

23 ottobre 2013
Giornata della Sostenibilità

“Alimentazione e Sostenibilità”

La sostenibilità nella filiera corta. Produzione di valore nella forma di
prodotti e servizi per il consumatore finale.

Gabriella Iacono
Presidente di Milano Ristorazione

www.campus-sostenibile.polimi.it
campus-sostenibile@polimi.it

www.campus-sostenibile.unimi.it
campus-sostenibile@unimi.it

Chi è Milano Ristorazione?

Milano Ristorazione è la Società che dal 1 gennaio 2001 gestisce la ristorazione scolastica del Comune di Milano

Milano Ristorazione:

- è stata costituita con delibera del Consiglio Comunale di Milano nel luglio 2000
- è interamente di proprietà del Comune di Milano
- è **certificata ISO 9001 dal 2003**

Compito:

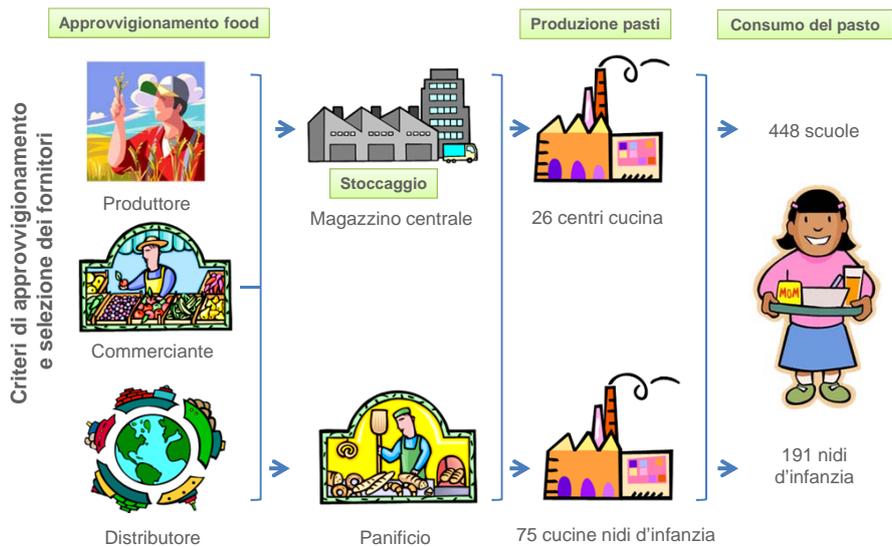
gestione del servizio di **refezione** scolastica per le scuole dell'**infanzia**, **primarie**, **secondarie** di primo grado e i **nidi** d'infanzia del Comune di Milano e la preparazione dei pasti per **case di riposo**, **centri di prima accoglienza**, **anziani a domicilio**, **case vacanza** e le **scuole private** convenzionate, **centri ANFFAS**, e dal 2010 anche servizi di bidellaggio, accoglienza e pulizia nelle scuole d'infanzia comunali.

I numeri di Milano Ristorazione

Categoria di utenza	n° pasti serviti 2012
Tutte le scuole del Comune di Milano	13.388.008
Case di riposo	607.889
Servizi speciali *	896.744
Clienti terzi **	464.034
Totale pasti al cotto	15.356.675
Totale pasti al crudo **	2.003.826
Totale pasti	17.360.501
Media giornaliera pasti cotti	circa 75.000

* anziani, assistiti dai servizi sociali o ospiti dei Centri Prima Accoglienza (CPA) o del Ricovero Notturno, gli ospiti delle Case Vacanza, dei Centri Socio Educativi, le Scuole Speciali, i pasti forniti nel Laboratorio di Piazza Castello;
 ** scuole private.

Il sistema servizio di Ristorazione Scolastica



Quali menù produciamo ogni giorno

- menù nidi d'infanzia
- menù base per scuole dell'infanzia, primaria e secondarie di primo grado
- menù case vacanza
- menù RSA
- menù anziani a domicilio
- menù diete sanitarie (19 tipologie oltre a quelli personalizzati per patologie complesse)
- menù a motivazione etico religiosa (4 tipologie)

La produzione 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 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

Dati aggiornati al 2 Marzo 2013

La produzione dei menù etico religiosi

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

Dati aggiornati al 2 Marzo 2013



Le materie prime

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. Preferenza per i produttori locali e prodotti a filiera corta e km 0;**
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

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 addvenire 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.**



CITTÀ STUDI
CAMPUS SOSTENIBILE

Miglioramenti introdotti nelle nuove gare d'appalto per acquisti Food

- Maggiore peso alla qualità del prodotto 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.



CITTÀ STUDI
CAMPUS SOSTENIBILE

Miglioramenti introdotti nelle nuove gare d'appalto per acquisti Food

Possibilità per il concorrente di **offrire migliorie** rispetto a quanto previsto come requisito in capitolato e nelle schede tecniche relativamente a:

- **Aspetti qualitativi del prodotto** quali ad esempio:
 - certificazioni BRC/IFS;
 - certificazione di **rintracciabilità di filiera UNI EN ISO 22005 per i singoli prodotti** costituenti la fornitura;
 - **previsione di acquisto di prodotto a lotta integrata, di prodotto biologico.**
- **Produzioni locali e a filiera corta:**
 - vengono premiati i concorrenti produttori diretti della referenza richiesta;
 - Km zero: il punteggio viene attribuito in relazione alla minor distanza del sito produttivo dalla città di Milano.
- **Politiche ambientali attuate** dalle società concorrenti, quali:
 - utilizzo di imballaggi primari e/o secondari conformi alle norme tecniche UNI specifiche, in merito alla compostabilità, biodegradabilità, riutilizzo, ecc.;
 - utilizzo, per l'attività di movimentazione delle merci, di automezzi almeno euro 4;
 - dichiarazione ambientale di prodotto, rilasciata da organismo accreditato.



La sostenibilità nella filiera corta

Gli ingredienti in uso nelle mense scolastiche di Milano, sempre più sono quelli a filiera corta, tra questi:

- buona parte della verdura somministrata (insalata, porri, zucchine, broccoli, carote, finocchi, tutto di IV gamma)
- pasta di semola di grano duro
- farina tipo 0 e farina integrale per panificazione (anche biologica)
- gnocchi di patate
- ravioli di magro
- carni avicole
- carni suine
- Parmigiano Reggiano
- mozzarella per pizza
- stracchino, anche a km 0
- Latte, anche a km 0
- Burro, anche km 0
- olio extravergine d'oliva
- Pesto
- cioccolato fondente, anche km 0
- estratto di brodo vegetale, anche a km 0.

31%

Un assortimento gradualmente sempre più massiccio che dimostra non solo **l'attenzione della società a questi temi**, ma anche un comportamento virtuoso.



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
- 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.



La sostenibilità ambientale 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.

Milano Ristorazione nella gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole del Comune di Milano attua con la massima attenzione la **raccolta differenziata nei refettori con il contributo degli insegnanti e dei genitori delle commissioni mensa**.

Milano Ristorazione effettua la raccolta differenziata non solo nelle scuole ma anche nei **centri cucina**.

Da tutte le scuole milanesi gestite da Milano Ristorazione, l'Amsa recupera giornalmente i rifiuti organici.



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.
- **Riciclabili, derivanti dall'uso di accessori monouso in polipropilene utilizzati per il consumo del pasto nelle scuole**. Dall'anno scolastico 2012/2013 è iniziata, in tutti i 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).



Con l'inserimento della raccolta differenziata, oltre dell'umido, **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.



La collaborazione con Siticibo

- 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.

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.

Inoltre, Siticibo ha iniziato a ritirare le eccedenze alimentari o scorte di produzione presso il centro cucina Gargano, provvisto di abbattitore.



GRAZIE

