
Acquisti sostenibili nelle mense scolastiche di Milano

Fondazione Eni Enrico Mattei
Palazzo delle Stelline – Corso Magenta 63, Milano

Fabrizio De Fabritiis
Amministratore Unico



BOZZA



Chi siamo

Milano Ristorazione, società in house del Comune di Milano, gestisce la ristorazione scolastica e sociale della città.



Fornisce servizio di **refezione scolastica** per :

- nidi d'infanzia
- scuole pubbliche dell'infanzia
- primarie e secondarie di primo grado



Fornisce **pasti al cotto** per:

- case di riposo
- anziani con servizio a domicilio
- centri di prima accoglienza



Fornisce **pasti al cotto** presso :

- C.D.I. (Centri Diurni Integrati)
- C.S.E. (Centri Socio Educativi)
- ricovero notturno di Viale Ortles
- Protezione Civile
- Consiglio Comunale
- scuole private convenzionate
- case vacanze



Fornisce **servizi di facility** (pulizia e bidellaggio) alle scuole dell'infanzia comunali

1. Fornitura di un pasto **sano, buono, educativo e giusto** che, oltre ad **assicurare i requisiti igienico - sanitari e nutrizionali**, garantisca un'**elevata qualità sensoriale**, in modo **sostenibile**, sviluppando la **cultura e l'educazione alimentare** nella scuola.
2. Valorizzazione della **biodiversità**, della **tipicità alimentare** e della **tradizione alimentare mediterranea** nel rispetto di specifiche e particolari esigenze.
3. Diffusione di una cultura di **controllo degli sprechi alimentari** e promozione di progetti di educazione al consumo consapevole e di **recupero delle eccedenze alimentari**.



Il sistema servizio di Ristorazione Scolastica



IL CICLO PRODUTTIVO E DISTRIBUTIVO DI MILANO RISTORAZIONE



I numeri di Milano Ristorazione



26 Centri Cucina



458 refettori serviti



181 scuole d'infanzia comunali



200 nidi, di cui 80 con cucina interna



815 dipendenti



1.459 addetti alla distribuzione dei pasti



652 addetti alle pulizie nelle scuole e ausiliari



123 furgoni per il trasporto



85.000 pasti medi serviti al giorno

2.470 diete sanitarie (diabetici, celiaci, multiallergici, ecc.)
8.787 menù etico-religiosi

- ❖ Milano Ristorazione nel corso degli ultimi anni ha cercato di aumentare la propria offerta di prodotti a produzione biologica, KM 0, produzioni locali perseguendo l'obiettivo di uno sviluppo sostenibile.
- ❖ Alcuni esempi:



Pane con farina biologica di grano tenero

Pane con farina integrale biologica



Riso del DAM (Distretto Agricolo Milanese)



Yogurt Bio con latte lombardo e del Parco Agricolo Sud

Sostenibilità Acquisti – Metodi di produzione

Tabella materie prime BIO menù estivo 2018



7

Prodotto	Luoghi di Produzione	Criteri di produzione	Tipologia di commercializzazione	Distanza / Km 0
Banane	Sud America	Biologico	Equo-solidale	
Burro	Lombardia (MN)	Biologico		km 0
Carote	Italia/Comunità Europea ☐	Biologico		
Carote IV gamma	Piemonte	Biologico	Filiera corta	
Carote IV gamma	Lombardia	Biologico	Filiera corta	Km 0
Cipolle fresche	Italia/Comunità Europea ☐	Biologico		
Confettura monoporzione	Emilia Romagna (RA)	Biologico		
Crema istantanee (riso - semolino di grano)	Austria	Biologico		
Crema istantanee (mais e tapioca - multicereali)	Spagna	Biologico		
Erbette fresche	Italia/Comunità Europea ☐	Biologico		
Farro perlato	Umbria	Biologico		
Formaggio Caciotta di latte vaccino	Lombardia (CR)	Biologico		km 0
Formaggio Crescenza	Lombardia (CR)	Biologico		km 0
Formaggio Ricotta fresca	Lombardia (BS)	Biologico	Filiera corta	km 0
Insalata lattuga	Italia	Biologico		
Limone	Italia/Comunità Europea ☐	Biologico		
Olio oliva extravergine	Puglia	Biologico	Filiera corta	
Orzo perlato	Umbria	Biologico		
Pane comune	Milano	Biologico	Filiera corta	km 0
Pasta di semola di grano duro	Puglia (BA)	Biologico	Filiera corta	
Pasta di semola di grano duro	Lombardia (MI)	Biologico	Filiera corta	km 0
Pasta di semola di grano duro integrale	Lombardia (MI)	Biologico	Filiera corta	km 0
Pastina prima infanzia	Emilia Romagna (MO)	Biologico		
Patate fresche	Italia/Comunità Europea ☐	Biologico		
Polpa di frutta	Emilia Romagna (BO)	Biologico		
Polpa di pomodoro	Emilia Romagna/Campania	Biologico		
Pomodori da insalata	Italia/Comunità Europea ☐	Biologico		
Porri IV gamma	Piemonte	Biologico	Filiera corta	
Porri IV gamma	Lombardia	Biologico	Filiera corta	Km 0
Succo di limone	Sicilia	Biologico	Filiera corta	
Uova pastorizzate - cat A	Veneto (VR)	Biologico		
Verdura surgelata - Fagiolini finissimi	Emilia Romagna - Molise	Biologico	Filiera corta	
Verdura surgelata - Piselli fini	Emilia Romagna - Molise	Biologico	Filiera corta	
Yogurt	Lombardia (CO)	Biologico		km 0
Zucchine fresche	Italia/Comunità Europea ☐	Biologico		
Zucchine IV gamma	Piemonte	Biologico	Filiera corta	
Zucchine IV gamma	Lombardia	Biologico	Filiera corta	Km 0

Sostenibilità Acquisti – Acquisti equosolidali (Fair Trade)

8

❖ Nell'ambito del mercato equosolidale MiRi può operare secondo due modalità:

❖ E' stato realizzato un **lotto di gare** per l'acquisto di banane, barrette di cioccolato e budini da **commercio equosolidale**

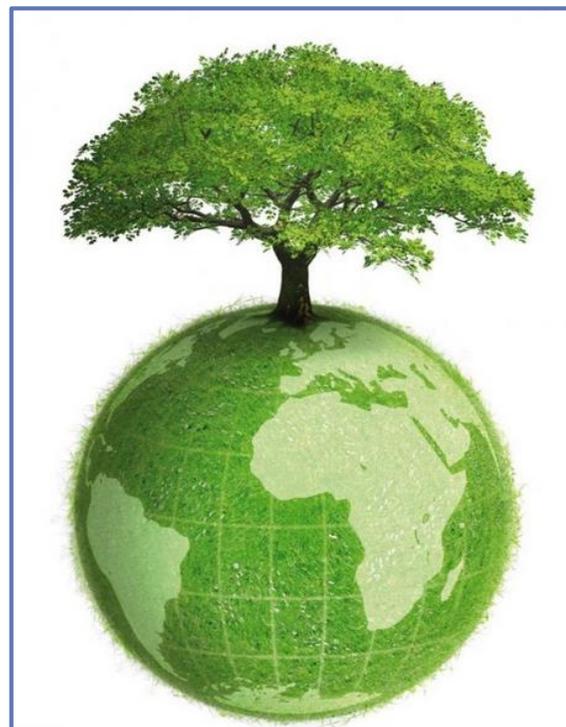


❖ Per la fornitura di gelato ad esempio il fornitore ha inserito nella propria offerta l'utilizzo di cacao derivante da **produzioni equosolidali**, ottenendo così uno dei **criteri premiali** del capitolato di gara

Sostenibilità Acquisti – Trasporto sostenibile

9

- ❖ L'utilizzo di determinate tipologie di trasporto e il loro impatto ambientale è uno degli elementi che possono portare a un punteggio migliore l'offerente



CRITERIO PREMIANTE

- 1) minor emissione di Co2 (g/Km) degli automezzi (almeno Euro 6, ibridi, bifuel) utilizzati nell'attività di consegna della merce
- 2) Il punteggio, viene attribuito sulla base della media di Co2 (g/Km) emessa dagli automezzi individuati per lo svolgimento della fornitura, secondo la seguente formula:
Media emissione di Co2 (g/km) = Somma totale emissione di Co2 (g/km) prodotta dai mezzi / Numero totale di mezzi dedicati al servizio

- ❖ L'utilizzo di particolari imballi compatibili con la **salvaguardia dell'ambiente** permette all'offerente che ne fa uso di accumulare un punteggio aggiuntivo, nello specifico:

IMBALLO PRIMARIO

Qualora l'imballo primario sia realizzato con materiale rispondente a una o più delle seguenti norme tecniche:

- **UNI EN 13428:2005** Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione –Prevenzione per la riduzione alla fonte
- **UNI EN 13430:2005** Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

IMBALLO SECONDARIO

Utilizzo di materiale riciclato per la realizzazione degli imballi secondari come segue:

- per **almeno il 90%** se in carta o cartone
- per **almeno il 60%** se in plastica

CRITERI PREMIANTI NEI CAPITOLATI DI GARA

- ❖ possesso della certificazione **UNI EN ISO 14001** politiche ambientali
- ❖ Emissione di **Co2** lungo il ciclo di vita del prodotto (**Carbon footprint**), approvvigionamento e trattamento delle materie prime, lavorazione e produzione del prodotto, trasporto, utilizzo e smaltimento del prodotto a fine vita, da **comprovare** attraverso relazione di prova di un organismo riconosciuto
(EPD – Dichiarazione ambientale di prodotto)



Settembre 2012

- **Eliminazione delle gastronorm in polipropilene** a favore di quelle di acciaio

Febbraio 2014 – Gennaio 2015

- Sostituzione delle stoviglie in plastica con **stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile** nelle scuole primarie

Settembre 2015

- Stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile nelle scuole secondarie di primo grado

A.S. 2016/2017

- Stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile **per tutte le utenze scolastiche**



In totale stimiamo circa
600.000 Kg di plastica in meno

- ❖ Il 50% delle referenze di **detersivi** utilizzati nei centri cucina sono a marchio Ecolabel.



**Grazie
per l'attenzione**

Per informazioni:
parliamoci@milanoristorazione.it
www.milanoristorazione.it

