

## **Relazione sul raggiungimento degli obiettivi di carattere trasversale e specifici assegnati alla Società Milano Ristorazione S.p.A., giusta deliberazione della Giunta Comunale n. 350 del 2 aprile 2021**

### **Obiettivi di carattere trasversale:**

#### **1. Revisione delle logiche di procurement in un'ottica coordinata a livello di "Gruppo Comune"**

KPI: Anno 2021: "Attivazione di almeno due appalti congiunti e/o affidamenti infragruppo (...) con realizzazione di conseguenti economie di scale".

**Risultato: CONSEGUITO**

Oggetti degli affidamenti:

- Collaudo degli impianti a servizio del centro cucine Quaranta ad MM (allegato disciplinare sottoscritto dalle parti contraenti);
- Fornitura di un servizio di catering a Milano Sport (allegata fattura).

#### **2. Contenimento delle spese per missioni e trasferte dell'Organo Amministrativo e del personale**

KPI: Anno 2021 – "Costo inferiore al valore medio della spesa sostenuta a tale titolo nei due esercizi precedenti a quello di riferimento. Nel calcolo sono escluse le voci di costo connesse all'emergenza epidemiologica da COVID – 19"

**Risultato: CONSEGUITO**

Va anzitutto detto che nel caso di Milano Ristorazione questo "obiettivo trasversale" è poco significativo perché i costi di missione e trasferta fuori Comune di Milano sono di assai modica entità.

La tabella seguente illustra la dinamica di tali costi nel triennio di riferimento:

2019	2020	Costo medio	2021
€ 484	€ 259	€ 371,50	0

Nel merito si precisa quanto segue:

- il dato sopra riportato è stato “depurato” degli effetti straordinari della pandemia COVID-19. Nel corso dell’anno, infatti, la Società ha consentito ai dipendenti con sede di lavoro nelle Case Vacanza, in sospensione lavorativa e in trattamento di FIS per effetto della chiusura provvisoria del servizio, di poter lavorare nelle strutture aperte di Milano, usufruendo del trattamento di trasferta contrattualmente previsto;
- non sono state incluse le spese dell’Organo Amministrativo relative alla trasferta di ottobre '21 del Presidente a Barcellona (pari a € 809) - costi che saranno rimborsati alla Società nell’ambito del progetto europeo Food Trails.

### **Obiettivi specifici:**

**1. Realizzare il progetto di recupero e di riutilizzazione dei fanghi provenienti dalle acque di scarico del centro di produzione pasti di Sammartini, con l’obiettivo di coniugare concretamente sostenibilità ed efficienza in un progetto di “economia circolare” con impatto economico positivo per la società.**

KPI: Completamento progetto, con abbattimento di almeno il 50% del costo di smaltimento annuo, quale emergente dalla media della suddetta voce di costo evincibile dai Bilanci di esercizio degli anni 2018 - 2020.

### **Risultato: CONSEGUITO**

Il progetto è stato completato nella primavera del 2021 e ha anche avuto una notevole risonanza mediatica, con decine di articoli di plauso sulla stampa generalista e specializzata.

La tabella sotto riportata fornisce l’evidenza del risparmio ottenuto in termini di minori costi di smaltimento, ben al di sopra dell’obiettivo del 50%:

**COMPARAZIONE COSTO SMALTIMENTO MEDIO TRIENNIO 2018-2020 CON COSTO ANNO 2021**

	2018	2019	2020	Media	2021
Costo smaltimento (€)	7.219	19.302	18.683	15.068	3.553
Quantità (tons)	81	158	168	136	132
Costo smalt. unitario (€/tons)	89	122	111	108	27

**Milano, 10 febbraio 2022**

**Il Presidente**

**Bernardo Lucio Notarangelo**