

Commissione Educazione - Istruzione

*3 aprile 2013
Consiglio di Zona 4 - via Oglio, 18*

*Gabriella Iacono
Presidente di Milano Ristorazione*



Indice

- Identità aziendale
- Trasparenza
- Soddisfazione dell'utenza
- Eccedenze alimentari
- Il menù scolastico e le razioni per le diverse fasce d'età
- Miglioramenti al menù
- Gli acquisti e le regole applicabili agli acquisti
- La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali
- L'attenzione di Milano Ristorazione per l'ambiente
- Attività di comunicazione, progetti, manifestazioni ed eventi

Identità aziendale

- Nell'anno 2012 è stato costituito il **Comitato Scientifico** composto da un dietologo, un pediatra, un psicologo e psichiatra esperto di consumi e disturbi alimentari, un medico veterinario, un tecnologo alimentare, un dirigente dell'ufficio scolastico regionale, un dottore in agraria e un Docente universitario della facoltà di agraria di milano in rappresentante del C.I.R.A. (Centro Interdipartimentale di Ricerca sugli Alimenti dell'Università degli Studi di Milano).

Nell'anno scolastico 2012/2013:

- Proseguiti gli **incontri con Rappresentanza Commissioni Mensa, Commissioni Mensa e Consigli di Zona.**
- Continua partecipazione alla redazione del **regolamento delle Commissioni Mensa** per migliorare il reciproco rapporto nel rispetto dei ruoli e delle competenze degli attori coinvolti nel servizio di ristorazione (CM, RCM, Comune, MiRi) ed identificazione della modalità di elezione democratica ai fini della rappresentatività della RCM.
- Sottoscrizione **dell'accordo consensuale proposto dal Comune**, che ha ripristinato tutte le condizioni contrattuali (reintroduzione di gastronomia inox, Parmigiano Reggiano, tonno CE).

Trasparenza

- **Sito web aziendale** rivisitato per aumentarne la fruibilità e implementato con:
 - ✓ Contratto di servizio con il Comune di Milano aggiornato al maggio 2012;
 - ✓ bilancio d'esercizio 2011;
 - ✓ gare d'appalto;
 - ✓ albo fornitori;
 - ✓ albo consulenti;
 - ✓ **tabella incarichi professionali assegnati;**
 - ✓ **Amministrazione aperta** (in corso di caricamento dati) Riferimenti: comma 32 e 34 art.1 legge 190/2012 (Decreto anticorruzione) e Decreto Legge n. 83/2012 ("decreto sviluppo");
 - ✓ **retribuzione dirigenti e amministratori;**
 - ✓ **curricula amministratori;**
 - ✓ **organigramma aziendale;**
 - ✓ schede tecniche delle derrate utilizzate;
 - ✓ **Linee guida di Milano Ristorazione per la redazione dei menù scolastici;**
 - ✓ elenco/tabella materie prime (prodotto, caratteristiche, fornitore, luogo di produzione, produttore);
 - ✓ tabella frutta (stagionalità, cultivar, origine);
 - ✓ grammature pro capite delle singole ricette;
 - ✓ sezione dedicata alle diete speciali;
 - ✓ news dal Comune di Milano.
- Realizzazione **Codice Etico e nomina Comitato Etico**, pubblicato sul sito web aziendale.
- Approvazione del **regolamento interno per il reclutamento del personale e affidamento incarichi professionali**, pubblicato sul sito web aziendale.



Soddisfazione dell'utenza

Milano Ristorazione rileva costantemente il grado di soddisfazione dell'utenza attraverso il **«laboratorio dei sapori», questionari compilati dai bambini delle scuole e classi che aderiscono volontariamente alla rilevazione.**

Inoltre, dallo scorso anno scolastico, viene condotta annualmente, in 10 scuole primarie scelte a campione dall'Ufficio Statistico del Comune di Milano (panel di 1000 utenti, rappresentativo della popolazione scolastica), una **rilevazione per pesata dei residui alimentari sulle 4 settimane di menù.**

Dai risultati **dell'ultima rilevazione** eseguita, è emerso un dato confortante: **i bambini apprezzano maggiormente il pasto e mangiano di più con conseguente minor spreco di alimenti.**

Indice di gradimento 2012 → 72 %
Indice di gradimento 2013 → 75,1%

Soddisfazione dell'utenza

Indice Gradimento 2013					
	TA (n°)	PA (n°)	PR (n°)	TR (n°)	totale ricette (n°)
primi piatti	10	8	1	0	19
secondi piatti	8	9	0	0	17
contorni cotti	2	5	3	0	10
contorni crudi	1	5	0	0	6
frutta o dessert	7	0	0	0	7
pane comune	1	0	0	0	1
pane integrale	0	1	0	0	1
totale	29	28	4	0	61
%	48	46	7	0	100

Indice Gradimento 2012					
	TA (n°)	PA (n°)	PR (n°)	TR (n°)	totale ricette (n°)
primi piatti	2	14	0	0	16
secondi piatti	7	8	1	0	16
contorni cotti	1	2	1	0	4
contorni crudi	0	6	2	0	8
frutta	4	0	0	0	4
totale	14	30	4	0	48
%	29	62	9	0	100

Linee guida regione lombardia refezione scolastica

% consumato= % IG (indice gradimento)

tot accettato	75-100%	
parzial. accettato	50-74%	
parzial. rifiutato	25-49%	
tot. rifiutato	0-24%	

- Milano Ristorazione è, ormai da anni, impegnata a sostenere **Siticibo** sul territorio milanese. Attualmente, sono **91 le scuole** di Milano che partecipano al programma, contribuendo alla **raccolta di pane e frutta**, che non finiscono così ad incrementare i rifiuti organici, ma vengono destinati a cittadini che vivono in situazioni di disagio. Inoltre, **Siticibo ritirerà le eccedenze o scorte di produzione presso i centri cucina provvisti di abbattitore.**

Nel 2012 Siticibo ha ritirato dalle scuole:

- **46.977,2 Kg di pane**
- **114.641,5 Kg di frutta**

AZIONI DI CONTENIMENTO DEGLI AVANZI EFFETTUATE

- Miglioramento del menù verso un maggior gradimento e quindi minori avanzzi.
- Introduzione di test per tutte le nuove ricette.



Il menù scolastico

I menù della ristorazione scolastica del Comune di Milano, gestita da Milano Ristorazione S.p.A., **sono redatti ed elaborati nel rispetto dei criteri espressi nei seguenti documenti:**

- **Linee Guida Nazionali per la ristorazione Scolastica (Ministero della Salute 2010);**
- **Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia (ed.2002);**
- **Contratto di Servizio sottoscritto con il Comune di Milano.**

Ogni menù elaborato prevede il rispetto dei valori nutrizionali dei **LARN** (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) per le fasce di età a cui è rivolto.

Le indicazioni qualitative e quantitative dei singoli ingredienti sono armonizzate allo scopo di **rispettare i fabbisogni energetici e dei nutrienti essenziali, unitamente alle caratteristiche sensoriali e di tipicità delle ricette**, al fine di incentivare il consumo da parte di tutti i bambini.



Il menù scolastico

Sulla base di questi criteri MiRi ha elaborato le **Linee guida di Milano Ristorazione per la redazione dei menù scolastici**.

Milano Ristorazione adotta infatti anche degli altri criteri per la formulazione del menù scolastico:

- **il colore delle pietanze ed il loro abbinamento** nel pranzo;
- **il loro livello di gradimento, misurato mediante la raccolta dei giudizi espressi dai soli bambini** della scuola primaria che aderiscono al panel di consumatori individuato e statisticamente valido in quanto rappresentativo della popolazione scolastica.

Viene inoltre tenuto in debito conto:

- quanto emerge dalla **misurazione degli avanzi** totali delle singole preparazioni;
- **quanto perviene a Milano Ristorazione** sia in forma di osservazione che di suggerimento da parte degli insegnanti, delle famiglie, delle Commissioni Mensa, dalla Rappresentanza delle Commissioni Mensa e dall'Unità di Controllo del Comune di Milano.

Le razioni per le diverse fasce d'età

I piatti somministrati nella refezione scolastica, per rispettare i fabbisogni nutrizionali che permettano crescita e sviluppo ottimali, vengono proposti con diverse grammature in base all'età degli utenti.

*Ingredienti e grammature, al crudo e al netto,
delle ricette del menù scolastico inverno 2012/2013*



PRIMI PIATTI	Ingredienti	Infanzia	Primaria	Secondaria/Adulti
		grammi/numero	grammi/numero	grammi/numero
GNOCCHI AL POMODORO BIO	Gnocchi di patate	130	170	200
	Carote	3	4	5
	Cipolle	1,5	3	4
	Polpa di pomodoro	50	70	80
	Sale	0,2	0,3	0,4
	Olio extravergine di oliva	3	5	6
	Parmigiano Reggiano	2	3	4
MALLOREDDUS POMODORO E BASILICO	Pasta di semola	50	70	90
	Olio extravergine di oliva	4	5	6
	Polpa di pomodoro	40	60	70
	Cipolle	2,5	4	5
	Basilico	0,5	0,5	0,5
	Parmigiano Reggiano	2	3	4
	Sale	0,2	0,3	0,4
MINISTRA D'ORZO BIO	Orzo perlato	25	30	35
	Olio extravergine di oliva	3	5	6
	Estratto per brodo vegetale	2	3	4
	Parmigiano Reggiano	2	3	3
	Minestrone	70	80	90
	Sale	0,2	0,3	0,4
	Patate	10	15	20

Miglioramenti al menù a.s. 2011-2012

MILANO
RISTORAZIONE

Le azioni di maggior rilievo sul menù sono state:

- Introduzione dello **yogurt biologico** in sostituzione dello yogurt convenzionale;
- Introduzione di preparazioni incentivanti il consumo di **verdura (fresca di stagione a lotta integrata) in sostituzione di alcune verdure surgelate**;
- Introduzione della verdura fresca (IV gamma) come antipasto (carote a tronchetto e finocchi a spicchi a lotta integrata);
- Introduzione di frutta secca biologica italiana (mandorle a lamelle) proposta con patate in insalata;
- Introduzione di **riso semi integrale biologico**;
- Introduzioni di **carni avicole di origine italiana**;
- Produzione dal panificio di proprietà di Milano Ristorazione di **muffin**;
- **Introduzione di tonno prodotto e lavorato in stabilimento CE da giugno 2012**;
- **Reintroduzione del Parmigiano Reggiano in sostituzione del Grana Padano da giugno 2012**;
- Eliminazione del tonno come secondo piatto;
- Incremento nell'utilizzo di legumi e cereali (in particolare **introduzione di un tortino di legumi**);
- **Sperimentate alcune nuove preparazioni, in particolare a base di prodotti ittici** (diversificando le ricette di preparazione del filetto di merluzzo), per incentivare ulteriormente il consumo pesce.



Miglioramenti al menù a.s. 2012-2013

- Sottoscritto **protocollo d'intesa con Regione Lombardia** D.G. Agricoltura, D.G. Sanità, Provincia di Milano, Provincia di Pavia e API (Associazione Piscicoltori Italiani) relativo alla sperimentazione per l'inserimento nei menu scolastici della **trota allevata in acquacoltura a km 0**.
- Incontro con ASL Città di Milano, Comune di Milano, Milano Ristorazione, Pediatra del Comitato scientifico MiRi, BAM, Medici Pediatri, Ufficio Scolastico Regionale e il Prof. Ortolani (allergologo) per concertare procedure di ingresso al servizio migliori delle attuali (riduzione delle richieste mediche alle effettive esigenze sanitarie dell'utenza).
- **Introduzione di :**
 - **budino al cacao del commercio Equo Solidale;**
 - **polpa di pomodoro biologica;**
 - **pasta integrale biologica;**
 - **orzo biologico;**
 - **polenta biologica;**
 - **arance biologiche;**
 - **mele biologiche;**
 - **pane integrale prodotto con farina integrale bio;**
 - **polpa di pomodoro a km 0 (consorzio Casalasco - Coldiretti);**
 - **pesto prodotto con basilico italiano, pinoli mediterranei, Grana Padano e pecorino DOP.**
- Utilizzo di **prodotti di Libera Terra**: pasta biologica e succhi di frutta;
- Ridotte le frittate da 4 volte a 2 volte al mese;
- Migliorati gli abbinamenti dei contorni sia crudi che cotti con le pietanze previste come secondo piatto;
- Due giornate a piatto unico;
- **Menù a tema: etnici e tradizionali locali.**

Miglioramenti al menù – materie prime

Ristorazione Scolastica	Tipologia di prodotto	Numero Prodotti	% sul Totale
	Biologico	10	15%
	Lotta Integrata	22	34%
	Convenzionale	24	38%
	Prodotti tipici di qualità/DOP/Disciplinari	6	9%
	Filiera corta	22	34%
	Km 0	17	22%
	Filiera corta / Km 0	8	13%
		Prodotti destinati allo scolastico 63	



Miglioramenti al menù – materie prime

Asili Nido	Tipologia di prodotto	Numero Prodotti	% sul Totale
	Biologico	15	94%
	Convenzionale	1	6%
	Filiera corta	1	6%
	Km 0	4	25%
	Biologico / Km 0	3	19%
		Prodotti destinati ai nidi 16	



Miglioramenti al menù – materie prime

Prodotto	Luoghi di Produzione	Classificazione in base ai criteri di produzione
Mele	Trentino/Emilia Romagna/Lombardia (Valtellina IGP)	Lotta integrata
Arance	Sicilia/Calabria/Spagna*	Lotta integrata
Pere	Emilia Romagna	Lotta integrata
Clementine	Calabria/Sicilia/Italia/Spagna*	Lotta integrata
Pesche	Emilia Romagna/Italia/Spagna*	Lotta integrata
Uva	Puglia	Lotta integrata
Prugne	Emilia Romagna/Campania/Spagna*	Lotta integrata
Albicocche	Emilia Romagna/Campania/Spagna*	Lotta integrata
Patate fresche	Sicilia/Piemonte/ Lombardia/Germania/Francia*	Lotta integrata
Carote fresche	Emilia Romagna/Veneto/Abruzzo/Sicilia	Lotta integrata
Pomodori	Campania/Lazio/Italia/Spagna*	Lotta integrata
Zucchine fresche	Sicilia/Lazio/Lombardia/Italia	Lotta integrata
Finocchi freschi	Abruzzo/Basilicata/Puglia/ Calabria	Lotta integrata
Peperoni freschi	Lazio/Sicilia/Campania/Lombardia/Spagna/ Olanda*	Lotta integrata
Melanzane fresche	Sicilia/Lazio/Lombardia	Lotta integrata
Insalata IV gamma	Lombardia/Campania/Italia	Lotta integrata
Carote IV gamma	Italia	Lotta integrata
Finocchi IV gamma	Italia	Lotta integrata
Patate IV gamma	Torino	Lotta integrata
Patate cubetti V gamma	Olanda	Lotta integrata
Verdura surgelata (fagiolini/piselli/minestrone/zucchine/erbette/spinaci)	Cesena/Ravenna/ Campobasso	Lotta integrata
Polpa di pomodoro	Lombardia	Lotta integrata

* Il prodotto di produzione estera sarà approvvigionato solo in assenza, sul mercato, del prodotto italiano.

Miglioramenti al menù – materie prime

Prodotto	Luoghi di Produzione	Classificazione in base ai criteri di produzione	Destinazione d'uso
Pasta integrale	Lombardia	Biologico	Ristorazione Scolastica
Orzo perlato	Lazio	Biologico	Ristorazione Scolastica
Farina integrale per panificazione	Italia	Biologico	Ristorazione Scolastica
Farina per polenta	Italia	Biologico	Ristorazione Scolastica
Yogurt	La Spezia	Biologico	Ristorazione Scolastica
Polpa di pomodoro	Italia	Biologico	Ristorazione Scolastica
Arance	Sicilia/Calabria	Biologico	Ristorazione Scolastica
Mele	Trentino/Emilia Romagna/Lombardia (Valtellina IGP)	Biologico	Ristorazione Scolastica
Mele	Trentino/Emilia Romagna/Lombardia (Valtellina IGP)	Biologico	Ristorazione asili nido
Arance	Sicilia/Calabria	Biologico	Ristorazione asili nido
Pere	Emilia Romagna	Biologico	Ristorazione asili nido
Clementine	Calabria/Sicilia/Italia/Spagna*	Biologico	Ristorazione asili nido
Pesche	Emilia Romagna/Italia/Spagna*	Biologico	Ristorazione asili nido
Banane	Centro America/Africa	Biologico	Ristorazione asili nido
Patate	Sicilia/Piemonte/ Lombardia/Germania/Francia*	Biologico	Ristorazione asili nido
Carote	Emilia Romagna/Veneto/Abruzzo/Sicilia	Biologico	Ristorazione asili nido
Pomodori	Campania/Lazio/Italia/Spagna*	Biologico	Ristorazione asili nido
Zucchine	Sicilia/Lazio/Lombardia/Italia	Biologico	Ristorazione asili nido
Finocchi	Abruzzo/Basilicata/Puglia/ Calabria	Biologico	Ristorazione asili nido
Riso fine ribe	Pavia	Biologico	Ristorazione asili nido
Olio d'oliva extravergine	Puglia	Biologico	Ristorazione asili nido
Caciotta di latte vaccino	Lodi	Biologico	Ristorazione Scolastica

* Il prodotto di produzione estera sarà approvvigionato solo in assenza, sul mercato, del prodotto italiano.

Miglioramenti al menù – materie prime

Prodotto	Luoghi di Produzione	Classificazione in base alla tipologia di commercializzazione
Zucchine IV gamma	Italia	Filiera corta
Ravioli di magro surgelati	Varese/Paderno Dugnano	Filiera corta
Burro	Vicenza	Filiera corta
Olio oliva extravergine	Puglia	Filiera corta
Carote IV gamma	Italia	Filiera corta
Finocchi IV gamma	Italia	Filiera corta
Patate IV gamma	Torino	Filiera corta
Farina integrale per panificazione	Italia	Filiera corta
Caciotta di latte vaccino	Lodi	Filiera corta
Pasta di semola di grano duro	Treviso	Filiera corta
Mozzarella per pizza	Novara	Filiera corta
Latte	Mantova	Filiera corta
Farina tipo "0" per panificazione	Parma/Mantova	Filiera corta
Riso fino ribe parboiled	Pavia	Filiera corta
Gnocchi di patate surgelati	Bolzano	Filiera corta
Pesto surgelato	Rapallo	Filiera corta
Estratto per brodo vegetale	Milano	Filiera corta
Cioccolato fondente	Lecco	Filiera corta
Carni avicole surgelate (cosce/sovracosce)	Italia	Filiera corta
Carni avicole fresche (fesa di tacchino)	Italia	Filiera corta
Carni avicole fresche (petto di pollo)	Padova	Filiera corta
Carni suine fresche	Modena	Filiera corta

Miglioramenti al menù – materie prime

Prodotto	Luoghi di Produzione	Classificazione in base alla distanza
Zucca IV gamma	Piemonte	km 0
Ravioli di magro surgelati	Varese/Paderno Dugnano	Km 0
Mele	Trentino/Emilia Romagna/Lombardia (Valtellina IGP)	km 0
Pere	Emilia Romagna	km 0
Polpa di pomodoro	Emilia Romagna	km 0
Pasta integrale	Lombardia	km 0
Riso fine ribe	Pavia	km 0
Caciotta di latte vaccino	Lodi	km 0
Mozzarella per pizza	Novara	km 0
Latte	Mantova	Km 0
Farina tipo "0" per panificazione	Parma/Mantova	Km 0
Riso fino ribe parboiled	Pavia	Km 0
Estratto per brodo vegetale	Milano	Km 0
Cioccolato fondente	Lecco	Km 0
Acqua minerale nat. 1/2 lt. Pet - Utilizzo per gite scolastiche	Como	km 0
pane comune	Milano	km 0
pane integrale	Milano	km 0

Miglioramenti al menù – materie prime

Prodotto	Luoghi di Produzione	Classificazione in base alla tipologia di commercializzazione	Classificazione in base alla distanza
Ravioli di magro surgelati	Varese /Paderno Dugnano	Filiera corta	Km 0
Caciotta di latte vaccino	Lodi	Filiera corta	km 0
Mozzarella per pizza	Novara	Filiera corta	km 0
Latte	Mantova	Filiera corta	Km 0
Farina tipo "0" per panificazione	Parma/Mantova	Filiera corta	Km 0
Riso fino ribe parboiled	Pavia	Filiera corta	Km 0
Estratto per brodo vegetale	Milano	Filiera corta	Km 0
Cioccolato fondente	Lecco	Filiera corta	Km 0

Gli acquisti e le regole applicabili agli acquisti

La **finalità** degli acquisti di Milano Ristorazione è:

1. **Reperire prodotti e servizi compatibili con il proprio processo produttivo;**
2. Garantire la **continuità e l'omogeneità qualitativa** delle forniture e dei servizi;
3. Assicurare livelli di qualità con **standard anche più severi di quelli stabiliti dalla vigente normativa;**
4. Individuare gli standard anche attraverso una costante attività di monitoraggio del mercato;
5. **Incentivare le produzioni locali;**
6. **Favorire la sostenibilità ambientale;**
7. **Assicurare un equilibrio economico** della società acquistando anche in osservanza al “prezzo” che deve essere in linea con quello praticato nel medesimo segmento di mercato.

Gli acquisti e le regole applicabili agli acquisti

Premessa

Milano Ristorazione S.p.A. è tenuta al rispetto della normativa pubblica in materia di appalti di opere e forniture di beni e servizi, ai sensi del combinato disposto dell'art. 1 e 3 co. 25 del **D.lgs. 163/2006**, in quanto **organismo di diritto pubblico**, **nonostante la natura privatistica.**

Pertanto

- seleziona i fornitori di beni, servizi e lavori seguendo le procedure ad evidenza pubblica di cui al D.lgs. 163/2006 (cd. **Codice dei contratti pubblici**);
- applica procedure di gara in virtù dell'importo a base di gara del contratto da aggiudicare:
 - **sopra soglia comunitaria (€ 200.000) procedure aperte;**
 - **sotto soglia comunitaria procedure semplificate ad inviti;**
- applica il criterio di aggiudica dell'offerta economicamente più vantaggiosa (qualità-prezzo).

In deroga

E' consentito ricorrere al **D. Lgs n 228/2011** per addivenire alla stipula di convenzioni nei limiti di spesa di 300.000€ per fornitura di un singolo prodotto, tese a **valorizzare la peculiarità di prodotti tipici, biologici e di qualità, al fine di favorire le vocazioni produttive del territorio.**

Gli acquisti e le regole applicabili agli acquisti

- **Maggiore peso alla qualità rispetto al prezzo per la scelta del contraente (40-60; oggi 70-30);**
- **Preferenza per i produttori locali e prodotti a filiera corta e km 0;**
- Valorizzazione degli **aspetti ambientali** ex D.M. 25/07/2011;
- **Favorire la partecipazione di un maggior numero di concorrenti: eliminato il requisito di fatturato minimo e suddivisione in subloti della fornitura richiesta;**
- Rivisitazione delle schede tecniche in collaborazione con Università di Milano (CIRA);
- **Rivisitazione di tutti i capitolati di gara food e non food, anche per adeguarli alla c.d. «spending review» (ottobre - novembre 2012);**
- **Aggiudicazione finale** (facoltà stazione appaltante) condizionata al buon esito di analisi di laboratorio di un **campione** che fungerà da standard di riferimento per tutta la fornitura e/o **audit** presso il fornitore.

Gara suddivisa in 8 lotti

LOTTO	PRODOTTO	N° LOTTI	DURATA
Lotto 1	Verdure IV gamma	2 sub lotti	1 anno
Lotto 2	Farina convenzionale-integrale bio	2 sub lotti	2 anni
Lotto 3	Olio		2 anni
Lotto 4	Riso parboliled-bio-semintegrale bio		1 anno
Lotto 5	Legumi bio e cereali bio		1 anno
Lotto 6	Pesto surgelato		1 anno
Lotto 7	Zafferano		2 anni
Lotto 8	Yogurt biologico		1 anno



Bando di gara

- **Publicazione bando di gara il 26.01.2012** su G.U. CE e il 30/1/2012 G.U.R.I. nazionale, su 2 quotidiani locali, su Sole 24H e su sito aziendale;
- Termine presentazione offerte 05.03.2012;
- Nomina Commissione di gara con esperti esterni 15.03.2012;
- Lavori commissione dal 23.03.2012 al 12.04.2012;
- Apertura offerte economiche 19.04.2012 : proclamazione aggiudicazioni provvisorie;
- Richiesta campionatura 24.04.2012 alle aziende risultate aggiudicatari provvisoriamente –campionature pervenute il 17.05.2012;
- **Termine analisi 10.06.2012.**



Esito della gara

Lotto 1- verdure IV gamma –suddiviso in due sub lotti

- Partecipanti al sub-lotto 1: n° 5
- Partecipanti al sub-lotto 2: n° 4

La **prima aliquota di campionatura** è stata sottoposta ad analisi microbiologica con **esito negativo**.

Lo stato di conservazione dei campioni non è stato ritenuto sufficientemente attendibile per esperire tutte le fasi di controanalisi. Si è proceduto all'annullamento della gara.



Esito della gara

Lotto 2- farina per panificazione –suddiviso in due sub lotti

- Partecipanti al sub-lotto 1: n° 3 – 1 escluso
- Partecipanti al sub-lotto 2: n° 3 – 1 escluso

- Partecipanti finali sub-lotto 1 e 2: **stessi 2 partecipanti**

La campionatura è stata sottoposta ad analisi con esito negativo.

L'offerente non ha ritenuto di presentare le proprie contro analisi.

Poiché, la partecipazione era consentita per entrambi i sub- lotti, con limite di aggiudicazione ad un solo sub-lotto ed erano risultati ammessi alla gara esclusivamente i due aggiudicatari provvisori, **non si è conseguentemente potuto procedere allo scorrimento della graduatoria**, in quanto il secondo classificato nel sub-lotto 1 era già risultato aggiudicatario in via provvisoria del sub-lotto 2.

Esito della gara

Lotto 3 - olio

- Partecipanti n° 5.

Si sono evidenziate **difformità in ordine alla tracciabilità dell'origine del prodotto.**

Il concorrente non ha fornito controanalisi.

Scorsa la graduatoria Il concorrente secondo classificato non ha confermato il prezzo offerto.

Non si è ritenuto di scorrere ulteriormente la graduatoria in quanto il rapporto qualità/prezzo non era conveniente per la stazione appaltante.



Esito della gara

Lotto 4 - riso

La gara è risultata deserta per mancanza di offerte.

Milano Ristorazione ha introdotto nella propria scheda tecnica l'obbligo del rispetto del **Reg. CE 1881/2006 relativo ai limiti di contaminazione degli alimenti destinati ai bambini sotto i tre anni.**

Sono in corso prove di produzione con Coldiretti. Con Parco Agricolo Sud è stato definito l'affidamento sperimentale per la fornitura di riso carnaroli.

- **Riso convenzionale: a seguito di nuova procedura di gara la fornitura è stata aggiudicata.**
- **Riso biologico e semintegrale bio: è stato confermato il solo riso biologico per cui si è proceduto a gara ad inviti, a seguito di manifestazione d'interesse. La fornitura è attualmente aggiudicata.**



Esito della gara

Lotto 5 - legumi biologici e cereali biologici

La gara è risultata deserta per mancanza di offerte.

Milano Ristorazione ha introdotto nella propria scheda tecnica l'obbligo del rispetto del **Reg. CE 1881/2006 relativo ai limiti di contaminazione degli alimenti destinati ai bambini sotto i tre anni.**

**Il mercato non è in grado di soddisfare tale richiesta
Rischi, inoltre, dovuti alla cross-contamination per presenza di glutine e/o frutta a guscio.**

A seguito della manifestazione d'interesse si è proceduto a 2 diverse gare ad inviti, prevedendo legumi convenzionali preferibilmente di provenienza italiana che non presentino analoghi problemi di contaminazione crociata e cereali biologici.

Le gare hanno avuto il seguente esito:

- **Legumi: annullata in quanto pervenuta una sola offerta superiore all'importo base della gara stessa.**
- **Cereali: aggiudicata.**

Esito della gara

Lotto 6- pesto surgelato

Partecipanti n° 4 - aggiudicata

Lotto 7- zafferano

Partecipanti n° 3 - aggiudicata

Lotto 8 - yogurt biologico

Partecipanti n° 1

Si è cercato di reperire un **prodotto privo di zuccheri**.

Il partecipante ha però consegnato come campione di prodotto uno yogurt contenente zucchero già dichiarato in etichetta.

Si è proceduto quindi a nuova gara con modifica della scheda tecnica del prodotto, prevedendo anche lo zucchero di canna, così come presente per il prodotto attualmente somministrato.

La fornitura è stata aggiudicata.



Gara 2/2012 – chiusa –

MILANO
RISTORAZIONE

- Verdura IV gamma (due lotti):
 - Sub lotto 1: in fase di aggiudicazione;
 - Sub lotto 2: in fase di verifica.
- **Riso (convenzionale): aggiudicato**
- Farina per panificazione (due lotti):
 - Sub lotto 1: un solo partecipante, in fase di aggiudicazione;
 - Sub lotto 2: gara ad inviti in corso.
- Olio extravergine Grecia: in fase di aggiudicazione.
- Olio extravergine Italia: in fase di aggiudicazione.
- **Yogurt biologico: aggiudicato.**

Si è evidenziata l'opportunità di suddividere la fornitura di olio extravergine in base all'origine della materia prima



Gara 3/2012 – chiusa –

MILANO
RISTORAZIONE

Prodotti caseari:

- **Parmigiano Reggiano: aggiudicato;**
- Mozzarella per pizza: in fase di aggiudicazione;
- Caprino: in fase di aggiudicazione
- Latteria: in fase di valutazione della campionatura (in analisi);
- **Asiago Dop: aggiudicato;**
- Stracchino monoporzio in fase di aggiudicazione
- Caciotta biologica: in fase di valutazione della campionatura (in analisi);
- Burro: annullato. Un solo partecipante con prodotto difforme rispetto alle caratteristiche della nostra scheda tecnica. Attualmente in fase di valutazione la predisposizione di scheda tecnica differente (no burro da centrifuga).
- Pasta – suddivisa in 2 sub lotti: due partecipanti per entrambi i sub lotti di cui uno escluso.
 - Sub lotto 1: in fase di aggiudica;
 - Sub lotto 2: gara ad inviti in corso. Procedura in corso di definizione.



Gara 1/2013

MILANO
RISTORAZIONE

In pubblicazione a giorni:

- Carne bovina suddivisa in due sub lotti;
- Carni avicole calibrate;
- Carni avicole (pollo);
- Carni avicole (tacchino);
- Carni suine;
- Ovoprodotti;
- Pasta gelo.

Gare ad inviti (cottimi fiduciari)

- Tonno di produzione comunitaria: termine presentazione offerte 8/4/2013;
- Polpa di pomodoro convenzionale: in fase di predisposizione;
- Polpa di pomodoro biologica: in fase di predisposizione.



Richiesta manifestazione di interesse per gara ad inviti

- Legumi convenzionali, per tutta l'utenza
- Cereali da agricoltura biologica (farro e orzo) , per tutta l'utenza
- Riso da agricoltura biologica (fino ribe e semintegrale), per i nidi
- Pasta di semola di grano duro integrale da agricoltura biologica, per tutta l'utenza
- Farina per panificazione integrale da agricoltura biologica , per tutta l'utenza
- Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica, per i nidi

Le procedure sono volte alla valorizzazione delle produzioni locali, del metodo dell'agricoltura biologica, dei principi di prossimità e del contenimento dei passaggi lungo la filiera.



Richiesta manifestazione di interesse per gara ad inviti

MILANO
RISTORAZIONE

Legumi convenzionali		Cereali biologici		Riso biologico	
Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti
7		12	2	12	2
Annullata (un solo partecipante Con offerta superiore Alla base di gara)		Aggiudicata		Aggiudicata	

Pasta integrale biologica		Farine integrale biologica		Olio extravergine oliva biologico	
Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti
13	3	15	1	18	
Aggiudicata		Procedura annullata per NC prodotto offerto. Nuova procedura in corso. Termine presentazione offerte 9/4/2013		Procedura in corso di definizione	



Valutazione realtà produttive Locali

Prodotti valutati

MILANO
RISTORAZIONE

Coldiretti:

- Riso (quotazione +59%, esito negativo)
- Pasta di semola di grano duro convenzionale (esito negativo)
- Pasta di semola di grano duro biologica (esito negativo)
- Agrumi di Rosarno (in corso di valutazione)
- Olio biologico (in attesa di quotazione)
- prodotti per celiaci (in attesa di informazioni su potenziali fornitori)
- Filetti di trota (in attesa di informazioni su potenziali fornitori)
- **Polpa di pomodoro a «km 0» (contrattualizzato)**
- Latte a «km 0» (non hanno partecipato alla gara)
- Burro a «km 0» (non hanno partecipato alla gara)
- Parmigiano reggiano (non hanno partecipato alla gara)
- Mozzarella per pizza (non hanno partecipato alla gara)



Valutazione realtà produttive Locali

Prodotti valutati

MILANO
RISTORAZIONE

CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) /Produttori
agricoli parco Ticino:

- Riso biologico (esito negativo)
- Lenticchie (esito negativo)
- Caciotta (esito negativo)
- Primosale(esito negativo)
- **Scamorza (contrattualizzata)**
- Ricotta (in corso di valutazione)
- Mozzarella (in corso di valutazione)
- Carni bovine milanesi (in corso di valutazione)
- **Riso carnaroli (contrattualizzato)**



Diete speciali



La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

- 1.473 menù personalizzati
- 377 menù privi di cereali contenenti glutine
- 328 menù privi di proteine del latte
- 174 menù privi di uova
- 167 menù per diabetici e/o ipocalorici
- 117 menù tritati/frullati
- 126 menù privi di frutta a guscio, pinoli, lupini, semi di sesamo
- 93 menù privi di pesce, molluschi e crostacei
- 90 menù privi di fave e piselli
- 64 menù privi di proteine del latte e uova
- 76 menù a ridotto a apporto di sostanze istamino liberatrici
- 38 menù privi di solanacee
- 43 menù privi di legumi, soia e arachidi
- 57 menù ipolipidici
- 28 menù privi di carni bianche
- 27 menù ridotti in nichel
- 20 menù iposodici
- 15 menù per stipsi
- 6 menù privi di tutti gli allergeni

3.319 diete sanitarie
di cui
296 Allergie Gravi

La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

5.837 menù a motivazione etico religiosa

- 2.429 menù privo di tutte le carni
- 2.907 menù privi di carne suina
- 232 menù privi di carne bovina e suina
- 191 menù privi di carni e pesce
- 78 menù privi di alimenti di origine animale

La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

3.319 diete sanitarie/gg x 190 gg/AS

630.610 diete/AS X 4 pietanze/utente/gg

2.522.440

pietanze per diete sanitarie somministrate in 1 anno scolastico



La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali - Numeri

Centri Cucina	SANITARIE	ALLERGIE GRAVI	ETICHE
SAMMARTINI	352	39	620
COLLEONI	217	13	118
DORA BALTEA	196	15	575
GARGANO	182	23	404
UCELLI DI NEMI	181	20	476
QUARANTA	148	17	256
RAVENNA	105	7	322
DELLA GIUSTIZIA	102	12	159
SALERNO	89	3	206
ANSELMO DA BAGGIO	88	16	135
DONATI	86	12	157
GIUSTI	85	7	33
LAMMENAIS	82	11	153
BOTTEGO	75	8	138
CLERICETTI	75	4	62
PARAVIA	73	9	250
CITTADINI	72	5	259
VAL D'INTELVI	71	7	63
BALSAMO CRIVELLI	68	6	160
FORZE ARMATE	68	10	53
C. DA CASTELLO	67	6	142
FOPPETTE	55	5	61
VISCONTI	53	2	96
ISEO	46	3	133
THOMAS MANN	44	3	128
MATTEUCCI	31	4	38

**Incidenza diete su tot pasti:
12%**

**Incidenza Diete Sanitarie su
tot pasti: 4,2%**

**Incidenza diete etico
religiose su tot pasti: 7,8%**

**Incidenza media AG su
diete sanitarie prodotte per
Centro Cucina:
9,7 %
(min. 3,4% max 18,2%)**

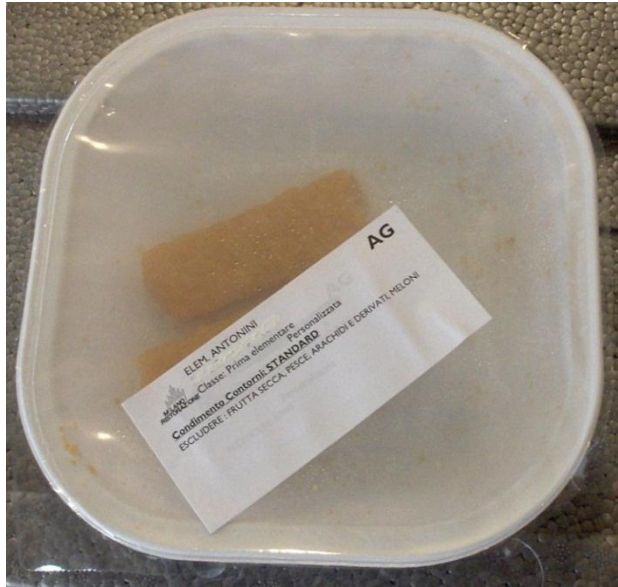
La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

Il personale coinvolto

PERSONALE DEDICATO	nr	note
CUOCHI DEDICATI DIETE (Centri Cucina e Nidi)	101	più personale di supporto
REFERENTI E VICEREFERENTI DIETE (terminali)	850	
PERSONALE DI CONTROLLO		
ASSISTENTI DI PLESSO	48	
COORDINATORI REFETTORIO	27	
RESPONSABILI DI ZONA	16	
	TOT. 1042	

La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

Il confezionamento delle diete



Piatto diete

Termobox per il trasporto diete



La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

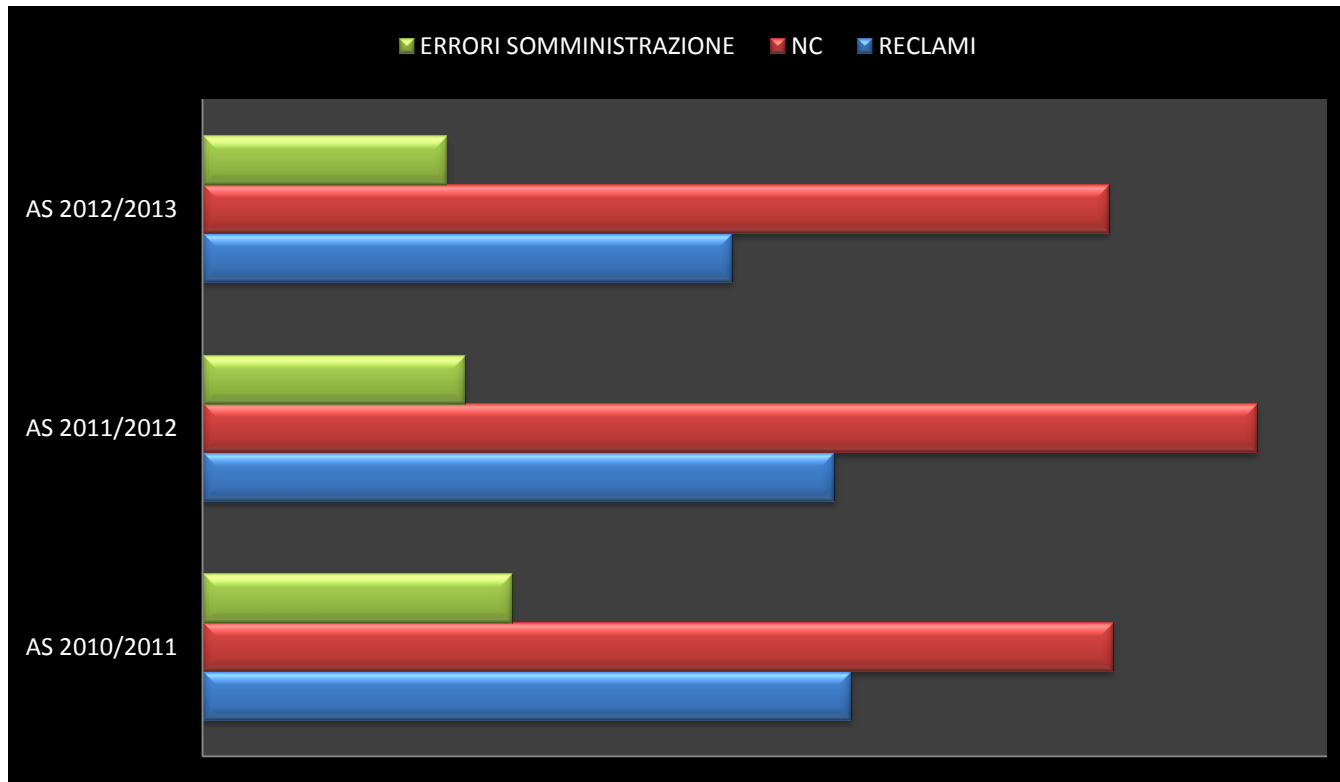
Come valutiamo le diete

- ***RECLAMI «ESTERNI»***
 - Qualità;
 - Preparazione errata/in ritardo;
 - Consegna errata/in ritardo.
- ***NON CONFORMITÀ «INTERNE»***
 - Prenotazione errata/in ritardo;
 - Preparazione errata/in ritardo;
 - Consegna errata/in ritardo.
- ***ERRORI IN SOMMINISTRAZIONE***
 - Errata somministrazione;
 - Prenotazione errata/mancata;
 - Mancato rispetto regole base per gestione diete, esempi:
 - servizio al tavolo, mancato rispetto della postazione utenti diete (vicino all'insegnante);
 - linea self service, l'insegnante non accompagna il bambino alla postazione diete.



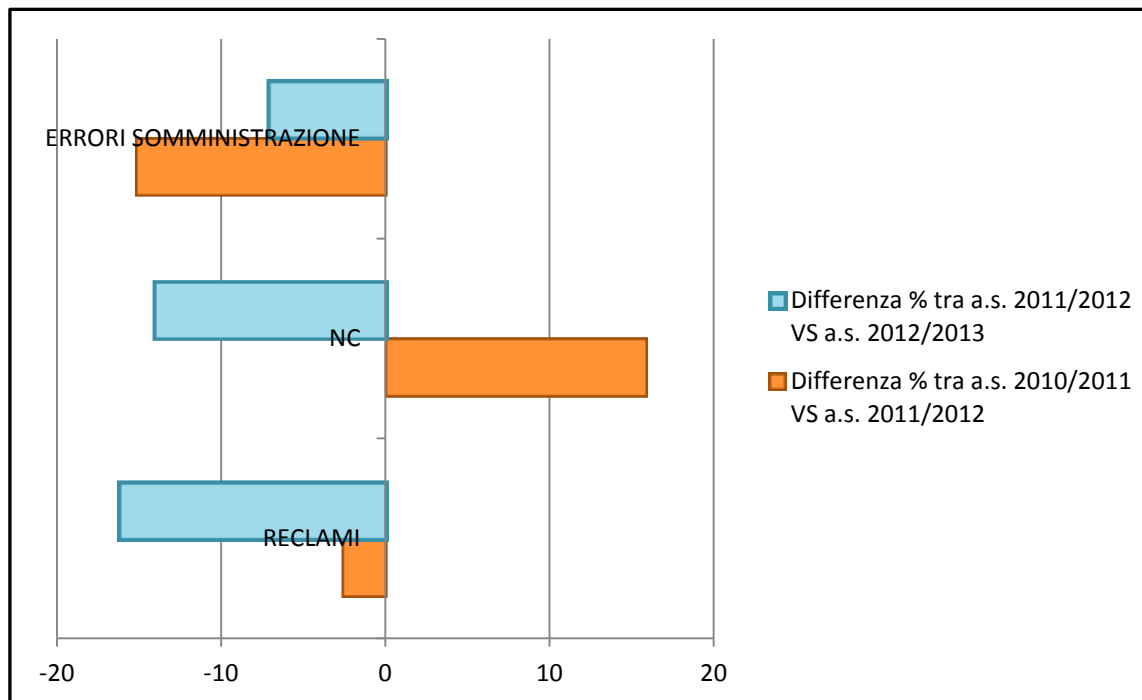
La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

Come valutiamo le diete: analisi dei dati

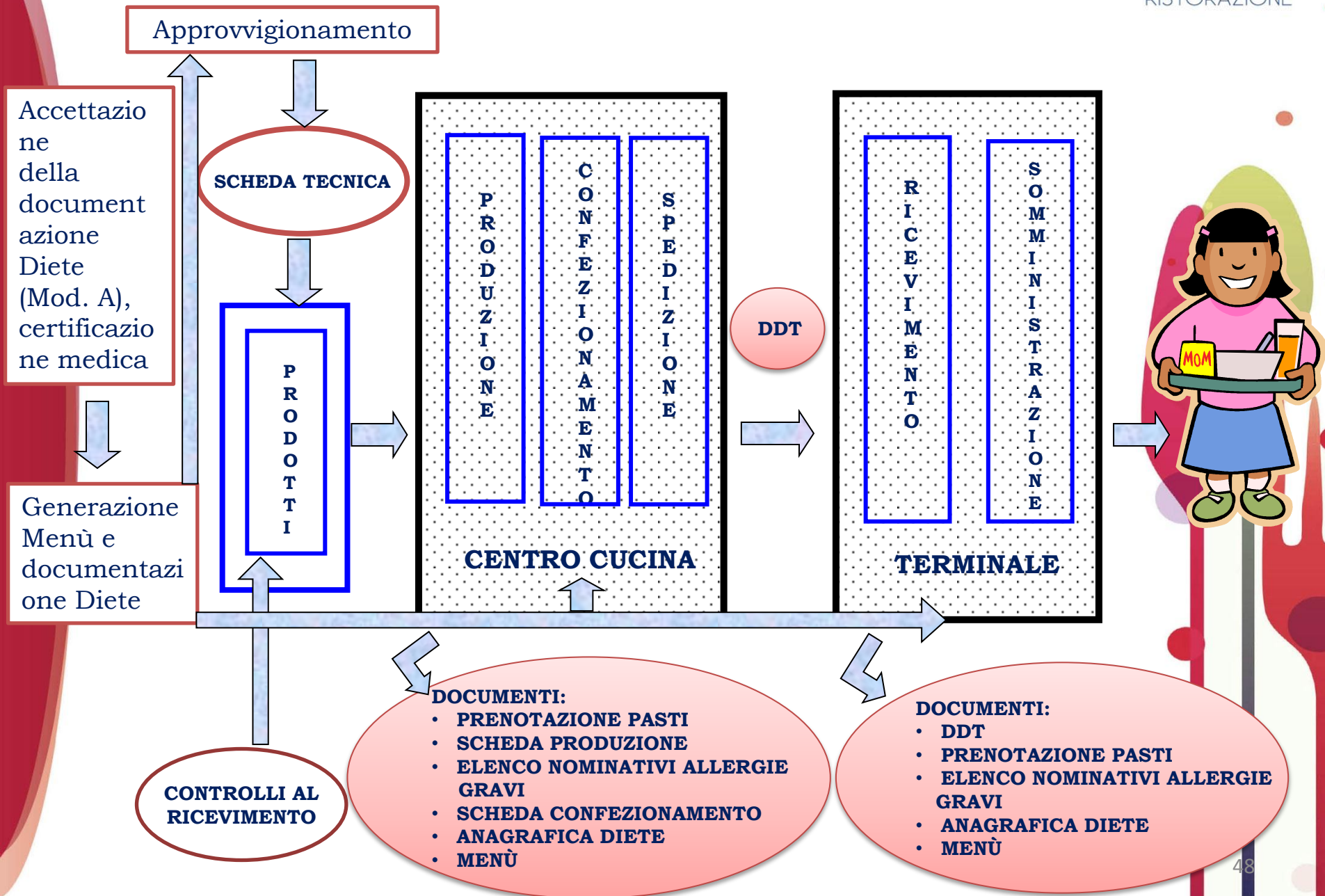


La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

Come valutiamo le diete: analisi dei dati



Produzione e somministrazione diete speciali



La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

Produzione Diete nel Centro Cucina:

1. **Identificazione zone/locali di preparazione.**
2. Identificazione **Team addetti dedicati e Responsabile Diete.**
3. Documenti di supporto.

Somministrazione:

1. **I bambini** che consumano una dieta sanitaria **devono sedersi di fianco all'Insegnante** (per le scuole d'infanzia dove le insegnanti consumano il pasto su un tavolo separato la postazione dei bambini deve essere comunque sorvegliabile).
2. Tutti gli alimenti devono essere mantenuti all'interno dei termobox dedicati fino al momento della somministrazione.
3. **Le monoporzioni devono essere aperte davanti all'utente dal Referente somministrazione diete speciali**, utilizzando il coltello dell'utente, **e il contenuto deve essere trasferito**, utilizzando le posate dell'utente, **nei piatti uguali a quelli utilizzati dagli altri utenti.**
4. **Gli utenti con dieta sanitaria devono essere serviti per primi.**
5. Nelle scuole dove il servizio è a **self service i bambini con dieta devono presentarsi all'inizio della fila** accompagnati dall'insegnante.
6. Qualora durante il consumo del pasto emergano non conformità, il Referente del terminale deve conservare i prodotti/pasti o i residui degli stessi e/o i corpi estranei rinvenuti e avvisare immediatamente il Centro cucina e il Coordinatore.

La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

Azioni di miglioramento intraprese

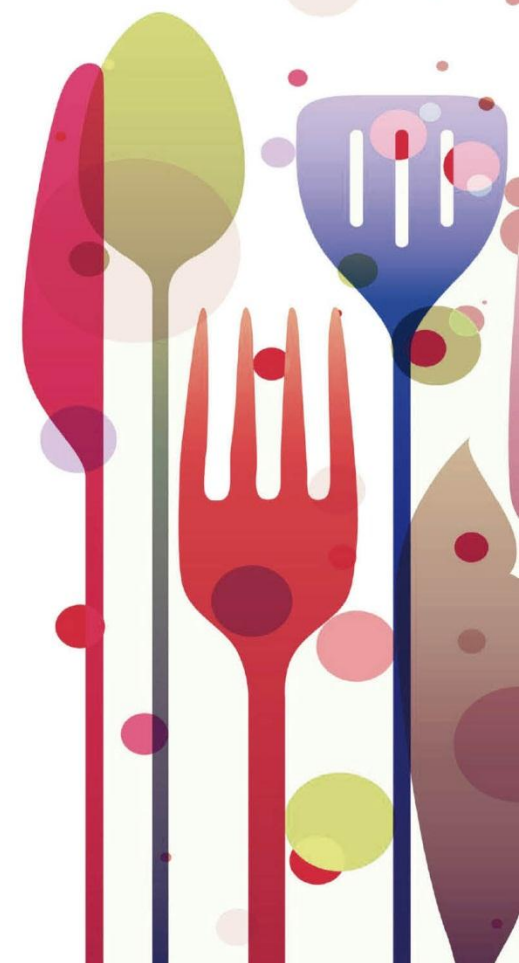
1. Scritta **AG** (allergia grave) su etichetta.
2. **Sacchetto trasparente** per frutta/dessert/merenda.
3. Incontro focus diete sanitarie con coordinatori aziende di scodellamento.
4. Incontro aggiornamento e confronto diete sanitarie con Responsabili di Zona.
5. Incontro con ASL Città di Milano, Comune di Milano, Milano Ristorazione, Pediatra del Comitato scientifico MiRi, BAM, Medici Pediatri, Ufficio Scolastico Regionale e il Prof. Ortolani (allergologo) per concertare procedure di ingresso al servizio migliori delle attuali (**riduzione delle richieste mediche alle effettive esigenze sanitarie dell'utenza**).
6. Confronto con BAM (Bambini Allergici a Milano) e RCCM.
7. Richiesta al Comune per richiamo alle scuole per gestione **prenotazioni (tempi e modi) corretta**.
8. Prelievo da magazzino numero dessert corrispondente al numero utenti → inserita nell'aggiornamento dell'istruzione di lavoro.

La sicurezza sanitaria nella produzione e somministrazione delle diete speciali

Azioni di miglioramento: ipotesi in corso di valutazione

- Verifica fattibilità: **Progetto produzione centralizzata diete sanitarie**;
- Verifica utilizzo ricette per tutta l'utenza con **farine alternative** (eliminazione farine frumento);
- **Etichetta con nome pietanza** e corrispondente al numeri di pezzi/piatti per singola referenza (da scheda di produzione diete);
- **Controllo a campione diete** sanitarie;
- Utilizzo di **etichetta colorata** per le Allergia Gravi.

***L'attenzione per
l'ambiente***



L'attenzione di Milano Ristorazione per l'ambiente

I rifiuti prodotti nel sistema ristorativo di Milano Ristorazione

Milano Ristorazione produce rifiuti di diversa natura:

- **Organici**, derivanti dalla lavorazione delle materie prime nei Centri Cucina.
- **Organici**, derivanti dal non consumo del pasto presso i refettori.
- **Riciclabili**, derivanti dall'uso di accessori monouso in polipropilene e polistirolo utilizzati per il consumo del pasto nelle scuole.
- **Carta e cartone**, derivanti da imballi primari e secondari delle materie prime alimentari e non alimentari.



L'attenzione di Milano Ristorazione per l'ambiente

La Politica per il contenimento dei rifiuti nel sistema ristorativo di Milano Ristorazione

Milano Ristorazione ha adottato dei provvedimenti atti al contenimento dei rifiuti di diversa natura sia nei centri cucina che nei refettori:

- **Organici** derivanti dalla lavorazione delle materie prime **nei Centri Cucina**.
Uso di verdure fresche ed insalata di IV gamma (già pulite), alcune verdure surgelate, carne bovina e suina che non necessita di toelettatura.
- **Organici, derivanti dal non consumo del pasto presso i refettori**.
Studio di menù con un più elevato gradimento, rivisitazione delle grammature.
Amsa recupera giornalmente i rifiuti organici (UMIDO).
- **Riciclabili**, derivanti dall'uso di accessori **monouso in polipropilene e polistirolo utilizzati per il consumo del pasto nelle scuole**. Dall'anno scolastico 2012/2013 è iniziata, nei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie, la raccolta differenziata da avviare al riciclo della plastica. **Dai refettori vengono ritirati e conferiti nel sacco giallo i piatti, le coppette e i bicchieri ripuliti dai residui alimentari.**
- **Carta e cartone**, derivanti da imballi primari e secondari delle materie prime alimentari e non alimentari.
Restituzione al fornitore dei cartoni (imballi secondari).

L'attenzione di Milano Ristorazione per l'ambiente

MILANO
RISTORAZIONE

I bambini e la raccolta differenziata

Con l'inserimento della raccolta differenziata **anche delle stoviglie monouso (ad esclusione delle posate) all'interno dei refettori**, Milano Ristorazione vuole dare il suo contributo alla sensibilizzazione dei bambini su questo importante tema.

Inoltre, il momento dello sparecchiamento e, di conseguenza, della divisione dei vari rifiuti nei diversi contenitori, aiuta i bambini a sentirsi maggiormente autonomi e responsabili.



L'attenzione di Milano Ristorazione per l'ambiente

MILANO
RISTORAZIONE

Altri comportamenti per la sostenibilità ambientale

- Da settembre 2012 eliminazione delle gastronorm in polipropilene a favore di quelle in **acciaio**.

N° Gastronorm in polipropilene

2.250.000

Peso totale

kg 220.500

- Politica della qualità del prodotto/servizio attenta all'evoluzione dei modelli di consumo, offrendo prodotti alimentari che valorizzino le tradizioni ed i **consumi locali**, tutelanti il patrimonio gastronomico nazionale;
- Implementazione dell'uso di **prodotti bio**, **impiego di prodotti a lotta integrata**;
- Applicazione nelle gare per l'approvvigionamento delle derrate alimentari dei **criteri minimi per la valorizzazione degli aspetti ambientali** ex D.M. 25/07/2011;
- Ricerca di **fornitori** che garantiscano l'uso di tecnologie di produzione di qualità, anche attraverso l'applicazione della filiera controllata e di processi che abbiano **riguardo dell'ambiente**;
- Utilizzo in alcune scuole di alcuni detergenti a marchio **Ecolabel**;
- Utilizzo di **furgoni ecocompatibili** per la veicolazione dei pasti e per la logistica distributiva delle derrate alimentari.

Altri comportamenti per la sostenibilità ambientale

Nuovo magazzino centrale

- **Cella** alimentata da **compressore frigorifero a basso consumo e con gas ecologico.**
- Impianto di condizionamento dell'area magazzino con gas ecologico R407C.
- **Impianto fotovoltaico**, presso il magazzino, per la produzione di 220.000 kw/anno.
- **Pannelli solari** per la produzione, presso il magazzino, di acqua calda per il 77% dei fabbisogni annui.
- **Certificazione ISO 14001** per l'attività di stoccaggio materie prime.

Attività di comunicazione, progetti, manifestazioni ed eventi A.S. 2011-2012

- 2011 – 2012 definizione progetto di educazione alimentare che comprenda anche iniziative quali la diffusione presso le scuole della conoscenza e del contatto diretto con i produttori di alimenti, limitrofi al Comune di Milano. Allo scopo:
 - ✓ Incontro con Scuola Rinascita.
 - ✓ Incontro con Comune di Milano, Provincia di Milano, Regione Lombardia e Museo della Scienza e della Tecnica.
- 10 Ottobre e 5 dicembre 2011 Serate con Dott. Berrino;
- 20 novembre 2011 - Centro Cucina Sammartini aperto ai bambini ed ai genitori, manifestazione «In bici al brunch» in occasione della «DomenicAspasso»;
- 25 febbraio 2012 - tavola rotonda «Ambient'è»;
- 19 - 23 marzo e 21 - 25 maggio 2012 - **«Un cuoco per amico». I cuochi fanno visita ai bambini delle scuole milanesi, per portare la propria esperienza e raccontare i segreti della cucina e raccogliere loro richieste;**
- 26 marzo - 1 aprile 2012 Adesione alla «Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale» in collaborazione con SINU;
- **Marzo 2012 Panel test in 10 scuole primarie per la valutazione del gradimento del pasto attraverso la pesatura degli avanzi;**
- **29 marzo 2012 - Palazzo Marino – Convegno di Milano Ristorazione «La nutrizione, tra gusto e salute nei menù scolastici»;**
- 15 aprile e 27 maggio 2012 - manifestazione «Domenica in cucina», **laboratori di cucina per bambini in occasione delle «DomenicAspasso»;**
- 5 maggio 2012 - convegno «L'agricoltura è salute, l'agricoltura è arte»;
- **23 maggio 2012 Nel ventennale dell'anniversario della strage di Capaci, Milano Ristorazione, ha offerto la propria adesione alle iniziative indette da «Libera. Associazione, nomi e numeri contro le mafie».** Per la preparazione del primo piatto, che consisteva in pasta al pomodoro, in sostituzione di quanto previsto dal menù scolastico in vigore, è stata utilizzata pasta biologica di semola di grano duro e, in sostituzione della somministrazione della frutta prevista, è stato servito succo di frutti rossi di Sicilia (arancia rossa, melograno, fico d'india, uva rossa). Entrambi i prodotti erano a marchio «Libera Terra», marchio che contraddistingue le produzioni biologiche coltivate su terreni liberati dalle mafie in tutta Italia e curate dalle cooperative sociali che aderiscono al progetto.

Attività di comunicazione, progetti, manifestazioni ed eventi A.S. 2011-2012

- 26 maggio 2012 - convegno «Una mela al giorno, educazione alimentare a scuola».
- fornitura merende per evento «Palazzo bambino» in occasione della DomenicAspasso del 27 maggio 2012;
- **Settembre 2011 - giugno 2012 - 13 incontri con Rappresentanza Commissioni Mensa;**
- **Novembre 2011 - maggio 2012 - 56 incontri con Commissioni Mensa;**
- **Marzo - giugno 2012 - «Disegna la tua Expo...2015» realizzazione di murales all'interno del refettorio scolastico avente per tema lo slogan di Expo 2015 «Nutrire il pianeta energia per la vita»;**
- **Marzo - giugno 2012 - incontri con i Consigli di Zona;**
- Marzo - giugno 2012 - «Laboratorio dei sapori» attività di monitoraggio di gradimento del menù effettuato dai bambini;
- Maggio - giugno 2012 - **«Serate di informazione alimentare per le famiglie»;**
- 21 maggio - 8 giugno «Oggi lo chef propone» pranzo di ringraziamento per le 10 scuole che hanno aderito al panel test;
- Manifestazione di raccolta fondi: **«Risotto della solidarietà ai terremotati»** 12 giugno 2012 in P.zza San Fedele organizzato dall'Associazione Cuochi della Lombardia (fornitura di materiale a perdere);
- Giugno 2012 fornitura per 10 giorni di kg. 80 di **pane alle popolazioni dell'Emilia Romagna e della Lombardia colpite dal sisma;**
- Gennaio - giugno 2012 fornitura pasti caldi a presidio Wagon Lits presso Stazione Centrale Milano;
- Partecipazione **progetto «Bioregione» promozione dello sviluppo locale sostenibile mediante l'organizzazione territoriale della domanda e dell'offerta di prodotti alimentari attraverso il sistema dei consumi collettivi.**



Attività di comunicazione, progetti, manifestazioni ed eventi A.S. 2012-2013

- **Progetto di educazione alimentare «Mangiare con cura»: percorso di formazione/informazione al consumo rivolto a insegnanti, addetti alla distribuzione e bambini;**
- **25 ottobre 2012 - «Tutti a tavola!! Aggiungi un ospite anche tu»: progetto per la valorizzazione e rilancio dei mercati comunali coperti;**
- Interventi di comunicazione strategica e modalità per il raggiungimento di tutte le famiglie;
- **Manifestazione Food Experience Mondadori 26-30 settembre 2012;**
- **Evento FAI - Via Lattea 30 settembre 2012;**
- 4 e 5 ottobre 2012 - partecipazione convegno «Ristorazione 2012»;
- 11 ottobre 2012 - presentazione del libro **«Il futuro dei servizi» Prof. Baglieri, nel quale è contenuto una case history di Milano Ristorazione;**
- 30 novembre 2012 - partecipazione convegno “Nutrire il cuore, l’importanza dell’intervento precoce nella prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare”;
- Ottobre 2012 - maggio 2013 - **«Serate d’informazione alimentare per le famiglie»;**
- **«Disegna la tua Expo...2015». Realizzazione di murales all’interno del refettorio scolastico avente per tema lo slogan di Expo 2015 «Nutrire il pianeta energia per la vita»;**
- Ottobre 2012 - maggio 2013 - «Laboratorio dei sapori». Attività di monitoraggio presso i bambini del gradimento del menù;
- 10 - 14 dicembre 2012 - **«Un cuoco per amico»**. I cuochi fanno visita ai bambini delle scuole milanesi, per portare la propria esperienza e raccontare i segreti della cucina, ricevere le richieste dei bambini;
- **Creazione mailing list per veicolare più velocemente le informazioni e novità ai genitori;**
- Novembre 2012 - maggio 2013 - Incontri con Commissioni Mensa;
- Ottobre - giugno 2013 - incontri con Rappresentanza Commissioni Mensa;
- Incontri con i Consigli di Zona;
- **14 ottobre 2012 e 9 giugno 2013 - Organizzazione eventi per le «DomenicAspasso»;**
- **Serate di informazione alimentare per le famiglie:** organizzazione di appuntamenti mensili dedicati alle famiglie alla presenza di vari esperti in campo alimentare. 29 ottobre 2012: Dott.ssa Amina Ciampella, 29 novembre 2012: Prof. Carlo Agostoni, 28 gennaio 2013: Dott.ssa Pamela Pace.

Attività di comunicazione, progetti, manifestazioni ed eventi A.S. 2012-2013

MILANO
RISTORAZIONE

- 12 gennaio 2013 - partecipazione convegno «Cosa mangio a scuola? I bambini a tavola: un percorso di gusto e di salute» Università Bocconi;
- **20 gennaio 2013 - partecipazione manifestazione «Agrizeromatching».** Agrizeromatching vuole essere l'incontro degli operatori tradizionali e nuovi della filiera agroalimentare locale: produttori, distributori, grossisti, commercianti al dettaglio, ristoratori, trasformatori, consulenti, terzisti, distretti economia rurale e solidale e gruppi di acquisto solidale. Organizzato dalla Confederazione Italiana Agricoltori di Milano, Lodi, Monza e Brianza che si dedica da anni allo sviluppo della filiera agricola locale;
- Gennaio – febbraio 2013 Panel test in 10 scuole primarie per la valutazione del gradimento del pasto attraverso la pesatura degli avanzi;
- **Redazione newsletter ad ogni cambio di menù;**
- **Creazione App per Iphone e Ipad con il menù scolastico;**
- **Gennaio 2013 - redazione brochure informativa «Un posto a tavola» e traduzione in 4 lingue: inglese, spagnolo, cinese e arabo;**
- Proseguimento progetto «Bioregione» promozione dello sviluppo locale sostenibile mediante l'organizzazione territoriale della domanda e dell'offerta di prodotti alimentari attraverso il sistema dei consumi collettivi;
- **15/17 marzo 2013 partecipazione alla fiera «Fa' la cosa giusta!»;**
- **21 marzo 2013 in occasione della “Giornata della Memoria e dell’Impegno” in ricordo delle vittime innocenti delle mafie, Milano Ristorazione, ha proposto pasta biologica di semola di grano duro e, in sostituzione della somministrazione della frutta prevista, succo di frutti rossi di Sicilia, entrambi i prodotti a marchio “Libera Terra”, marchio che contraddistingue le produzioni biologiche coltivate su terreni liberati dalle mafie in tutta Italia e curate dalle cooperative sociali che aderiscono al progetto;**
- **«Giornate dell’integrazione» previste per l’11 aprile, 9 e 30 maggio giornate in cui verranno proposti menù speciali;**
- **Progetto di educazione alimentare: «Frutta a metà mattina»** (in fase di ricerca di fondi): consentirebbe di distribuire a tutti gli utenti delle scuole milanesi la frutta per la merenda mattutina.



GRAZIE

