689.275</b>

Per quanto attiene al **Credito per imposte anticipate** si rinvia al successivo punto 14.

## 4.2 Variazioni intervenute nelle altre voci del passivo

Le variazioni delle altre voci del passivo possono essere rappresentate come di seguito esposto.

### 4.2.1 Variazioni intervenute nella posta

#### D) Debiti

##### Debiti

Debiti	Valore iniziale al 31.12.09	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.10
Banche	6.353.075			4.715.957
Entro l'esercizio	493.890		492.513	1.377
Oltre l'esercizio	5.859.185		1.144.605	4.714.580
Fornitori	17.358.107	6.646.279		24.004.386
Tributari	550.434	-103.605		446.829
Enti previdenziali	1.625.018		62.393	1.562.625
Altri	5.602.657		2.350.952	3.251.705
<b>Totale debiti</b>	<b>31.489.291</b>	<b>0</b>	<b>62.393</b>	<b>33.981.502</b>

I **Debiti v/banche** sono composti, per un importo pari ad euro 4.714.580, dal residuo debito dovuto dalla società a fronte dei mutui chirografari contratti. In particolare, si ricorda che nel corso dell'esercizio 2009 sono stati erogati in favore della società i seguenti due mutui chirografari:

- Mutuo Banca Popolare di Lodi per E. 3.000.000 – durata 60 mesi . Il mutuo Banca Popolare di Lodi erogato è garantito da lettera di Patronage rilasciata dal Comune di Milano in data 25/06/2009.
- Mutuo Biverbanca per E. 3.000.000 – durata 60 mesi . Il mutuo Biverbanca erogato è garantito da lettera di Patronage rilasciata dal Comune di Milano in data 25/06/2009.

Per quanto riguarda i **Debiti v/fornitori** si segnala la loro composizione mediante la seguente tabella:

##### Debiti verso fornitori

Voci	Valore finale al 31.12.10
Fornitori vari	22.184.528
Debiti verso fornitori Zaragoza	84.927
Fornitori ft/note credito da ricevere	1.734.932
<b>Totale</b>	<b>24.004.386</b>

Per il contenuto invece dei **Debiti tributari**, dei **Debiti verso istituti previdenziali** e dei **Debiti verso altri**, rimandiamo alle seguenti tabelle:

### Debiti tributari

Voci	Valori finali al 31.12.2010
IRES	200.636
IRAP	14.183
IRPEF- region. Enti locali	563
IRPEF - dipendenti	210.589
IRPEF - lavoratori autonomi	12.541
IRPEF- collaborazioni	4.273
IRPEF- TFR	2.494
IRPEF acc. sost.imposta	1.546
IRPEF saldo sost.imposta	5
<b>Totale</b>	<b>446.829</b>

### Debiti verso istituti previdenziali

Voci	Valori finali al 31.12.2010
Debiti INPS	638.893
Debiti INPS collaboratori	2.762
Debiti INPDAP	331.932
Contributi 14ma mensilità da liquidare	40.835
Contributi ferie e festività da liquidare	233.352
Rateo premio contributi	314.851
<b>Totale</b>	<b>1.562.625</b>

### Debiti verso altri

Voci	Valori finali al 31.12.2010
Deb. vs utenti/Comune magg.incassi anni pregr.	374.448,74
Deb. Vs Comune per Contr. Cee set.lattiero caseario	87.214
TFR fondo Inps silenti	231
TFR fondo Mario Negri	8.894
FRT FBA Anima Orrizzonti	207
TFR PIP Tax Mediolanum	1.419
TFR FPA Previras	577
TFR PIP Ina Assitalia	2.744
TFR Previdenza Alleanza	1.099
TFR FPA Azimut	233
TFR FPA San Paolo	116
TFR PFA Unicredit	102
TFR Fonte	550
TFR Arca Previdenza	57
Trattenuta 1/5 stipendio	30.281

## Debiti verso altri

Voci	Valori finali al 31.12.2010
Trattenute sindacali	4.153
Trattenute atti pignoramento	2.564
Trattenute dipendenti prestiti Inpdap	2.828
Trattenute dipendenti premi Ina	2.218
Trattenuta dipendenti ricongiunzione	92
Trattunuta fondo est	1.160
Ente bilaterale	1.979
Fondo Pastore-Negri-fasdac	30.621
Cassa paritetica panifici	399
Debito vs terzi/ escuss. fid.	252.919
Debiti verso dipendenti note spese	2.332
Pignoramento presso terzi	651.557
Sequestro conservativo	406.800
Atti conciliaz. - scritt. privata giara elen group	-894.393
Ratei passivi diversi	27.809
Rateo passivo 14^ mens.	147.921
Rateo passivo ferie	808.340
Rateo passivo Inail	199.137
Rateo premio retribuzioni	1.095.097
<b>Totale</b>	<b>3.251.705</b>

## 4.2.2 Variazioni intervenute nella posta B) Fondi per rischi ed oneri

Le variazioni relative ai fondi per rischi ed oneri sono di seguito riepilogate:

### Variazioni fondi per rischi ed oneri

Voci	Valore iniziale al 31.12.09	Variazioni per accantonamento	Variazioni per utilizzo	Valore finale al 31.12.10
Fondo investimenti su beni di terzi - 2001	13.889.255	1.319.330		15.208.585
Fondo rischi contenziosi in essere	24.803	460.000		484.803
Fondo incentivante D.L. 163/2006	0	47.991		47.991
Fondo rischi responsabilità solidale	248.150		42.441	205.709
<b>Totale</b>	<b>14.162.208</b>	<b>1.827.320</b>	<b>42.441</b>	<b>15.947.087</b>

Il “fondo investimenti su beni di terzi – 2001” è stato stanziato in quanto, a fronte del diritto d’uso relativo agli immobili e agli altri beni oggetto del contratto di servizi, la società è tenuta a restituire al Comune di Milano al termine del contratto stesso i beni in stato di regolare funzionamento e con tutte le migliorie che vi saranno apportate e che sono necessarie al regolare funzionamento del servizio.

La società dovrà dunque, in vigenza del contratto di servizio in essere, sostenere i necessari investimenti al fine di adempiere al suddetto obbligo contrattuale. A tale scopo è stato istituito il fondo investimento beni di terzi, il quale consente di far concorrere nell'esercizio, la quota parte di competenza costi relativi agli investimenti, a prescindere dall'effettuazione degli stessi.

Al fine di quantificare l'entità dei prevedibili impegni con il criterio di competenza è stata redatta, in sede di prima valutazione, una perizia di stima che valorizza gli investimenti previsti nel corso dell'intera durata del contratto di servizio.

Tale valutazione è stata effettuata stimando i costi di manutenzione e ripristino dei beni ricevuti in uso dal Comune. La stima dei costi che sarà necessario sostenere durante la durata del contratto è stata effettuata per categoria di centro cucina sulla base delle dimensioni dell'impianto, ed in particolare in relazione alla capacità produttiva (n° di pasti giornalieri).

Successivamente a detta prima stima, ed anche a seguito dell'analisi dell'effettivo utilizzo del fondo fin qui stanziato e degli investimenti effettuati, specie con riguardo a quelli relativi al Centro Sammartini, si è reso opportuno verificare la capacità dello stesso di far fronte agli oneri futuri contrattualmente previsti. Da tale analisi è emerso che il fondo piano finanziario individuato in euro 24.600.000, a seguito delle valutazioni emerse nel precedente esercizio, può oggi essere prudenzialmente rideeterminato in euro 30.250.000. Detto nuovo calcolo ha reso quindi necessario modificare l'ammontare della quota da destinarsi ad accantonamento annuale (euro 2.016.667, anziché euro 1.640.000) e conseguentemente incrementare l'ammontare del fondo stesso, insufficiente, in base al predetto calcolo per un ammontare di importo pari ad euro 213.179. L'incremento appena indicato è stato iscritto tra le voci del conto economico ed esattamente alla voce E 21.

Il fondo iscritto nel presente bilancio ammonta, quindi, alla data di chiusura dell'esercizio in esame, ad euro 15.208.585, rappresentando ciò la quota di competenza dei summenzionati futuri investimenti.

L'importo di tale fondo va letto congiuntamente all'importo del fondo ammortamento su beni di terzi ammontante a euro 4.958.082 in quanto la somma delle due poste rappresenta l'entità dei fondi gravanti sui bilanci di esercizio alla fine del decimo periodo di svolgimento dell'attività, sulla base della stima dei presunti investimenti futuri.

Il fondo rischi contenziosi in essere rappresenta la potenziale passività legata alle cause in cui è coinvolta la società che non hanno ancora trovato definizione in ambito giurisdizionale.

Le dimissioni del direttore generale, e le conseguenti problematiche sorte con riferimento a tale vicenda, implicheranno una causa civile i cui esiti saranno conosciuti nei futuri esercizi. La Società ha ritenuto opportuno, in conformità al principio civilistico della prudenza, stanziare un accantonamento ad incremento del già esistente "Fondo Rischi Contenzioso".

Il fondo rischi responsabilità solidale è stato stanziato a fronte dei possibili rischi connessi alle previsioni contenute nella c.d. legge Biagi e sue successive modifiche ed integrazioni, sulla cui base il committente è solidalmente responsabile dei mancati adempimenti retributivi, contributivi, assistenziali e fiscali degli appaltatori. Nel corso dell'esercizio 2010, il fondo è stato utilizzato per un ammontare pari a euro 42.441.

Si segnala che non si è provveduto ad iscrivere imposte differite attive in relazione all'accantonamento al fondo investimento su beni di terzi di fascia 2001, in considerazione delle difficoltà di stima del periodo in cui si realizzerà il riassorbimento della correlata differenza temporanea, e dell'arco temporale

ultradecennale, circostanze che non consentono di stimare con ragionevole certezza il riassorbimento della *temporary difference* a causa delle incertezze legate alla redditività di periodi così lontani nel tempo. Sugli altri fondi sono state stanziati le imposte differite attive.

Infine, in ottemperanza del dettato normativo D.Lgs 163/2006, la società ha accantonato per il 2010 un importo pari ad euro 47.990 al fondo incentivante di cui all'art. 92 della suddetta disposizione. Tali somme, costituenti gli incentivi riconosciuti ai dipendenti della società impiegati in attività di progettazione, costruzione, demolizione, recupero, ristrutturazione, restauro e manutenzione ordinaria e straordinaria, saranno liquidate nel corso dell'esercizio 2011.

#### 4.2.3 Variazioni intervenute nella posta

##### C) Trattamento di fine rapporto

###### Trattamento di fine rapporto

Voci	Valore iniziale al 31.12.09	Rettifica anni precedenti	Incrementi	Utilizzi (-)	Valore finale al 31.12.10
Fondo TFR	8.450.709	0	1.447.691	524.902	9.373.498
<b>Totale</b>	<b>8.450.709</b>	<b>0</b>	<b>1.447.691</b>	<b>524.902</b>	<b>9.373.498</b>

Gli accantonamenti stanziati rappresentano l'onere maturato sulla base della normativa vigente; gli utilizzi rappresentano la quota utilizzata a fronte di dimissioni.

## 5. PARTECIPAZIONI

La Società non detiene alcuna partecipazione.

## 6. CREDITI E DEBITI DI DURATA SUPERIORE A 5 ANNI

Alla data di chiusura dell'esercizio non risultano né crediti né debiti aventi durata superiore a cinque anni.

## 6.BIS EVENTUALI SIGNIFICATIVI EFFETTI CAMBI VALUTARI

Non sono state effettuate operazioni in valuta estera.

## 6.TER RETROCESSIONE A TERMINE

Non vi sono operazioni che prevedano l'obbligo per l'acquirente di retrocessione a termine.

## 7. COMPOSIZIONE DELLA VOCE "RATEI E RISCONTI ATTIVI" E "RATEI E RISCONTI PASSIVI"

Per quanto riguarda i **Risconti Attivi**, si segnala la loro composizione mediante la seguente tabella:

### Risconti Attivi

Voci	Importo
Assicurazioni	32.516
Imposte e tasse locali	4.489
Spese diverse	36.849
Spese generali	673
Spese industriali	59.795
Telecom	37.320
<b>Totale</b>	<b>171.641</b>

## 7.BIS COMPOSIZIONE DEL PATRIMONIO NETTO

Al 31.12.2010 il patrimonio netto ammonta a euro 9.541.988. Nel prospetto di seguito esposto si evidenziano le variazioni del Patrimonio Netto verificatesi nel corso dell'esercizio 2010:

### Patrimonio Netto

Voci	Valore iniziale al 31.12.09	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.10
Capitale Sociale	5.100.000			5.100.000
Riserva legale	263.918	10.655		274.573
Altre riserve	0			0
Utili/(perdite) portati a nuovo	3.719.923	202.454		3.922.377
Utile/(perdita) dell'esercizio	213.109	245.038	213.109	245.038
<b>Totale Patrimonio Netto</b>	<b>9.296.950</b>	<b>458.147</b>	<b>213.109</b>	<b>9.541.988</b>

Le poste del patrimonio netto sono così distinte secondo l'origine, la possibilità di utilizzazione, la distribuibilità e l'avvenuta utilizzazione nei tre esercizi precedenti:

### Poste del patrimonio netto

Descrizione	Importo	Possibilità di utilizzazione (1)	Quota disponibile	Utilizzo per copertura perdite nei tre esercizi precedenti	Utilizzo per altre ragioni nei tre esercizi precedenti
Capitale Sociale	5.100.000	-	-		
Riserva legale	274.573	B	-		
Utili/perdite portati a nuovo	3.922.377	A, B, C	3.922.377		
Utile/perdita dell'esercizio	245.038	A, B, C	245.038		
<b>Totale</b>	<b>9.541.988</b>		<b>4.167.415</b>		
<b>Quota non distribuibile</b>					
<b>Quota distribuibile</b>			<b>4.167.415</b>		

(1) A: aumento di capitale; B: copertura perdite; C: distribuzione ai soci

## 8. ONERI FINANZIARI CAPITALIZZATI

Alla data di chiusura del presente bilancio non risultano iscritti nell'attivo dello Stato Patrimoniale oneri finanziari capitalizzati.

## 9. IMPEGNI E CONTI D'ORDINE

Nei conti d'ordine sono stati registrati i seguenti valori:

### Conti d'ordine

Voci	Importo
Fidejussioni ricevute	12.285.991
Garanzie reali prestate	17.905.052
Impegni di acquisti o di vendita	18.230
<b>Totale</b>	<b>30.209.273</b>

I suddetti importi sono riferibili alle seguenti fattispecie:

- Fidejussioni rilasciate da terzi a fronte di partecipazioni a gare di appalto per euro 12.285.991;
- Fidejussioni rilasciate dalla società alla Agenzia delle Entrate a fronte di richiesta di rimborso infrannuale I.V.A., al Comune di Vigevano (AEM Gas) e alla SEA, per euro 17.905.052;
- Futuri impegni contrattuali per euro 18.230, relativi all'investimento del Centro Sammartini, per quanto concerne le attività di collaudo.

## 10. RIPARTIZIONE DEI RICAVI PER SETTORI DI ATTIVITA' ED AREE GEOGRAFICHE

La società opera in unico settore di attività, l'attività è svolta nel territorio del comune di Milano.

## 11. PROVENTI DA PARTECIPAZIONI

La società non ha realizzato alcun provento da eventuali partecipazioni non risultanti da bilancio e cedute nel corso dell'esercizio.

## 12. SUDDIVISIONE DEGLI ONERI FINANZIARI E PROVENTI FINANZIARI

Gli oneri finanziari, che ammontano complessivamente ad euro 209.181, sono relativi ad interessi passivi su c/c bancari ordinari per euro 4.367, ad interessi passivi su anticipazioni fatture per euro 16.242; i rimanenti euro 188.572 si riferiscono ad interessi passivi sui mutui chirografari per euro 135.690 e a interessi passivi sui mutui chirografari calcolati secondo l'IRS per euro 52.882.

I proventi finanziari invece sono pari ad euro 37.639, e sono composti da interessi attivi bancari per euro 27.861, e interessi attivi vari per euro 9.778.

## 13. COMPOSIZIONE DELLE VOCI "PROVENTI STRAORDINARI" E "ONERI STRAORDINARI" DEL CONTO ECONOMICO

I **Proventi Straordinari** che risultano iscritti per un totale di euro 214.094 sono rappresentati da:

- Plusvalenze da alienazioni per euro 8.503;
- Sopravvenienze per euro 205.591.

Gli **Oneri Straordinari** che risultano iscritti per un totale di euro 753.486 sono rappresentati da:

- Minusvalenze su Immobilizzazioni per euro 34.754;
- Sopravvenienze e altri oneri per euro 718.732.

La voce sopravvenienze contenuta negli oneri straordinari si riferisce, per l'importo di euro 213.179, alla variazione di stima del fondo investimenti su beni di terzi; mentre per l'importo di euro 275.946 è riferito all'adeguamento del patto di stabilità.

Le minusvalenze sono originate dalle cessioni di attrezzature e automezzi intervenute nell'esercizio.

## 14. PROVENTI DA PARTECIPAZIONI

Le imposte che gravano sul reddito di esercizio al 31.12.2010 ammontano a euro 2.263.226.

### Imposte dell'Esercizio

Voci	Importo
Ires imposte correnti	1.275.939
Irap imposte correnti	935.096
Ires imposte anticipate	-145.857
Ires rolling anticipate anni precedenti	193.448
Irap rolling anticipate anni precedenti	4.600
<b>Totale</b>	<b>2.263.22</b>

Nel seguito si riporta il prospetto relativo alle differenze temporanee che compongono la voce crediti per imposte anticipate, il cui totale Ires e Irap quadra con la voce crediti 4 ter dell'attivo circolante.

### Differenze temporanee

Voci	Anno di formazione della timing difference	Importo oggetto di timing difference a tutto il 31/12/2010	Ires	Irap
Revisione non ultimata	2010	7.200	1.980	-
Accantonamento cause in corso	2001/2010	484.803	133.321	967
Altre spese legali	2010	10.000	2.750	-
Compensi non pagati agli amministratori	2010	5.200	1.430	-
Accantonamento fondo incentivante D.L. 163	2010	47.990	13.197	-
Accantonamento responsabilità solidale	2008	205.709	56.570	-
Spese di manutenzione 2007 eccedenti il Plafond	2007	20.279	5.576	791
<b>Totale</b>		<b>781.181</b>	<b>214.824</b>	<b>1.758</b>

Come già anticipato al precedente punto 4.2.2. non sono state contabilizzate imposte anticipate sulla quota di accantonamento a "Fondo investimenti su beni di terzi", in considerazione delle difficoltà nella stima del momento di riassorbimento delle *temporary difference*.

## 15. NUMERO MEDIO DEI DIPENDENTI RIPARTITI PER CATEGORIA

Il numero dei dipendenti in forza alla società nell'esercizio chiusosi il 31 dicembre 2010 è pari a 947 unità, come di seguito rappresentato.

### Differenze temporanee

Categorie	Numero medio 31-12-2010	Numero medio 31-12-2009
Dirigenti	6	6
Quadri	12	12
Impiegati	161	155
Operai	768	790
<b>Totale</b>	<b>947</b>	<b>963</b>

## 16. AMMONTARE DEI COMPENSI SPETTANTI AGLI AMMINISTRATORI ED AI SINDACI

La società è amministrata da un Consiglio di Amministrazione il cui compenso nel corso del 2010 è ammontato a euro 158.104.

Il compenso del Collegio sindacale nell'esercizio chiuso al 31.12.2010 è stato di euro 74.880.

## 16.BIS AMMONTARE DEI COMPENSI SPETTANTI ALLA SOCIETA' DI REVISIONE

I compensi alla società di revisione legale nominata con assemblea del 29 aprile 2010 ammontano, per l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2010, ad euro 33.000 complessivi.

## 17. NUMERO E VALORE NOMINALE DI CIASCUNA CATEGORIA DI AZIONI DELLA SOCIETA'

Il capitale sociale di euro 5.100.000 è interamente versato ed è diviso in n. 10.000.000 azioni ordinarie del valore nominale di euro 0,51.

## **18. ALTRI TITOLI EMESSI**

Alla data di chiusura del bilancio non risultano emessi altri titoli.

### **IN MERITO AI PUNTI 19, 19-BIS, 20, 21, 22, 22-BIS, 22-TER DELL'ARTICOLO 2427 DEL CODICE CIVILE**

Si segnala esclusivamente che la società, alla data di chiusura del bilancio, non ha evidenziato alcuna operazione valutabile in tal senso e degna di essere evidenziata ai fini della presente Nota Integrativa redatta a norma dell'articolo 2427 del Codice Civile.

## CONTO ECONOMICO

### COSTI E RICAVI

Il conto economico, integrato da quanto esposto in precedenza, costituisce un quadro già sufficientemente esplicativo dell'andamento dei costi e dei ricavi dell'esercizio.

A completamento di quanto già suesposto per le seguenti voci di Conto Economico si precisa:

**Altri ricavi e proventi** esposti in bilancio per euro 395.282, riguardano:

#### A5 Altri ricavi e proventi

Descrizione	Importo
Proventi vari	206.652
Risarcimenti assicurativi	49.866
Risarcimenti penalità	138.429
Sconti e abbuoni attivi	157
Recupero bolli	177
<b>Totale</b>	<b>395.282</b>

**Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci**, per un totale di euro 20.131.660, sono così suddivisi:

#### B6 Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci

Descrizione	Importo
Acquisti M.M. Food	17.397.806
Acquisti M.M. non Food (monouso)	1.856.372
Acquisti materiale pulizia	563.513
Piccole differenze	-590
Sconti abbuoni su acquisti	-24.738
Premio consumo fornitori	-7.712
Abbigliamento - vestiario	693
Materiale antinfortunistico	3.921
Materiale vario di consumo	55.203
Attrezzatura minuta	175.883
Beni inf. 516,46 €	111.308
<b>Totale</b>	<b>20.131.660</b>

In ottemperanza alla disposizione contenuta nell'art. 2423-ter c.c., si segnala che al fine di garantire una corretta comparabilità delle voci del presente esercizio con le stesse dell'esercizio precedente, si è provveduto all'adeguamento della voce B6 "Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci" dell'esercizio 2009. In particolare sono stati riclassificati dalla voce B7 "Costi per servizi" alla voce B6 "Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci" i seguenti conti:

## B6 Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci

Descrizione	Importo
Abbigliamento - vestiario	693
Materiale antinfortunistico	3.921
Materiale vario di consumo	55.203
Attrezzatura minuta	175.883
Beni inf. 516,46 €	111.308

Costi per servizi, per un totale di euro 28.124.014, sono così suddivisi:

## B7 Costi per servizi

Descrizione	Importo
Altri oneri e costi per dipendenti	31.216
Deplianti gadgets varie	81.005
Contrib. Progetti - Laboratori - Manifestazioni	7.332
Contributo commerciale SEA	514.331
Assicurazioni autoparco aziendale	70.480
Assicurazioni responsabilità civile	46.629
Assicurazioni incendio	31.690
Assicurazioni infortuni	57.571
Spese viaggio e trasferte	597
Rimborso spese dipendenti	3.834
Rimborso spese chilometriche - Autostr. - Garage	37.447
Amministratori	158.104
Sindaci	74.880
Spese di rappresentanza	4.517
spese telefoniche 20%	80.422
Noleggio stoviglie	959
Costi di trasporto	4.446.305
Gestione magazzino e distribuzione	1.829.942
Costi scodellatori	10.963.858
Costi servizi pulizia Comune	1.889.826
Costi servizi bidellaggio Comune	1.300.000
Ricarico costo interinale	68.198
Controllo sanitario	119.769
Addestramento professionale	15.665
Consulenze professionali tecniche	89.764
Consulenze L. 626	6.500
Consulenze tecniche	226.608
Consulenze tecniche occasionali	22.380
Arrotino	11.528
Olio esausto	1.820
Analisi chimiche	43.078
Pulizia	129.331
Vigilanza	6.620
Smaltimento rifiuti	42.046
Fosse biologiche	49.279
Disinfestazione	81.590
Altri costi trasporto - Manov. Varie	4.503
Costi smaltimento beni di terzi	985

## B7 Costi per servizi

Descrizione	Importo
Manutenzione fabbricati Beni di terzi	11.345
Manutenzione fabbricato Mediglia	7.236
Manutenzione ord. impianti Beni di terzi	81.816
Manutenzione attrezzatura primaria Beni di terzi	38.799
Assistenza macchine elettroniche	50.263
Manutenzione ord. impianti beni di proprietà	41.614
Manutenzione attrezzatura primaria Beni di proprietà	16.446
Manutenzione ordin. "manor" su beni di terzi	993.741
Manutenzione ordin. "manor" su beni di proprietà	10.618
Manutenzione programmata su beni di terzi	117.937
Manutenzione programmata su beni di proprietà	5.611
Manutenzioni macchinari CED	28.742
Costi software CED	267.895
Costi stampa bollettini/ Assegn. Quota	81.251
Costi spedizioni lettere sollec. Altro ppt	129.254
Costi stampa moduli iscrizioni	81.043
Costi software - CED	134.472
Costi distribuzione - Varie	51.121
Costi stampa /microfilm solleciti	69.809
Costi gestione esterna schede anagrafiche	35.300
Costi call center esterno	95.123
Manutenzioni autoveicoli da trasporto	5.431
Manutenzioni autovetture di proprietà	125.800
Spese gestione sk carb. Automezzi	93.297
Energia elettrica % F.M.	710.993
Metano / GPL	807.849
Acqua	96.887
Gasolio via Quaranta	295.723
Tel cellulari 80%	38.549
Altri costi comunicazione	8.418
Spese telefoniche - linee dati	137.928
Spese telefoniche - conversazioni	145.212
Spese varie gare appalto	19.747
Altre spese legali	132.918
Spese notarili	2.673
Spese legali Giara/Elen Group	33.611
Spese legali per recupero crediti	20.315
Consulenze amministrative	295.581
Consulenze certificazioni bilancio	36.500
Costi certificazione ISO	3.500
Costo smaltimento acque reflue	18.700
Smaltimento acque reflue	12.093
Spese bancarie - C/C Ordinari	17.349
Spese bancarie - Anticipo fatture	359
Spese bancarie - Conti speciali	73
Commissioni banco posta	60.484
Commissioni R.I.D. Rette scolastiche	103.907
Spese conto effetti	45
Spese mutuo chirografario	24
<b>Totale</b>	<b>28.124.014</b>

Oneri diversi di gestione per euro 1.446.094, sono suddivisi come esposto nella seguente tabella:

### B14 Oneri diversi di gestione

Descrizione	Importo
Inserzioni su pubblicazioni	5.000
Spese postali - Valori bollati	27.528
Cancelleria e materiale vario	35.080
Stampati-Microfilmatura e varie	118.712
Quote associative	1.752
Imposte di pubblicità	681
Tassa possesso autoveicoli	9.854
Imposte rifiuti (TARSU)	579.653
Licenze e autorizzazioni	4.099
Tasse societarie	516
Tasse annuali C.C.I.A.A.	24.916
Spese varie	33.371
Spese polizze - fidejussioni a garanzia	33.588
Libri giornali riviste	252
Abbonamenti giornali e riviste	14.497
Erogaz. Liberalità /Cofinanziam. Deduc.	3.300
Ammanchi e furti	751
Sconti abbuoni e arrotondamenti	2.198
Perdite su crediti	317.156
Perdite su crediti (cessione credito IVA)	215.404
Ammende multe sanzioni	17.785
<b>Totale</b>	<b>1.446.094</b>

Il **costo del personale** comprende l'intera spesa per il personale dipendente tenuto conto anche del costo delle ferie maturate e non godute e degli accantonamenti previsti dalla legge e dai contratti collettivi. Nella voce costo del personale sono compresi altresì gli oneri per il personale interinale e per i collaboratori coordinati e continuativi. L'ammontare iscritto in conto economico è pari a euro 27.556.922.

La presente nota integrativa, così come l'intero bilancio di cui è parte integrante, rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria della società ed il risultato economico d'esercizio.

F.to Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
Roberto Predolin

## ALLEGATI

Di seguito si riporta il rendiconto finanziario, che contiene informazioni aggiuntive rispetto a quelle esposte in Nota integrativa, della quale costituisce parte integrante:

### RENDICONTO FINANZIARIO – FLUSSI DI CASSA (Risorsa finanziaria: cassa + banca attiva – banca passiva)

Codici		31-12-09	31-12-2010	Δ
<b>IV-1-2-3/(D-4)</b>	<b>Risorsa finanziaria iniziale</b>	<b>3.974.158</b>	<b>3.863.519</b>	<b>(110.639)</b>
23)	Risultato di esercizio	213.109	245.038	31.929
				0
B) 10 a	+Amm.to Imm. Immateriali	1.286.756	1.376.281	89.525
B) 10 b	+Amm.to Imm. Materiali	992.476	942.110	(50.366)
	+Plusvalenze cessioni Imm. Immateriali	0	0	0
	+Plusvalenze cessioni Imm. Materiali	1.560	8.503	6.943
	-Minusvalenze cess. Imm. Immateriali	0	0	0
	-Minusvalenze cess. Imm. Materiali	(889)	(34.037)	(33.148)
	-Minusvalenze rimb. Partecipazioni	(717)		717
	<b>Flusso di CCN gestione operativa</b>	<b>2.492.295</b>	<b>2.537.894</b>	<b>45.599</b>
C-I-1	Δ Rimanenze materie prime	(119.778)	260.839	380.617
C-I-2	Δ Rimanenze prodotti in corso di lav.	0	0	0
C-I-3	Δ Prodotti in corso su ord.	0	0	0
C-I-4	Δ Prodotti finiti e merci	0	0	0
C-I-5	Δ Acconto	0	0	0
C-II-1	Δ Crediti v/clienti	(2.894.410)	8.058.116	10.952.526
C-II-4 bis	Δ Crediti tributari	2.284.040	272.845	(2.011.195)
C-II-4 ter	Δ Imposte anticipate	534.583	52.191	(482.392)
C-II-5	Δ Verso altri	(344.141)	(1.009.092)	(664.951)
D	Δ Ratei e risconti attivi	(48.424)	(82.544)	(34.120)
D-6	Δ Acconti	0	0	0
D-7	Δ Debiti v/fornitori	(5.069.962)	6.646.279	11.716.241
D-8	Δ Debiti rappresentati da titoli di credito	0	0	0
D-12	Δ Debiti tributari	(745.093)	(103.605)	641.488
D-13	Δ Debiti v/Istituti di previdenza sociale	(28.745)	(62.393)	(33.648)
D-14	Δ Altri debiti	733.020	(2.350.952)	(3.083.972)
E	Δ Ratei e risconti passivi	0	0	0
	<b>Δ Capitale Circolante Operativo</b>	<b>(5.698.910)</b>	<b>11.681.684</b>	<b>17.380.594</b>
C	Δ Tfr	902.813	922.789	19.976
B-1-2-3	Δ Altri fondi rischi ed oneri	1.752.693	1.784.879	32.186
	<b>A) FLUSSO MONETARIO GEST. REDDITUALE</b>	<b>(551.109)</b>	<b>16.927.246</b>	<b>17.478.355</b>
D-1	Δ Obbligazioni	-	-	-
D-2	Δ Obbligazioni convertibili	-	-	-
D-3	Δ Debiti v/soci per finanziamenti	-	-	-
D-4	Δ Debiti v/banche - Mutuo chirografario	5.859.185	-1.144.605	-7.003.790
D-5	Δ Debiti v/altri finanziatori	-	-	-
	<b>B) FLUSSO MONETARIO ACC./RIMB. FINANZ.</b>	<b>5.859.185</b>	<b>-1.144.605</b>	<b>-7.003.790</b>

### RENDICONTO FINANZIARIO – FLUSSI DI CASSA (Risorsa finanziaria: cassa + banca attiva – banca passiva)

Codici		31-12-09	31-12-2010	Δ
C-II-2	Δ Crediti v/imprese controllate	0	0	0
C-II-3	Δ Crediti v/imprese collegate	0	0	0
C-II-4	Δ Crediti v/controllanti	0	0	0
C-III-1	Δ Partecipazioni in imprese controllate	0	0	0
C-III-2	Δ Partecipazioni in imprese collegate	0	0	0
C-III-3	Δ Partecipazioni in imprese controllanti	0	0	0
C-III-4	Δ Altre partecipazioni	0	0	0
	Δ Altri titoli	0	0	0
	<i>Attivo circolante</i>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
B-III-2-a	Δ Crediti v/imprese controllate	0	0	0
B-III-2-b	Δ Crediti v/imprese collegate	0	0	0
B-III-2-c	Δ Crediti v/controllanti	0	0	0
B-III-1/a	Δ Partecipazioni in imprese controllate	0	0	0
B-III-1/b	Δ Partecipazioni in imprese collegate	0	0	0
B-III-1/c	Δ Partecipazioni in imprese controllanti	0	0	0
B-III-1/d	Δ Altre imprese	3.000	0	(3.000)
	<i>Attivo immobilizzato</i>	<b>3.000</b>	<b>0</b>	<b>(3.000)</b>
D-9	Δ Debiti v/imprese controllate	0	0	0
D-10	Δ Debiti v/imprese collegate	0	0	0
D-11	Δ Debiti v/controllanti	0	0	0
	-Minusvalenze Rimborso Partecipazioni	717	0	(717)
	<b>C) FLUSSO MONETARIO PARTECIPAZIONI</b>	<b>3.717</b>	<b>0</b>	<b>(3.717)</b>
B-I-1	Δ Costi di impianto e di ampliamento	(33.008)	41.713	74.721
B-I-2	Δ Costi di ricerca, sviluppo e pubblicità	0	0	0
B-I-3	Δ Diritti di brevetto	420	0	(420)
B-I-4	Δ Concessioni e licenze	273.234	254.411	(18.823)
B-I-5	Δ Avviamento	0	0	0
B-I-6	Δ Immobilizzazioni in corso	0	(7.000)	(7.000)
B-I-7	Δ Altre	(3.985.051)	(8.968.163)	(4.983.112)
B) 10 a	-Amm.to Imm. Immateriali	(1.286.756)	(1.376.281)	(89.525)
	+Plusvalenze cessioni Imm. Immateriali	0	0	0
	-Minusvalenze cess. Imm. Immateriali	0	0	0
	<i>Immobilizzazioni immateriali</i>	<b>(5.031.161)</b>	<b>(10.055.320)</b>	<b>(5.024.159)</b>
B-II-1	Δ Terreni e fabbricati	0	0	0
B-II-2	Δ Impianti e macchinario	(116.885)	75.314	192.199
B-II-3	Δ Attrezzature ind. e commerciali	424.737	447.799	23.062
B-II-4	Δ Altri beni	288.224	124.243	(163.981)
B-II-5	Δ Immobilizzazioni in corso	5.800	(180.830)	(186.630)
B) 10 b	-Amm.to Imm. Materiali	(992.476)	(942.110)	50.366
	+Plusvalenze cessioni Imm. Materiali	(1.560)	(8.503)	(6.943)
	-Minusvalenze cess. Imm. Materiali	889	34.037	33.148
	<i>Immobilizzazioni materiali</i>	<b>(391.271)</b>	<b>(450.050)</b>	<b>(58.779)</b>

**RENDICONTO FINANZIARIO – FLUSSI DI CASSA**  
**(Risorsa finanziaria: cassa + banca attiva – banca passiva)**

Codici		31-12-09	31-12-2010	Δ
B-III-2-d	Δ Crediti immobilizzati	0	0	0
B-III-3	Δ Altri titoli	0	0	0
B-III-4	Δ Azioni proprie	0	0	0
	<i>Immobilizzazioni finanziarie</i>	0	0	0
	<b>D) FLUSSO MONETARIO INV./DIS.</b>	<b>(5.422.432)</b>	<b>(10.505.370)</b>	<b>(5.082.938)</b>
A-I	Δ Capitale	0	0	0
A-II	Δ Riserva da sovrapprezzo delle azioni	0	0	0
A-III	Δ Riserva di rivalutazione	0	0	0
A-IV	Δ Riserva legale	6.230	10.655	4.425
A-V	Δ Riserva statutaria	0	0	0
A-IV	Δ Riserva per azioni proprie in portafoglio	0	0	0
A-VII	Δ Altre riserve	0	0	0
A-VIII	Δ Utili portati a nuovo	118.334	202.454	84.120
A-IX	Risultato dell'esercizio precedente (- utile)	(124.564)	(213.109)	(88.545)
	<b>E) FLUSSO MONETARIO D PATRIMONIO NETTO</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>FLUSSO MONETARIO NETTO (A+B+C+D+E)</b>	<b>(110.639)</b>	<b>5.277.272</b>	<b>5.387.911</b>
IV-1-2-3/(D-4)		<b>3.863.519</b>	<b>9.140.792</b>	<b>5.277.273</b>

**RELAZIONE DEGLI  
AMMINISTRATORI  
SULLA GESTIONE**

**BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2010**



## Signori soci,

il bilancio che viene sottoposto alla Vostra approvazione è stato redatto nel rispetto dei principi di chiarezza e precisione e rappresenta con fedeltà la situazione della Vostra società evidenziando un utile di € 245.038

## A. SITUAZIONE DELLA SOCIETA'

Nel 2010 sono stati prodotti n.° 18.490.589 pasti, così ripartiti:

### Pasti prodotti

	2010	2009	2008	2007
Pasti al cotto	16.408.127	16.102.387	16.008.220	14.492.319
Pasti al crudo	2.082.462	2.213.849	2.147.450	2.014.949
<b>Totale</b>	<b>18.490.589</b>	<b>18.316.236</b>	<b>18.155.670</b>	<b>16.507.268</b>

La produzione dei pasti avviene su 109 cucine ( 28 cucine centralizzate, 72 cucine di asili nido, 5 cucine di case vacanze, 3 cucine di Rsa, 1 cucina di ricovero notturno).

Il personale impiegato è così suddiviso:

6 dirigenti;

12 quadri e 161 impiegati di cui 21 part time pari all'13,9% ( l'12,9% nel 2009);

768 operai ( 790 nel 2009) di cui 404 part time pari al 52,6% ( il 53% nel 2009).

Nel corso dell'esercizio sono stati svolti corsi di formazione per un totale di 2.188 ore delle quali 1.200 per gli operai e 988 per Impiegati e Dirigenti.

## B. INVESTIMENTI IN CORSO E MODIFICHE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVO-ORGANIZZATIVA

La società ha proseguito nella realizzazione dei progetti volti alla razionalizzazione della struttura produttiva, con particolare riferimento alla ristrutturazione dei centri cucina ed al miglioramento della distribuzione dei pasti.

Nel corso del 2010 sono conclusi i lavori per la costruzione del Centro Cucina Sammartini. La peculiarità di questo Centro Cucina è l'alta tecnologia della struttura in particolar modo per quanto concerne l'attrezzatura di cucina e la grande attenzione verso gli aspetti che ineriscono la sicurezza igienico alimentare, energetica ed ambientale. La produzione dei pasti è iniziata in gennaio del 2011 con una produzione di 5.000 pasti, l'obiettivo è di raggiungere entro l'anno prossimo la produzione giornaliera di 10.000 pasti, attestandosi come il centro produttivo più importante della società, il personale che opera presso la cucina è costituito da circa 55 unità di cui 18 cuochi.

La produzione in conto proprio del pane, presso il nostro stabilimento di Mediglia, è continuata nel corso dell'anno 2010 ed è stata contrassegnata da una fitta attività di assestamento dei processi produttivi. In particolar modo la pizza, oltre ad essere preparata con ingredienti selezionati, ha subito un processo di affinamento tecnologico ed una attenzione particolare al confezionamento del prodotto permettendo di ottenere un risultato altamente qualitativo. Inoltre in corso di anno sono stati testati una serie di prodotti atti a integrare le "merende" presso le scuole, il tentativo ha cercato di coniugare un'ottima sensorialità con una ricetta macrobiotica, allo stato va perfezionandosi un nuovo prodotto di prossima introduzione che si connota in una focaccia dolce alle mele.

In corso di anno si è completato il processo di sostituzione delle gastronorm in acciaio con ½ gastronorm in polipropilene.

## C. PROGETTI, RICERCHE ED EVOLUZIONE DEI PRODOTTI

In seguito sono descritti alcuni progetti e manifestazioni della società oltre che la strategia negli acquisti delle materie prime. Le linee guida delle iniziative descritte sono il rispetto delle prerogative alimentari condivise con il Comune di Milano, il coinvolgimento nelle problematiche alimentari delle famiglie e studenti ed una efficiente e razionale scelta dei prodotti alimentari, diminuendo al contempo gli sprechi.

**1** - Nell'ambito delle manifestazioni che ci porteranno all'Expo 2015, Milano Ristorazione, con il patrocinio del Comune di Milano (Assessorato Scuola Famiglia e Politiche Sociali e Assessorato Salute) e l'Accademia di Belle Arti di Brera, ha pensato di proporre un'attività didattica dal titolo "Disegna la tua EXPO 2015".

Il progetto, iniziato durante l'anno scolastico 2009/2010 e attivo fino al 2015, è dedicato alle 225 scuole primarie e secondarie del Comune di Milano. Gli studenti delle scuole partecipanti, avranno modo di realizzare un murales all'interno del refettorio scolastico, così da rendere maggiormente piacevole il locale adibito a mensa.

Il tema delle opere sarà il medesimo dell'Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita".

Le scuole avranno ampia libertà per la realizzazione dei soggetti che dovranno però simboleggiare l'educazione al ruolo e al valore del cibo, all'importanza di alimentarsi bene, che vuol dire vivere e crescere sani, con un occhio di riguardo all'importanza di evitare spreco di risorse che, per molte persone, possono rappresentare la vita.

È un'ottima occasione per coniugare l'educazione all'immagine con l'educazione alimentare.

Grazie alla collaborazione con l'Accademia delle Belle Arti di Brera, prestigioso ateneo artistico milanese, le scuole si avvarranno della collaborazione di studenti che svolgeranno la funzione di tutor nelle fasi di progettazione e preparazione dei murales. Milano Ristorazione S.P.A. metterà a disposizione, di ogni singola scuola, tutto il materiale necessario. I lavori di ogni anno scolastico, saranno valutati da una commissione che assegnerà al miglior lavoro € 500 in buoni acquisto per libri e materiale didattico, da utilizzare presso la "Libreria dei ragazzi" di Milano, € 400 al secondo classificato ed € 300 al terzo classificato.

Nell'anno scolastico 2009/2010 hanno partecipato al progetto/concorso 9 scuole mentre, per l'anno scolastico in corso, hanno aderito all'iniziativa 6 scuole.

**2** - Tramite il progetto "Laboratori dei sapori", attivo nell'anno scolastico 2009-2010 in 7 scuole, la società ha raccolto, con un'attività di rilevazione statistica, molti dati circa la gradevolezza dei menù proposti. Tale progetto ha coinvolto 32 classi per un totale di 736 bambini delle scuole primarie e secondarie di 1° grado che, attraverso la compilazione di una semplice scheda, esprimono il proprio parere sul pasto consumato. In totale le schede compilate sono risultate 41.353.

**3** - Proseguono gli incontri con le commissioni mensa così come la raccolta e la catalogazione dei reclami e dei suggerimenti che formano la base per le decisioni di modifiche organizzative e del menù. Durante l'anno sono avvenuti 25 incontri con le Commissioni Mensa e sono state vagliate circa 3.800 schede di valutazione contenenti le segnalazioni dai refettori. Inoltre i nostri centri Cucina sono stati

aperti alle visite per 33 giornate durante tutto il 2010.

**4** - La società, in previsione dell'apertura del centro cucina Sammartini continua ad eseguire, in collaborazione con l'Università di Milano, prove su una serie di prodotti in legume refrigerato e atmosfera, volte a valutare l'impatto igienico sanitario di tale metodo di produzione.

Inoltre Milano Ristorazione ha organizzato una serie di incontri sul tema delle diete sanitarie in stretta collaborazione con il Prof. Claudio Ortolani, Primario Emerito dell'A.O. Ospedale Niguarda Ca' Granda, Professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Allergologia e Immunologia Clinica dell'Università di Pavia, Presidente della FISMA Onlus Istituto Allergologico Lombardo, dedicati a tutte le famiglie di bambini con patologie alimentari. Il primo incontro si è svolto nel mese di novembre dell'anno 2010 e ne sono previsti altri nel corso dell'anno scolastico 2010/2011.

**5** - Nel mese di giugno 2010, il progetto "Più frutta, più verdura" si è concluso, indirizzato ai nidi d'infanzia, scuole d'infanzia e primarie, atto a promuovere buone e sane abitudini alimentari ed un corretto stile di vita, a incoraggiare il consumo di frutta e verdura, ingredienti protettivi per la salute, attraverso il piacere di fare, sperimentare e mangiare insieme a casa e a scuola, svoltosi durante gli ultimi 6 anni scolastici.

Attualmente Milano Ristorazione è partner nei piani di educazione alimentare organizzati da Regione Lombardia e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, con il progetto denominato "Scuola e cibo".

**6** - Continuano, in collaborazione con la Provincia di Milano - Settore Agricoltura - Educazione Alimentare, le serate di formazione dedicate ai membri delle Commissioni Mensa, aventi come tema l'approfondimento della Direttiva Regionale "Linee guida della Regione Lombardia per la refezione scolastica". Gli incontri si sono tenuti presso la sede di Milano Ristorazione e durante l'anno 2010 si sono articolati in 4 serate.

**7** - Partecipazione alla ricerca co-finanziata dall'Assessorato alla Ricerca del Comune di Milano per la valutazione delle conoscenze delle famiglie dei bambini delle scuole primarie su tematiche di nutrizione ed alimentazione. La ricerca, che si può definire uno dei più grandi progetti di ascolto sulle abitudini alimentari e sugli stili di vita svolti nelle scuole primarie cittadine, è stata condotta da Milano Ristorazione SPA, Fondazione Università IULM e l'Università degli Studi di Milano. Sono stati distribuiti 45.000 questionari, le risposte ricevute sono state 22.552.

Nel mese di Aprile 2010 si è tenuta la conferenza stampa per la presentazione dei risultati.

**8** - La società nel corso del 2010 si è posta l'obiettivo di migliorare la qualità degli alimenti forniti, attraverso l'individuazione di alcuni criteri specifici che hanno orientato la politica di acquisto, in particolare:

## Prodotti acquisiti

Sistemi di coltivazione a lotta integrata	Verdure surgelate
Chilometro zero (produzioni nel territorio della Regione Lombardia)	Verdure fresche secondo stagionalità Prosciutto cotto
Filiera corta (acquisto diretto dal produttore)	Prosciutto cotto Mozzarella per pizza
Origine italiana	Verdure surgelate Latte (sia per il consumo tal quale, sia utilizzato per la produzione della mozzarella per pizza)
Disciplinari di produzione	Disciplinare di Parma/San Daniele per la lonza di maiale Disciplinare di Etichettatura Facoltativa (Reg. CE 1760/2000) per la carne bovina (introdotto nel 2009 e confermato nel 2010) Disciplinare di produzione dedicato per il prosciutto cotto
OGM free	Petto di pollo

Oltre ai parametri suindicati sono inoltre state introdotte modifiche tese a soddisfare maggiormente l'utenza sotto il profilo della gradevolezza:

- introduzione del prosciutto cotto prodotto con utilizzo dei soli tagli di maggiori pregio (fesa, sottofesa e magatello)
- ampliamento delle varietà di insalate offerte (oltre alla consueta mista rossa/verde viene proposto il "tenero tris", la "misticanza" e la "mista con verza")

Nel corso del 2011 sono stati sostanzialmente modificati gli ingredienti del gelato, eliminando gli emulsionanti/stabili, i grassi vegetali e gli aromi e sostituendoli con ingredienti naturali, al fine di somministrare un prodotto industriale con caratteristiche tipicamente artigianali.

## D. RAPPORTI CON I FRUITORI DEI SERVIZI

La Società ha iniziato, nel marzo del 2008, la pubblicazione di "Parliamoci". L'obiettivo della pubblicazione è creare una comunicazione diretta con i genitori dei nostri piccoli utenti informandoli sulle novità del servizio, sulle caratteristiche delle materie prime utilizzate, sul menù in vigore con i relativi consigli per la sera, ed altre informazioni e notizie riguardanti il mondo di Milano Ristorazione.

La newsletter, viene distribuita dal mese di marzo 2008 a tutte le scuole primarie, dal mese di settembre 2008 è stata introdotta nelle scuole secondarie di 1° grado e, dal mese di settembre 2009, anche a tutte le scuole dell'infanzia. Ad oggi, la tiratura è di circa 80.000 copie e sono stati pubblicati 24 numeri, di cui 8 nel corso dell'anno 2010.

Nel gennaio 2011 è stato istituito presso Via Matteucci 1 a Milano l'ufficio per la riscossione delle rette. Detto ufficio, posto in una locazione favorevole per ciò che concerne la raggiungibilità con i mezzi pubblici, dispone di 4 sportelli aperti al pubblico in orario continuato con personale dedicato a far fronte alle domande che ineriscono il servizio di refezione scolastica e il pagamento delle rette. Inoltre nell'ottica di esplicitare in maniera adeguata le modalità di pagamento del servizio di refezione scolastica e l'eventuale accesso alle agevolazioni previste, nel dicembre 2010 è stato distribuito a tutti gli alunni il volantino "un posto a tavola" (80.000 copie), lo stesso oltre ad essere completa-

mente rinnovato nella veste grafica è stato tradotto nelle quattro principali lingue straniere parlate dagli alunni iscritti al servizio scolastico: inglese, francese, arabo e cinese.

Nel maggio del 2010 l'accesso telefonico ai servizi di Milano Ristorazione è stato implementato con l'istituzione del Numero Verde 800 710 980, con la possibilità di scelta fra le opzioni di selezione per un contatto diretto con i seguenti uffici: opzione 1 Rette Scolastiche e pagamenti – opzione 2 Ufficio Relazione Esterne – opzione 3 Direzione Operativa – opzione 4 Ufficio Diete. Il servizio è stato molto utilizzato ed apprezzato dagli utenti i quali hanno effettuato nel corso di 8 mesi circa 21.000 telefonate.

La nostra casella di posta [parliamoci@MilanoRistorazione.it](mailto:parliamoci@MilanoRistorazione.it) è stata nel corso dell'anno 2010, un importante punto di contatto con le famiglie. Abbiamo ricevuto ed evaso circa 1.000 e-mail. L'immediatezza e la facilità di questo strumento ne fa un canale di comunicazione sempre più rilevante.

## 1. ATTIVITÀ DI RICERCA E SVILUPPO

La società non ha sviluppato in senso tecnico delle vere e proprie attività di ricerca e sviluppo, ma ha in essere una serie di progetti e studi sul prodotto, già rappresentati al precedente punto C.

## 2. RAPPORTI INFRAGRUPPO

I rapporti con le Società del gruppo hanno natura essenzialmente commerciale e attengono all'esecuzione del contratto di servizio in essere con l'azionista Comune di Milano. Tali rapporti commerciali con l'azionista, che controlla direttamente la Società evidenziano crediti per 14,7 milioni di euro, debiti per 0,09 milioni di euro e ricavi per 68,6 milioni di euro.

## 3. AZIONI PROPRIE E DEL GRUPPO

Alla data di chiusura del bilancio, nel portafoglio della Società non risultano azioni proprie.

## 4. OPERAZIONI SU AZIONI DEL GRUPPO

Nel corso dell'esercizio la Società non ha intrapreso o perfezionato alcuna operazione avente per oggetto le azioni di Società del gruppo.

## 5. FATTI DI RILIEVO AVVENUTI DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

Nel corso del 2011 la Società indirà una gara di appalto per affidare nuovamente i servizi di distribuzione pasti in tutte le scuole di infanzia, primarie e secondarie di Milano (424 scuole). Inoltre per le scuole di infanzia Comunali (172) il servizio offerto da Milano Ristorazione diverrà "Global", alla distribuzione dei pasti verrà aggiunto il servizio di Pulizia, accoglienza e prestazioni ausiliarie. Per quanto riguarda il servizio di accoglienza e prestazioni ausiliarie, comunemente detto di "bidellaggio", nel corso dell'anno scolastico 2011/2012 i servizi saranno rivolti a 96 scuole ed estese a tutte le scuole Comunali (172) in forma progressiva fino ad arrivare a regime nel settembre 2013.

## 6. EVOLUZIONE DELLA GESTIONE

La società affianca al proprio "core business" della ristorazione anche una molteplicità di servizi (pulizie ed ausiliariato) nei confronti delle scuole comunali. Attestandosi sempre più come un fornitore "globale" di servizi.

## 7. STRUMENTI FINANZIARI RILEVANTI

Nel corso dell'anno 2009 la Società ha provveduto all'apertura di due mutui chirografari della durata di cinque anni per un importo complessivo di € 6.000.000.=, a fronte degli impegni assunti anche per la realizzazione del centro cucina Sammartini.

In particolare: (i) il primo mutuo, pari ad € 3.000.000.=, è stato concesso dalla Banca Popolare di Lodi, ad un tasso di interesse annuo variabile calcolato applicando al parametro "Media Euribor a tre mesi" una maggiorazione di 1,85 punti percentuali; (ii) il secondo mutuo, di pari importo, è stato invece concesso dalla BIVERBANCA ad un tasso di interesse annuo variabile calcolato applicando al parametro "Media Euribor a tre mesi" una maggiorazione di 1,65 punti percentuali.

## 8. GESTIONE RISCHI FINANZIARI

### Rischio di tasso

La società ha in essere un finanziamento di €. 6.000.000,00= della durata di 5 anni con scadenza entro 31.12.2014.

Relativamente al mutuo concesso dalla Banca Popolare di Lodi di €. 3.000.000,00= è stato stipulato un contratto derivato di copertura IRS (Interest Rate Swap), in tal modo la società ha sostanzialmente sostituito il tasso variabile (Euribor 3 mesi + spread 1,85%) con tasso fisso annuale pari al 2,74%.

La seconda trince del mutuo di ulteriori €. 3.000.000,00=, concesso dalla Biverbanca, è stato stipu-

lato un contratto a tasso variabile con parametri (Euribor 3 mesi + spread 1,65%).

Nel corso del 2010 la società ha utilizzato come forma di finanziamento a breve operazioni di anticipo fatture per un importo complessivo su base annua di €3.643.906= per un periodo medio di esposizione di circa 60/70 giorni al tasso medio di 2.05%; sostenendo complessivamente oneri finanziari per € 16.601=.

#### **Rischio di cambio**

La Società non evidenzia un'esposizione al rischio di cambio di tipo commerciale.

## **9. SEDI SECONDARIE**

La società non ha sedi secondarie.

## **10. PROPOSTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**

A conclusione dell'esame del Bilancio al 31 dicembre 2010, il Consiglio di Amministrazione, ringraziando per la fiducia accordatagli, Vi invita ad approvare il Bilancio e la Relazione sulla gestione e Vi propone di destinare l'utile d'esercizio, pari a € 245.038,00= come segue:

- per un ammontare pari a € 12.251,00= ad incremento della riserva legale;
- e di rinviare a nuovo la differenza di € 232.787,00=.

*Milano, 31 Marzo 2011*

*Per il consiglio di Amministrazione  
Il Presidente  
Roberto Predolin*

**RELAZIONE DEL  
COLLEGIO SINDACALE  
AL BILANCIO**

**AL 31 DICEMBRE 2010**



## Signori Azionisti della Milano Ristorazione S.p.A

il progetto di bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2010, che il Consiglio di Amministrazione sottopone alla Vostra approvazione, è stato redatto ai sensi del Codice Civile ed è costituito dallo stato patrimoniale, dal conto economico e dalla nota integrativa e corredato dalla relazione sulla gestione. Tale complesso di documenti è stato messo a disposizione del Collegio Sindacale nel rispetto del termine imposto dall'art. 2429 del codice civile.

### Relazione del Collegio Sindacale all'assemblea dei Soci ai sensi dell'art. 2429 del Codice Civile

Il progetto di Bilancio al 31.12.2010 sottoposto alla Vostra approvazione evidenzia un utile di esercizio di euro 245.038 e si riassume nei seguenti dati:

#### Stato patrimoniale

	euro
Attività	68.844.075
Passività	59.302.087
- Patrimonio netto (escluso l'utile dell'esercizio)	9.296.950
<b>- Utile (perdita) dell'esercizio</b>	<b>245.038</b>
Conti, impegni, rischi e altri conti d'ordine	30.209.273

Il conto economico presenta, in sintesi, i seguenti valori:

#### Conto economico

	euro
Valore della produzione (ricavi non finanziari)	84.696.416
Costi della produzione (costi non finanziari)	81.477.218
<b>Differenza</b>	<b>3.219.198</b>
Proventi e oneri finanziari	(171.542)
Rettifiche di valore di attività finanziarie	
Proventi e oneri straordinari	(539.392)
Risultato prima delle imposte	2.508.264
Imposte sul reddito	2.263.226
<b>Utile (Perdita) dell'esercizio</b>	<b>245.038</b>

**1** - La Società ha conferito l'attività di controllo contabile, ai sensi dell'articolo 2409-bis e seguenti del Codice Civile, alla Società di Revisione E.D.I. REVISIONI S.p.A. incaricata dall'assemblea dei Soci del 29/04/2010 con scadenza all'approvazione del bilancio al 31.12.2012. La Società di Revisione ha rilasciato in data 05/04/2011 la relazione ai sensi dell'art. 2409-ter del Codice Civile, in cui attesta che il bilancio d'esercizio al 31/12/2010 rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria e il risultato economico della Vostra Società.

**2** - Nel corso dell'esercizio chiuso al 31/12/2010 la Vostra società non ha conferito alla Società di Revisione incarichi diversi dall'attività di controllo contabile ai sensi di legge.

**3** - Il Collegio Sindacale si è tenuto in contatto con la Società di Revisione, attraverso riunioni presso la sede sociale, nel corso delle quali non sono emersi aspetti rilevanti per i quali si sia reso necessario procedere con specifici approfondimenti; nel corso delle riunioni e dallo scambio di informazioni reciproche sugli accertamenti effettuati non ci è stata comunicata l'esistenza di fatti censurabili.

**4** - Il Collegio Sindacale ha accertato, tramite verifiche dirette e informazioni assunte presso la società di revisione, l'osservanza delle norme di legge inerenti la formazione e l'impostazione del bilancio d'esercizio della società e della relazione sulla gestione a corredo dello stesso.

**5** - Nel corso dell'esercizio chiuso al 31/12/2010 abbiamo svolto l'attività di vigilanza prevista dalla legge, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili delle rispettive funzioni. Dall'esame della documentazione trasmessaci, abbiamo acquisito conoscenza e vigilato, per quanto di nostra competenza, sull'adeguatezza della struttura organizzativa della società, del sistema amministrativo-contabile e sulla sua affidabilità a rappresentare correttamente i fatti di gestione, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili della funzione.

**6** - Nel corso dell'esercizio, abbiamo partecipato alle riunioni del Consiglio di Amministrazione e, nel rispetto delle previsioni statutarie siamo stati periodicamente informati dagli amministratori sull'andamento della gestione sociale e sulle operazioni di maggior rilievo economico, finanziario e patrimoniale effettuate dalla società. In particolare vi segnaliamo che i finanziamenti contratti nel corso dell'anno 2009 per complessivi euro 6.000.000, con Banca Popolare di Lodi e Biverbanca al termine dell'esercizio 2010 risultano essere pari ad euro 4.714.580.

**7** - Dall'attività di vigilanza e controllo non sono emersi fatti significativi suscettibili di segnalazione o di menzione nella presente relazione

**8** - Il Collegio Sindacale non ha riscontrato operazioni atipiche e / o inusuali.

**9** - Non sono pervenute al Collegio Sindacale denunce ai sensi dell'articolo 2408 Codice Civile, nonché esposti.

**10** - Il Collegio Sindacale, nel corso dell'esercizio, non ha rilasciato pareri ai sensi di legge.

**11** - Il Collegio Sindacale conferma che gli amministratori, nella redazione del bilancio, non hanno derogato alle norme di legge ai sensi dell'art. 2423, quarto comma, del Codice Civile.

**12** - Il Collegio ha inoltre attentamente analizzato il contenuto della nota integrativa per verificarne il rispetto delle funzioni ad essa assegnate e precisamente la funzione descrittiva , informativa ed esplicativa. Il giudizio che si esprime è positivo in quanto si ritiene che le funzioni sopra elencate siano state assolte compiutamente nel documento esaminato.

**13** - Per quanto precede, il Collegio Sindacale non rileva motivi ostativi all'approvazione del bilancio di esercizio al 31/12/2010, né ha obiezioni da formulare in merito alla proposta di deliberazione presentata dal Consiglio di Amministrazione per la destinazione del risultato dell'esercizio.

*Milano, 12 aprile 2011*

Il COLLEGIO SINDACALE

*rag. Bertilla Cassaghi  
rag. Rosa Maria Lo Verso  
dott. Paolo Ludovici*



**RELAZIONE  
DELLA SOCIETÀ  
DI REVISIONE**



## Signori Azionisti della Milano Ristorazione S.p.A

**1** - Abbiamo svolto la revisione contabile del bilancio d'esercizio della MILANO RISTORAZIONE SpA. La responsabilità della redazione del bilancio compete agli amministratori della MILANO RISTORAZIONE SpA. E' nostra la responsabilità del giudizio professionale espresso sul bilancio e basato sulla revisione contabile.

**2** - Il nostro esame è stato condotto secondo gli i principi di revisione emanati dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili e raccomandati dalla CONSOB. In conformità ai predetti principi, la revisione è stata pianificata e svolta al fine di acquisire ogni elemento necessario per accertare se il bilancio d'esercizio sia viziato da errori significativi e se risultati, nel suo complesso, attendibile. Il procedimento di revisione comprende l'esame, sulla base di verifiche a campione, degli elementi probativi a supporto dei saldi e delle informazioni contenuti nel bilancio, nonché la valutazione dell'adeguatezza e della correttezza dei criteri contabili utilizzati e della ragionevolezza delle stime effettuate dagli amministratori. Riteniamo che il lavoro svolto fornisca una ragionevole base per l'espressione del nostro giudizio professionale.

Per il giudizio relativo al bilancio dell'esercizio precedente, i cui dati sono presentati ai fini comparativi secondo quanto richiesto dalla legge, si fa riferimento alla relazione da noi emessa sul bilancio al 31 dicembre 2009 in data 31 marzo 2010.

**3** - A nostro giudizio, il bilancio d'esercizio al 31 dicembre 2010 della MILANO RISTORAZIONE SpA è conforme alle norme che ne disciplinano i criteri di redazione; esso pertanto è redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria e il risultato economico della società

**4** - La responsabilità della redazione della relazione sulla gestione in conformità a quanto previsto dalle norme di legge e dai regolamenti compete agli amministratori della MILANO RISTORAZIONE SpA. E' di nostra competenza l'espressione del giudizio sulla coerenza della relazione sulla gestione con il bilancio, come richiesto dall'art. 14 del D. Lgs. 27 gennaio 2010, n. 39. A tale fine abbiamo svolto le procedure indicate dal principio di revisione n. 001 emanato dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili. A nostro giudizio la relazione sulla gestione è coerente con il bilancio d'esercizio della MILANO RISTORAZIONE SpA al 31 dicembre 2010.

**5** - A titolo di richiamo dell'informativa fornita dagli amministratori nel bilancio in esame, si sottolinea quanto segue:

- a** - il contesto di riferimento in cui opera la società è caratterizzato dall'esistenza di significativi rapporti gestionali con il proprio principale azionista, regolamentati dall'accordo di servizio sottoscritto in data 29 dicembre 2010. I debiti, i crediti ed i componenti di reddito derivanti dalle operazioni poste in essere con lo stesso sono rispettivamente esplicitati nello stato patrimoniale al 31 dicembre 2010 e nel conto economico dell'esercizio.
- b** - Nel corso del 2010, Milano Ristorazione SpA ha assunto, su decisione dell'azionista, l'incarico per l'espletamento di una serie di servizi connessi all'attività caratteristica. Tale decisione ha peraltro comportato una parziale modifica delle norme statutarie riguardanti l'oggetto sociale della MILANO RISTORAZIONE SpA.
- c** - Nel corso del 2010 è stato sostanzialmente ultimato l'investimento denominato centro Sammartini, il cui valore complessivo è stimato in 21,4 milioni di euro.

*Milano, 5 aprile 2011*

*EDI REVISIONE SRL  
Carlo Bugolotti*

*Legale Rappresentante  
Revisore Contabile*

Il Bilancio Sociale e Bilancio di Esercizio 2010  
di Milano Ristorazione S.p.a.  
è stato realizzato con la collaborazione di Beni Pubblici  
e grazie alla partecipazione di tutte le aree dell'azienda.

Il Bilancio Sociale viene reso pubblico attraverso  
la pubblicazione sul sito istituzionale di Milano Ristorazione  
ed inviato ai soci ed altri interlocutori aziendali.

Milano Ristorazione S.p.a.  
Via Quaranta, 41  
20139 Milano  
Tel. 800710980  
[www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)

Milano Ristorazione S. p. A.  
Via Quaranta, 41 - 20139 Milano  
[www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)

