

Allegato n. 4 – composto da n. 225 pagine –  
alla proposta di deliberazione di Consiglio Comunale  
numero progressivo informatico n. 1705/2025.

Il Direttore di Area  
Gestione Economico Patrimoniale e Partecipate  
Dott.ssa Lucia Scopelliti  
*(firmato digitalmente)*

## **APPENDICE ALLA RELAZIONE DI CUI ALL'ART. 20 DEL D.LGS N. 175/2016.**

RELAZIONE SUI SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI RILEVANZA ECONOMICA AFFIDATI A  
SOCIETÀ IN HOUSE AI SENSI DELL'ART. 30 D.LGS. 201/2022, AL 31 DICEMBRE 2024.



# Relazione sull'andamento del servizio di Refezione Scolastica del Comune di Milano Annualità 2024

**ex articolo 30 comma 2 del D.Lgs. 201/2022**

Valutazione dell'andamento della gestione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica del Comune di Milano affidati a società pubbliche controllate dal Comune di Milano stesso che operano in regime *di house providing*



Elenco dei servizi pubblici locali di rilevanza economica del Comune di Milano affidati a Società *in house providing* al 31/12/2024.

Servizio pubblico locale di rilevanza economica	Affidatario	Data inizio contratto servizio	Data scadenza contratto servizio	Proroghe
Refezione scolastica	Milano Ristorazione S.p.a. Società pubblica interamente controllata dal Comune di Milano	Contratto stipulato in data 30/12/2022 a valere dal 01/01/2003 (DCC n. 101/2022 DGC n. 1969/2022)	31/12/2042	n/a

# SOMMARIO

<b>1. CONTESTO DI RIFERIMENTO .....</b>	<b>4</b>
1.1 Ricognizione dei servizi pubblici di rilevanza economica – art. 30 D. Lgs 201/2022 .....	4
1.2 Descrizione del contesto di riferimento del servizio di refezione scolastica .....	8
1.3 Riferimenti normativi e linee guida del servizio di refezione scolastica .....	8
1.4 La refezione scolastica nei lavori della Commissione LEP.....	9
1.5 La storia del servizio di refezione scolastica della città di Milano .....	10
1.6 Affidamento a Milano Ristorazione S.p.a.....	10
1.7 Lo strumento istituzionale del Contratto di Servizio .....	10
<b>2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE E INTERESSE PUBBLICO PERSEGUITO .....</b>	<b>12</b>
2.1 Descrizione dell'interesse pubblico del servizio di refezione scolastica del Comune di Milano.....	12
2.1.1 Benefici del servizio di refezione scolastica.....	12
2.1.2 Obiettivi di universalità e socialità del servizio .....	13
2.2 L'utenza del servizio di refezione scolastica a Milano .....	14
<b>3. DESCRIZIONE DELLA SOCIETÀ IN HOUSE PROVIDING AFFIDATARIA .....</b>	<b>15</b>
3.1 La società Milano Ristorazione S.p.a. ....	15
3.2 Menu e materie prime selezionate .....	15
3.3 Materie prime di origine biologica .....	16
3.4 Menu speciali: sanitari ed etico-religiosi .....	16
<b>4. ANALISI DEGLI ELEMENTI DEL VIGENTE CONTRATTO DI SERVIZIO .....</b>	<b>16</b>
4.1 Finalità del Contratto.....	17
4.2 Principali attività affidate.....	17
4.3 Obblighi contrattuali in capo all'affidatario .....	18
<b>5. SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>24</b>
5.1 Sistema di monitoraggio degli Enti Locali e delle società partecipate .....	24
5.2 Sistema di monitoraggio e controllo del servizio di refezione scolastica e della società partecipata Milano Ristorazione.....	24
5.3 Procedimento di irrogazione delle penali per le violazioni degli obblighi contrattuali.....	26
5.4 Monitoraggio e controllo di qualità da parte del Comune di Milano (Art.13) .....	27
5.5 Indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante introdotti dal contratto di servizio .....	28
5.6 Competenze e modalità delle valutazioni effettuate dalle Commissioni Mensa e RCCM .....	29
5.7 Carta dei Servizi.....	30
5.8 Controlli sulle società partecipate non quotate Anno 2024 adempimenti relativi alla predisposizione della relazione ex. art. 14, comma 5 del Regolamento sui Controlli Interni .....	31
<b>6. ANALISI SUL CONCRETO ANDAMENTO DEL SERVIZIO NELL'ANNUALITÀ 2024 .....</b>	<b>35</b>
6.1 I sopralluoghi effettuati dall'Unità di Controllo Comunale nel 2024.....	35
6.2 Le non conformità e la qualità del servizio rilevata dall'Unità di Controllo Comunale.....	37
6.2.1 Controlli su temperature e pesature .....	39

6.2.2 Il gradimento dei pasti.....	41
6.2.3 I Controlli sulle diete speciali .....	41
6.2.4 I menù stagionali .....	43
6.3 Attività delle Commissioni Mensa e Operatori Scolastici nel 2023 .....	44
6.3.1 La copertura delle visite tramite le schede di rilevazione (Allegati E) pervenute .....	44
6.3.2 Le Segnalazioni e le non conformità.....	45
6.4 Analisi dell'attività di verifica nei Centri Estivi 2024 da parte di Commissioni Mensa, Operatori Scolastici e Unità di Controllo.....	48
6.5 Lettere di richiamo del Comune di Milano e irrogazione penali a Milano Ristorazione .....	49
6.6 Stato di avanzamento dei KPI per il biennio 2023/2024 al 31/12/2024.....	51
6.7 La relazione di Milano Ristorazione ex. Art. 14 Comma 5 .....	56
6.7.1 Interventi di manutenzione ordinaria .....	56
6.7.2 Piano degli interventi di manutenzione straordinaria .....	56
6.7.3 Impiego di personale in numero adeguato .....	57
6.7.4 Impiego di personale professionalmente adeguato - piano di formazione.....	57
6.7.5 Impiego a trasmettere i controlli delle prestazioni affidate a terzi .....	59
6.7.6 Analisi chimico-fisico-microbiologico su alimenti, acqua, tamponi superficiali.....	60
6.7.7 Misurazione sperimentale dello spreco alimentare.....	62
6.7.8 Percentuale di materie prime sottoposte a verifiche .....	62
6.7.9 Audit presso fornitori, centri cucina, interni di processo .....	63
6.7.10 Controlli in materia di fiscalità .....	65
6.7.11 Controlli in materia di pasto campione.....	65
6.7.12 Adempimenti in materia di vigilanza e controllo.....	65
6.7.13 Misurazione della soddisfazione dell'utenza .....	66
6.7.14 Misurazione del gradimento del menu.....	67
6.7.15 Monitoraggio dell'impatto ambientale .....	69
6.7.16 Attività di educazione alimentare.....	70
6.7.17 Rispetto dei valori di riferimento degli indicatori previsti dalla carta dei servizi.....	70
6.8 Rating Menu Scolastico - Food Insider .....	72
<b>7. RISORSE ECONOMICHE .....</b>	<b>73</b>
7.1 Sistema Tariffario.....	73
7.2 Proventi dall'utenza.....	76
<b>CONCLUSIONE .....</b>	<b>78</b>

# 1. CONTESTO DI RIFERIMENTO

La finalità della presente relazione è quella di assolvere agli obblighi ricognitori prescritti dall'art. 30 del D.Lgs. n. 201/2022, avente ad oggetto il "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica", con riferimento all'affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Milano alla Società regime di "in house providing" denominata "Milano Ristorazione S.p.A."

L'art. 8 della Legge n.118/2022 ha delegato il Governo ad adottare, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della legge stessa, uno o più decreti legislativi di riordino della materia dei Servizi Pubblici di rilevanza economica, anche tramite l'adozione di un apposito Testo Unico. A tal fine sono stati puntualmente individuati i principi ed i criteri direttivi da rispettare.

Con il D.Lgs. n. 201 del 23 dicembre 2022 "Riordino della disciplina dei Servizi Pubblici di rilevanza economica", pubblicato in G.U. del 30 dicembre 2022 entrato in vigore il 31 dicembre 2022, è stata data attuazione alla delega.

Le disposizioni del D.Lgs. 201/2022 si applicano, per espressa previsione, a tutti i servizi di interesse economico generale prestati a livello locale e prevalgono sulle normative di settore.

L'art. 2, c. 1, lett. d), del D.Lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, identifica i "servizi pubblici locali di rilevanza economica" con i servizi di interesse economico generale di livello locale, secondo la formulazione europea, e li definisce «i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale».

Il decreto distingue, poi, tra **servizi a rete e non a rete**. In particolare, i servizi a rete sono definiti "i servizi di interesse economico generale di livello locale che sono suscettibili di essere organizzati tramite reti strutturali o collegamenti funzionali necessari tra le sedi di produzione o di svolgimento della prestazione oggetto di servizio, sottoposti a regolazione ad opera di un'autorità indipendente".

## 1.1 Ricognizione dei servizi pubblici di rilevanza economica – art. 30 D. Lgs 201/2022

Tra i vari adempimenti previsti dal Decreto in esame, vi è quello relativo all'articolo 30, recante "Verifiche periodiche sulla situazione gestionale dei servizi pubblici locali", il quale prevede che:

1. I comuni o le loro eventuali forme associative, con popolazione superiore a 5.000 abitanti, nonché le città metropolitane, le province e gli altri enti competenti, in relazione al proprio ambito o bacino del servizio, effettuano la ricognizione periodica della situazione gestionale dei servizi pubblici locali di rilevanza economica nei rispettivi territori. **Tale ricognizione rileva, per ogni servizio affidato, il concreto andamento dal punto di vista economico, dell'efficienza e della qualità del servizio e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, in modo analitico, tenendo conto anche degli atti e degli indicatori di cui agli articoli 7, 8 e 9.** La ricognizione rileva altresì la misura del ricorso agli affidamenti di cui all'articolo 17, comma 3, secondo periodo e all'affidamento a società in house, oltre che gli oneri e i risultati in capo agli enti affidanti.

2. La ricognizione di cui al comma 1 è contenuta in un'apposita relazione ed è aggiornata ogni anno, contestualmente all'analisi dell'assetto delle società partecipate di cui all'articolo 20 del Decreto Legislativo n. 175 del 2016. Nel caso di servizi affidati a società in house, la relazione di cui al periodo precedente costituisce appendice della relazione di cui al predetto articolo 20 del Decreto Legislativo n. 175 del 2016.

Uno dei principali problemi che ci si trova ad affrontare è quello della individuazione dei servizi pubblici locali, oggetto della ricognizione, che sono definiti dall' art. 2, c. 1, lett. d), del D.Lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, "servizi di Interesse economico generale di livello locale o "servizi pubblici locali di rilevanza economica" quali:

- servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato;
- servizi che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico;
- servizi che sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza;
- servizi che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale.

Mentre è inequivocabile che i servizi pubblici locali a rete, di rilevanza economica, attengono alle c.d. utilities, più difficile è stabilire un perimetro fisso per i servizi pubblici locali di rilevanza economica non a rete. Infatti, il concetto di servizio pubblico locale è dinamico e dipende dai territori, pertanto, deve essere l'ente affidante, nella sua autonomia, a verificare se il servizio non a rete rientri o meno tra i servizi pubblici locali oggetto della ricognizione in questione<sup>1</sup>.

A differenza dei servizi a rete, in cui il decreto legislativo n. 201/2022, assegna alle competenti autorità di settore, laddove previste, il compito di individuare i costi di riferimento dei servizi, lo schema tipo di piano economico-finanziario, gli indicatori ed i livelli minimi di qualità dei servizi e gli schemi di bandi di gara e schemi di contratti-tipo, per i servizi pubblici locali non a rete, l'articolo 8 del d.lgs. 201/2022, assegna funzioni analoghe al Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

In merito a ciò, il Ministero ha quindi emanato il succitato Decreto Direttoriale corredato di 2 allegati (Allegato 1: linee guida necessarie alla redazione del Piano Economico Finanziario e Allegato 2: schema contenente l'individuazione degli indicatori di qualità) contenenti i documenti attuativi delle disposizioni di legge.

Come indicato, ai sensi dell'art. 8 del d.lgs. n. 201/2022, il MIMIT ha avuto il compito di individuare gli "atti ed indicatori" richiamati all'art. 7, commi 1 e 2 dello stesso decreto per i servizi a rete, ossia:

- costi di riferimento
- schema-tipo del piano economico-finanziario
- indicatori e livelli minimi di qualità dei servizi (anche ai fini della scelta dell'ente locale circa l'istituzione del servizio pubblico e della scelta delle modalità di gestione);
- schemi di bandi di gara e schemi di contratti-tipo.

A tal proposito si evince, che restano da predisporre, ai sensi del d.lgs. 201/2022, per i servizi pubblici locali non a rete, gli schemi di bando tipo e gli schemi di contratti-tipo come indicato dall'art. 24 del d.lgs.201/2022.

Infatti, il Decreto Direttoriale - in fase di prima applicazione della normativa - ha individuato, in sostanza, lo schema tipo da utilizzare per la redazione del PEF per i Servizi pubblici locali non a rete (All. 1) nonché gli indicatori ed i livelli minimi di qualità dei servizi stesso a cui gli Enti locali potranno attenersi per la regolamentazione del settore dei servizi pubblici locali non a rete di rilevanza economica (All. 2).

---

<sup>1</sup> A tal proposito, Il Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT), il 25 settembre u.s., ha pubblicato sul proprio sito internet e trasmesso all'ANCI - al fine di darne diffusione presso le amministrazioni locali - il Decreto della Direzione Generale per il mercato, la concorrenza, la tutela del consumatore e la normativa tecnica n. 639 del 31 agosto 2023, recante "Regolazione del settore dei servizi pubblici locali non a rete di rilevanza economica: adozione di atti di competenza in attuazione dell'art. 8 del D. lgs. n. 201 del 2022". Il provvedimento attua le disposizioni di cui all'articolo 8 del decreto di regolazione dei servizi pubblici locali (d. lgs. n. 201/2022) che ha previsto l'emanazione di atti per la regolazione del settore dei servizi pubblici locali, non a rete, di rilevanza economica.

Inoltre, il Decreto ha circoscritto i servizi pubblici locali non a rete, di rilevanza economica, ai quali si applicano le richiamate disposizioni come indicato dal Ministero nella notizia pubblicata sul proprio sito nonché come elencati nell'Allegato 2:

- impianti sportivi (fatta eccezione per gli impianti a fune espressamente esclusi dall'art. 36 del D.lgs. n. 201/2022);
- parcheggi;
- servizi cimiteriali (citati anche i funebri se erogati come SPL);
- luci votive;
- trasporto scolastico.

In relazione ai costi di riferimento - che la definizione di cui all'art. 2, lett. g), del d.lgs. 201/2022 individua come "indicatori di costo, che stimano le risorse necessarie alla gestione del servizio secondo criteri di efficienza, o costi benchmark" - occorre sottolineare come i servizi pubblici locali non a rete siano, in generale, caratterizzati da una minore intensità di investimenti strutturali e che i relativi costi dipendano in maniera significativa dalle caratteristiche territoriali, demografiche e soprattutto di impatto sulla finanza locale.

Pertanto, il MIMIT nello schema di PEF si è limitato ad individuare, nell'ambito dei piani economici e finanziari, indicatori in grado di correlare i costi ai livelli di prestazione erogati e di dare conto dell'equilibrio economico-finanziario del servizio stesso.

Ai fini della verifica periodica della situazione gestionale del servizio pubblico locale prevista dall'art. 30 dello stesso decreto n. 201/2022, occorre definire adeguatamente il contesto di riferimento, con particolare riferimento alla tipologia di servizio pubblico, al contratto di servizio che regola il rapporto fra gestore ed ente locale ed alle modalità del monitoraggio e verifiche sullo stesso servizio.

Per il Comune di Milano il Servizio di Ristorazione Scolastica è sicuramente tra servizi oggetto di ricognizione e pertanto vengono fornite le seguenti informazioni.

DESCRIZIONE E FORMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE AFFIDATO	
SERVIZIO PUBBLICO LOCALE AFFIDATO DI RILEVANZA ECONOMICA	Servizio di Ristorazione Scolastica erogato dal gestore nelle seguenti tipologie di scuole/servizi: 1. Nidi d'infanzia (compresi i nidi in appalto), Sezioni primavera e Centri Prima Infanzia; 2. Scuole Infanzia (comunale, statale e Private Paritarie convenzionate); 3. Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado statali; 4. Centri Estivi Scuole Infanzia (comunale, statale e private paritarie); 5. Centri Estivi Scuole Primarie; 6. Case Vacanze Extraurbane.
ESTREMI DELIBERA DI AFFIDAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deliberazione di Consiglio Comunale n. 101 del 19 dicembre 2022</li> <li>• Deliberazione di Giunta Comunale n. 1969 del 29 dicembre 2022</li> <li>• Determinazione Dirigenziale n. 12491 del 29 dicembre 2022</li> <li>• Contratto di Servizio sottoscritto in data 30 dicembre 2022</li> </ul>
SOGGETTO AFFIDATARIO	Milano Ristorazione S.p.a. Società pubblica interamente controllata dal Comune di Milano
FORMA DI GESTIONE	Affidamento a Società in House

DURATA DELL'AFFIDAMENTO	dal 01/01/2023 al 31/12/2042 (durata 20 anni)
FINALITA PERSEGUITE	<p>L'intervento pubblico nella gestione ed erogazione del servizio è reso necessario ed opportuno per le seguenti finalità:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> universalità di accesso fisico e/o economico al servizio</li><li><input checked="" type="checkbox"/> non discriminazione</li><li><input checked="" type="checkbox"/> continuità di erogazione</li><li><input checked="" type="checkbox"/> garanzia di livelli di qualità e/o sicurezza</li><li><input checked="" type="checkbox"/> omogeneità dello sviluppo sociale e/o economico</li><li><input checked="" type="checkbox"/> coesione sociale</li><li><input checked="" type="checkbox"/> ulteriori finalità:</li></ul> <p><i>1) Diritto allo studio, 2) Lotta alla dispersione scolastica, 3) Attuazione locale del Sustainable Development Goal (SDG) n. 12 delle Nazioni Unite, volto a garantire modelli di consumo e produzione responsabili e sostenibili, 4) Assicurare un pasto "sano, buono, educativo, giusto e sostenibile".</i></p>

## 1.2 Descrizione del contesto di riferimento del servizio di refezione scolastica

La ristorazione scolastica rappresenta uno dei servizi sociali più importanti per le famiglie del tessuto urbano milanese, contribuisce in misura rilevante a soddisfare i bisogni alimentari nelle età critiche per lo sviluppo fisico e mentale dei bambini ed interviene nello sviluppo di preferenze e gusti che contribuiscono alla formazione delle loro abitudini alimentari. Inoltre, rappresenta un'occasione di socializzazione, di educazione ai rapporti interpersonali, di attenzione alle proprie esigenze e alle percezioni sensoriali ed è un'occasione educativa nel pieno significato della parola. Il servizio di ristorazione scolastica rientra nelle **ore previste per l'insegnamento** (art. 28 CCNL del Comparto Scuola), in quanto strumentale all'attività didattica, ed è ricompreso in senso lato nel **diritto all'istruzione** (Cons. Stato Sez. VI, Sent., (ud. 19/11/2020) 02-12-2020, n. 7640).

Il Servizio di "Mensa scolastica" in base alle disposizioni vigenti è qualificabile non soltanto come **"facoltativo a domanda individuale"** così come previsto dal Decreto Ministeriale del Ministero dell'Interno 31 dicembre 1983, che ha individuato le categorie dei 'servizi pubblici locali a domanda individuale', ma anche come **strumentale all'attività scolastica** e tuttavia strettamente correlato al diritto all'istruzione. Infatti, il D.Lgs. n. 63/2017, nel dettare disposizioni volte a garantire, attraverso l'offerta di servizi e prestazioni, l'effettività del diritto allo studio, individua all'art. 2 la mensa scolastica fra i servizi che "lo Stato, le regioni e gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze e nei limiti delle effettive disponibilità finanziarie, umane e strumentali disponibili a legislazione vigente" devono sostenere per assicurare il diritto allo studio. L'art. 3, infatti, dispone che i servizi previsti dall'articolo 2 siano erogati o in forma gratuita ovvero con contribuzione delle famiglie a copertura dei costi e comunque senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

La refezione scolastica rappresenta un servizio normato ai diversi livelli sia per gli aspetti nutrizionali che per quelli ambientali. Le caratteristiche specifiche che vincolano l'Amministrazione Comunale a criteri di adeguatezza e sostenibilità non sono le medesime previste per altri tipi di ristorazione. Peraltro le numeriche dell'affidamento e le scelte gestionali e organizzative dell'Amministrazione che qualificano il servizio (esempio contenuto aggiuntivo oltre al pasto scolastico, quali colazioni, spuntini/frutta a metà mattina e merende; produzione con legume fresco-caldo; materia prima con criteri di sostenibilità superiori a quanto previsto dai vigenti CAM; numerosità e dislocazione dei plessi scolastici da servire; numero, localizzazione, caratteristiche strutturali, capacità produttiva e dotazione strumentale dei centri di produzione pasti ecc.), **non consentono un confronto con altre realtà di mercato né tanto meno con il mercato privato.**

La determinazione del prezzo del pasto scolastico non implica infatti una mera scelta di convenienza e opportunità, ma una valutazione alla stregua di cognizioni tecniche, sulla quale è possibile il solo sindacato estrinseco. Ad oggi i costi del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Milano risultano allineati alla stima di mercato, considerando la scomposizione delle principali voci di costo (in particolare derrate alimentari e manodopera).

## 1.3 Riferimenti normativi e linee guida del servizio di refezione scolastica

Il servizio di ristorazione scolastica è gestito nel rispetto delle norme cogenti in tema alimentare e delle linee guida o di indirizzo che costituiscono i principi di riferimento del servizio, quali:

- **Convenzione dei diritti dell'infanzia**, adottata dall'ONU nel 1989, ratificata con L. 27 maggio 1991, n. 176, nella quale viene sancito il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana e adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile;
- **Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - CREA** – Linee Guida per una sana alimentazione, revisione 2018;
- **Ministro della Salute** - Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" – Aprile 2018;
- **Decreto del Ministero dell'Interno 31 dicembre 1983**, recante "Individuazione delle categorie dei 'servizi pubblici locali a domanda individuale'";
- **Regolamento CE 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, sui principi della sicurezza alimentare e rintracciabilità;

- **Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica**, Direzione Generale Sanità -Unità Organizzativa Prevenzione, anno 2002;
- **Regolamenti CE 852, 853/2004, 625/2017** rappresentano le norme quadro per l'igiene dei prodotti alimentari e per l'organizzazione dei controlli ufficiali in materia di alimenti;
- **Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771** recante criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche;
- **Legge n.61/2022**, recante norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta;
- **Società Italiana di Nutrizione Umana SINU - L.A.R.N.** - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione 2014;
- **Food Policy di Milano**, istituita con la deliberazione di Consiglio Comunale n.25/2015, con l'indirizzo 1.1 ha definito il ruolo attivo diretto o indiretto del Comune di Milano nella fornitura di cibo sano e prodotto in modo sostenibile;
- **Linee di indirizzo di ATS Milano città Metropolitana**, come "Mangiar sano ...a scuola - Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica, edizione novembre 2016;
- **Linee di indirizzo di ATS Milano città Metropolitana**, PAPPALÀ AL NIDO Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menu nei Nidi d'Infanzia, edizione agosto 2016;
- Il **D.Lgs. 63/2017**, il quale, nel dettare disposizioni volte a garantire, attraverso l'offerta di servizi e prestazioni, l'effettività del diritto allo studio, individua all'art. 2 la mensa scolastica fra i servizi che "lo Stato, le regioni e gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze e nei limiti delle effettive disponibilità finanziarie, umane e strumentali disponibili a legislazione vigente" devono sostenere per assicurare il diritto allo studio
- Linee di indirizzo nazionali per la Ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica anno 2020;
- **Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.)** "Criteri ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvate con DM n. 65 del 10/3/2020 ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
- **European Child Guarantee**, istituita con la Raccomandazione n. 2021/1004 del 14 giugno 2021 del Consiglio dell'Unione Europea che ha definito il ruolo fondamentale delle istituzioni nel garantire l'accesso a scuola di un pasto sano al giorno.

#### 1.4 La refezione scolastica nei lavori della Commissione LEP

Il **Piano di Azione Nazionale per la Garanzia Infanzia e Adolescenza (PANGI)** (*la c.d. attuazione nazionale dell'EU Child Guarantee*), approvato con **D.P.C.M. 21 dicembre 2021**, include la refezione scolastica tra gli strumenti per prevenire e contrastare l'esclusione sociale dei minori (**cf. Azione 2 "Mensa e prolungamento del tempo pieno"**). Nel documento si raccomanda di riconoscere l'offerta di un pasto sano al giorno a scuola come servizio pubblico essenziale, per il quale definire un livello essenziale delle prestazioni (LEP).

Nella sua Relazione al Parlamento 2021, la Garante per l'Infanzia e l'Adolescenza ha a sua volta evidenziato le disuguaglianze di accesso alle mense scolastiche, proponendo di rendere gratuito il servizio per i minori in condizione di povertà.

L'introduzione dei LEP in materia di refezione scolastica – insieme all'estensione del tempo pieno – rappresenterebbe un punto di svolta per il sistema educativo italiano, contribuendo ad accrescere i livelli di apprendimento e a ridurre la dispersione scolastica, sia esplicita che implicita.

Anche la **Commissione sui LEP presieduta dal prof. Sabino Cassese** (istituita dalla Legge di Bilancio 2021, art. 1, commi 791-801, e conclusasi con la relazione del 30 giugno 2022) ha affrontato il tema, inserendo i servizi di refezione tra quelli potenzialmente riconducibili alla definizione dei livelli essenziali.

Nel 2025 il Governo ha sviluppato un **disegno di legge-delega sui LEP** che valorizza il lavoro della Commissione LEP come base. La delega introduce, per la prima volta un criterio dedicato alla **mensa scolastica**. Il **Capo IV "Alimentazione"**, **art. 15 "Principi e criteri direttivi per la determinazione dei LEP relativi all'alimentazione"** stabilisce che (comma 1) *"Per le specifiche funzioni disciplinate dalla normativa vigente nella materia "alimentazione", di cui all'articolo 117, terzo comma, della Costituzione, il Governo esercita la delega per la determinazione dei livelli*

essenziali delle prestazioni osservando i principi e criteri direttivi generali elencati all'articolo 2 e determinando misure finalizzate a garantire: [...] lettera b) **la disponibilità del servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, in favore della popolazione di età ricompresa tra 0 e 11 anni, e la qualità dei prodotti alimentari nell'ambito di tale servizio**". (art. 15, comma 1, lett. b).

Nelle comunicazioni ufficiali si chiarisce che, dopo la sentenza **Corte Cost. n. 192/2024**, l'Esecutivo può procedere ai LEP **via legge/decreti legislativi**, valorizzando gli esiti della Commissione LEP che ha creato l'ossatura tecnica, per la mensa si passa di fatto dal contenitore del "diritto allo studio" a un **LEP esplicito sulla disponibilità e qualità** della mensa per infanzia e primaria, previsto nel **DDL Delega LEP 2025**. Si resta in attesa dei decreti legislativi attuativi (perimetro, standard, fabbisogni e perequazione).

## 1.5 La storia del servizio di refezione scolastica della città di Milano

Il servizio di refezione scolastica nasce a Milano, prima grande città italiana, come **servizio pubblico a gestione diretta del Comune di Milano** con deliberazione del Consiglio Comunale del **19 dicembre 1900** e vanta un'esperienza ultracentenaria, riconoscendo il "*dovere morale consequenziale all'obbligo dell'istruzione primaria di fornire agli alunni poveri i mezzi di alimentazione per porli in grado di profittare dell'istruzione, con vantaggio loro e dell'intero Comune*".

Fin dal suo avvio, la refezione scolastica venne erogata sia gratuitamente, sia a pagamento, con il rimborso di 10 centesimi di lire. Nel 1900 il servizio veniva erogato a freddo tramite **pane e salame e formaggio groviera** con refettori allestiti nei parchi pubblici sotto gli alberi, successivamente nel 1904 vennero allestite le prime cucine presso le scuole e **introducendo i menu caldi** con pasta al sugo, brodo di lesso, risotto e stufato.

L'offerta del servizio di refezione nelle scuole fu uno dei molti modi attraverso i quali l'Amministrazione cittadina partecipò alla sfida della trasformazione di Milano nel centro della modernità e dell'industria del Paese.

È nel mese di luglio del 2000 che, su delibera del Consiglio Comunale di Milano, viene **costituita Milano Ristorazione** che, a partire dal 01/01/2001, inizia l'attività di erogazione del servizio di refezione così come è ancora attivo. Oggi è una delle maggiori società italiane operanti nel settore della ristorazione scolastica.

## 1.6 Affidamento a Milano Ristorazione S.p.a.

Milano Ristorazione S.p.A. nasce nell'anno 2000 con l'obiettivo di offrire alle bambine e ai bambini delle scuole milanesi un pasto "sano, buono, educativo e giusto", nel quale viene curata prima di tutto la qualità igienico sanitaria e nutrizionale, ma anche quella sensoriale e culturale, per stimolare l'attenzione dei piccoli utenti all'esperienza del gusto.

La mensa scolastica diventa così il "**ristorante dedicato ai bambini**", che valorizza gli alimenti e promuove la corretta educazione alimentare, in un modo piacevole e formativo.

All'attenzione verso l'educazione si affianca quella per la sostenibilità alimentare e l'impegno nella lotta agli sprechi: tutto questo rappresenta una missione che, in attuazione della Food Policy di Milano, Milano Ristorazione porta avanti ogni giorno, contribuendo a rendere il sistema alimentare milanese maggiormente sostenibile, inclusivo, resiliente e coeso.

Il servizio è quindi erogato in n. 418 refettori, di cui 151 riferiti a scuole primarie, 203 a scuole dell'infanzia comunali e statali, 56 delle scuole secondarie di I grado, 8 delle scuole private.

Vengono inoltre serviti n. 184 nidi d'infanzia, di cui 79 con cucina interna; oltre a 68 scuole private e 3 nidi privati mediante fornitura di derrate; nonché 5 case vacanza extraurbane; 3 residenze sanitarie assistenziali; 16 centri diurni per disabili.

## 1.7 Lo strumento istituzionale del Contratto di Servizio

Il contratto di servizio regola i rapporti tra un'Amministrazione e un organismo da essa controllato secondo il **modello gestionale dell'in house providing**, si configura come uno **strumento pattizio** con caratteristiche diverse

dal contratto di appalto. Il Consiglio di Stato, sezione III, con la sentenza n. 6062/2021 ha chiarito gli elementi distintivi dei contratti di servizio applicato ai sensi dell'art. 192, comma 2 del D.lgs. 50/2016. A tal fine si riporta una nota di commento legale ad alcune **sentenze del Consiglio di Stato e della Corte Costituzionale**, dal quale si evince la non assimilabilità del contratto di servizio di una gestione *in house*, al contratto di appalto.

“Tali essendo i presupposti applicativi (e la stessa ratio) della previsione in esame, è evidente che gli stessi non ricorrono laddove lo stesso legislatore ammetta la legittimità di forme di affidamento diretto di un servizio tra soggetti appartenenti ad un centro di imputazione di interessi sostanzialmente unitario (sebbene formalmente articolato in una duplice soggettività giuridica), siccome accomunati dal perseguimento di un unico obiettivo attraverso la predisposizione di una **struttura organizzativa strettamente compenetrata ed unitariamente diretta**: quale appunto si riscontra nell'ipotesi della cd. società *in house*.”

È noto, infatti, che, ai fini della configurazione del requisito del cd. **controllo analogo** dell'ente pubblico partecipante nei confronti della società *in house*, quel che rileva è che il primo abbia statutariamente il potere di dettare le linee strategiche e le scelte operative della seconda, i cui organi amministrativi vengono pertanto a trovarsi in posizione di vera e propria subordinazione gerarchica: ciò in quanto l'espressione “controllo” non può essere ritenuto sinonimo di un'influenza dominante che il titolare della partecipazione maggioritaria (o totalitaria) è di regola in grado di esercitare sull'assemblea della società e, di riflesso, sulla scelta degli organi sociali, trattandosi invece di un potere di comando direttamente esercitato sulla gestione dell'ente con modalità e con un'intensità non riconducibili ai diritti ed alle facoltà che normalmente spettano al socio (fosse pure un socio unico) in base alle regole dettate dal Codice Civile, fino al punto che agli organi della società non resta affidata nessuna autonoma rilevante autonomia gestionale (cfr. Consiglio di Stato, Ad. plen., n. 1 del 3 marzo 2008).

Nello stesso ordine di idee, è stato altresì autorevolmente ritenuto che **la società *in house* non possa qualificarsi come un'entità posta al di fuori dell'ente pubblico**, il quale ne dispone come di una propria articolazione interna: essa, infatti, rappresenta un'eccezione rispetto alla regola generale dell'affidamento a terzi mediante procedura ad evidenza pubblica, giustificata dal diritto comunitario con il rilievo che la sussistenza delle relative condizioni legittimanti “esclude che l'*in house contract* configuri, nella sostanza, un rapporto contrattuale intersoggettivo tra aggiudicante ed affidatario, perché quest'ultimo è, in realtà, solo la *longa manus* del primo» (Corte costituzionale, n. 325 del 3 novembre 2010), talché “l'ente *in house* non può ritenersi terzo rispetto all'amministrazione controllante ma deve **considerarsi come uno dei servizi propri dell'amministrazione stessa**” (così Cons. Stato, Ad. plen., n. 1/2008, cit.; va solo precisato che tale conclusione non cambia ove si ritenga che, in linea con la più recente normativa europea e nazionale, il ricorso all'*in house providing* si atteggi in termini di equiordinazione – e non più di eccezionalità – rispetto alle altre forme di affidamento).”

## 2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE E INTERESSE PUBBLICO PERSEGUITO DAL COMUNE

### 2.1 Descrizione dell'interesse pubblico del servizio di refezione scolastica del Comune di Milano

Il contratto di servizio tra il Comune di Milano e la società pubblica Milano Ristorazione S.p.a. rappresenta gli interessi pubblici del Comune di Milano in coerenza con gli **obiettivi della Food Policy di Milano**, è teso allo sviluppo di un sistema alimentare sano, inclusivo e sostenibile e all'attuazione locale del **Sustainable Development Goal (SDG) n. 12** delle Nazioni Unite, volto a garantire modelli di consumo e produzione responsabili e sostenibili.

In particolare, il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare un pasto "sano, buono, educativo, giusto e sostenibile". Si configura, pertanto, come un **sistema integrato di educazione alimentare**, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli.

Con la prima priorità della propria Food Policy (approvata con Deliberazione di Consiglio Comunale n.25/2015), il Comune di Milano intende "garantire cibo sano per tutti" intendendo assicurare a tutta la cittadinanza l'accesso ad un cibo sano per tutelare la dignità della persona e migliorare la qualità della vita. A tal fine con l'indirizzo 1.1 il Comune esercita un ruolo attivo diretto o indiretto nella fornitura di cibo sano e prodotto in modo sostenibile, **valorizzando strategicamente all'azione 1.1.3 il ruolo della ristorazione collettiva convenzionata** come strumento in grado di orientare lo sviluppo di un sistema alimentare sostenibile e parte attiva nella promozione di stili alimentari sani e sostenibili.

Nel Comune di Milano la rilevanza pubblica di tale servizio lo ha portato alla copertura dell'intero target di utenza, andando a **supportare il 100% delle scuole pubbliche e della quasi totalità delle scuole private paritarie**, per le quali il servizio fornisce le derrate al crudo. La refezione scolastica a Milano è uno dei servizi pubblici a domanda individuale qualificanti della vita della città, *"il servizio mensa nelle scuole diventa fondamentale non solo per garantire l'estensione del tempo pieno, ma anche per garantire ai minori, soprattutto quelli in condizioni di maggior bisogno, il consumo di almeno un pasto sano ed equilibrato al giorno. Oltre ai benefici sulla salute dei minori, la mensa rappresenta anche un momento di socialità che può contribuire a rafforzare le cosiddette "soft skill" dei bambini e delle bambine"*<sup>2</sup>.

Essendo un servizio pubblico a domanda individuale, le disposizioni per la sua erogazione rientrano nella piena disponibilità delle singole amministrazioni locali. Il Comune di Milano, come detto, eroga il servizio alla totalità delle scuole pubbliche comunali e statali (Nidi, Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado), mentre **il confronto con il campione nazionale restituisce che soltanto il 38% delle scuole per l'infanzia statali sia dotato di mense con ampi divari territoriali tra nord e sud Italia**<sup>3</sup>. A tal fine si riporta un'indagine di Save The Children che nel 2023 ha fotografato il panorama nazionale di estensione del servizio nelle scuole pubbliche.

#### 2.1.1 Benefici del servizio di refezione scolastica

Come ribadito con la deliberazione di Consiglio Comunale n.25/2015 l'indirizzo 1.1 della Food Policy impegna il Comune di Milano ad *"esercitare un ruolo attivo diretto o indiretto nella fornitura di cibo sano e prodotto in modo sostenibile [...]"*. Si restituiscono i seguenti benefici riletti nell'ottica dei tre pilastri della sostenibilità:

- Benefici sociali - Essendo un servizio pubblico a domanda individuale, le disposizioni per la sua erogazione rientrano nella piena disponibilità delle singole amministrazioni locali. Il Comune di Milano,

<sup>2</sup> Save the Children (2023), Mense scolastiche: un servizio essenziale per ridurre le disuguaglianze. Policy Paper. [https://s3.savethechildren.it/public/files/uploads/pubblicazioni/mense-scolastiche-un-servizio-essenziale-ridurre-le-disuguaglianze\\_1.pdf](https://s3.savethechildren.it/public/files/uploads/pubblicazioni/mense-scolastiche-un-servizio-essenziale-ridurre-le-disuguaglianze_1.pdf)

<sup>3</sup> Analisi su dati Ministero Istruzione Università Ricerca. Autorità Garante per l'Infanzia e l'Adolescenza, I livelli essenziali delle prestazioni concernenti i diritti civili e sociali delle persone di minore età. Documento di studio e di proposta, IRS, 2019. <https://www.garanteinfanzia.org/sites/default/files/lep-web.pdf>

come detto, eroga il servizio alla totalità delle scuole pubbliche comunali e statali (Nidi, Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado).

- **Benefici economici** - Il sistema tariffario del servizio di refezione scolastica è stato sviluppato dal Comune di Milano nel 2000 e prevede la contribuzione al costo del servizio da parte delle utenze in base alle rispettive capacità economiche attraverso 6 fasce, delle quali la prima fascia prevede la completa gratuità (fino a 2.000€ ISEE) per 3.400 utenti (A.S. 2022/23). Milano Ristorazione gestisce altresì le iscrizioni al servizio, la riscossione delle quote di contribuzione e la gestione insolvenze. Il contratto di servizio prevede l'accollo alla Società di una quota annua percentuale sul totale delle insolvenze stimata nel 20%.
- **Benefici ambientali** - Il Comune di Milano ha richiesto all'affidataria continui investimenti tesi alla sostenibilità ambientale del servizio, prevedendo un'innovativa disciplina (*art. 7 del Contratto di Servizio*) volta alla sostenibilità ambientale e internalizzazione delle esternalità generate.

Inoltre, l'affidataria ha sviluppato importanti innovazioni nel settore, come il monitoraggio ambientale dei propri approvvigionamenti riducendo del 42,89% le emissioni di CO<sub>2</sub>e dal 2015 al 2021, essendo la prima società ad aderire ad un prestigioso programma internazionale di monitoraggio delle emissioni di gas climalteranti, aprendo la strada alla partecipazione dei sistemi di refezione scolastica di Toronto, Copenaghen, New York, Washington e Madrid.

## 2.1.2 Obiettivi di universalità e socialità del servizio

### Universalità

La prestazione del servizio di refezione scolastica del Comune di Milano, viene **garantita a tutta l'utenza delle scuole pubbliche (comunali e statali) senza distinzione** di condizioni individuali, sociali e di reddito:

- **condizioni individuali**, il servizio viene erogato con un'ampia varietà di menu (**All. 1, cap. 3**) affinché tutta l'utenza possa consumare in modo estremamente inclusivo, indipendentemente dalle proprie scelte alimentari (ordinarie, etiche, religiose) o necessità sanitarie (patologie, intolleranze, disturbi, allergie, indisposizioni temporanee);
- **condizioni sociali**, il servizio, seppur a domanda individuale, è garantito al 100% dell'utenza, con refettori in tutte le scuole; il servizio viene erogato anche in condizioni di morosità dell'utenza (con una compartecipazione dell'affidataria al costo delle insolvenze), si consideri inoltre che la ricerca dell'Osservatorio e Valutazione della Fondazione Cariplo nel 2018 ha "*stimato la presenza [...] di oltre 21.000 minori in povertà assoluta a Milano*", per questi utenti la refezione scolastica rappresenta l'unico pasto sano e nutrizionalmente bilanciato della giornata;
- **condizioni di reddito**, l'universalità è anche assicurata dalla previsione di 6 fasce contributive, delle quali la prima (fino a 2.000 € ISEE) è ad accesso gratuito (per 3.400 utenti); è inoltre prevista la possibilità della revisione della quota in corso d'anno in caso di mutate situazioni socio-economiche, mentre per le famiglie con più figli nello stesso anno scolastico è prevista la riduzione del 50% per tutti i figli ad eccezione del più piccolo d'età.

### Efficienza

Il monitoraggio delle prestazioni è garantito da un sistema di KPO e KPI introdotti per la prima volta con la sottoscrizione di nuovo contratto di servizio 2023/2042 (*art. 15 del Contratto di Servizio*).

L'efficienza gestionale è inoltre fortemente garantita dal lotto unico attraverso l'affidamento ad un interlocutore unitario (general contractor), standardizzazione delle procedure, monitoraggio e presidio capillare, ufficio diete centralizzato, ufficio qualità e sicurezza alimentare centralizzato, piattaforma logistica centralizzata.

Si segnala inoltre come tutta l'infrastruttura sia di proprietà del Comune di Milano, concessa in uso alla società che nell'ambito dell'affidamento (*art.li 2 e 3 del Contratto di Servizio*) ne monitora la vetustà, progetta e realizza gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

## 2.2 L'utenza del servizio di refezione scolastica a Milano

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Milano si articola in due filiere parallele, organizzate per rispondere a bisogni nutrizionali e logistici distinti.

Il primo ambito riguarda i Nidi d'infanzia, dove il pasto è parte integrante del percorso educativo 0-3 anni. La produzione avviene in 80 cucine interne dedicate, con un menù appositamente strutturato per questa fascia d'età. Particolare attenzione è riservata ai lattanti dai 4 ai 18 mesi, per i quali sono previste preparazioni differenziate in base alle fasi di svezzamento e alle specifiche esigenze nutrizionali.

Il secondo ambito riguarda le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. In questo caso il servizio si basa su 24 centri cucina di quartiere che producono e distribuiscono i pasti agli istituti scolastici. Il menù, distinto da quello dei nidi, è organizzato secondo grammature calibrate per fasce d'età, così da garantire adeguati apporti energetici e nutrizionali lungo tutto il percorso di crescita dei bambini e dei ragazzi. 000000000

Nell'anno 2024 le utenze scolastiche al cotto sono articolate come segue:

Suddivisione pasti al cotto per utenze scolastiche	2023	2024
Nidi d'infanzia	1.009.997	1.059.281
Scuole d'infanzia	3.793.753	3.831.971
Scuole primarie	7.259.269	7.272.019
Scuole secondarie	469.292	475.353
<b>Totale</b>	<b>12.532.311</b>	<b>12.638.624</b>

Fonte: Bilancio Sociale Milano Ristorazione 2023/4

Durante il tempo mensa gli insegnanti in servizio siedono con gli alunni e ricevono lo stesso pasto previsto dal menù scolastico. Il diritto è stabilito dall'art. 21 CCNL Scuola, che riconosce la **mensa gratuita** come prestazione assistenziale funzionale alla vigilanza educativa, non come beneficio retributivo. La **Cassazione (ord. 19895/2025)** ha precisato che non sussiste un diritto al "pasto completo", ma a un servizio adeguato al benessere psico-fisico. L'onere economico grava di fatto sui **Comuni**, con contributo statale parziale.

### 3. DESCRIZIONE DELLA SOCIETÀ IN HOUSE PROVIDING AFFIDATARIA

#### 3.1 La società Milano Ristorazione S.p.a.

Milano Ristorazione S.p.A. è una Società interamente partecipata dal Comune di Milano, dal medesimo costituita in data il 12 settembre 2000, in esecuzione della deliberazione di Consiglio Comunale n. 58/2000 avente ad oggetto la fornitura di pasti, ivi incluse derrate al crudo ad enti pubblici e/o privati, attività relativa a servizi ausiliari e complementari all'educazione quali in via meramente esemplificativa e non esaustiva ausiliariato, accoglienza, pulizie e disinfestazioni e servizi di ristorazione istituzionale e commerciale, servizi strumentali alle attività svolte nelle sedi ed in aree comunali quali a titolo esemplificativo l'accoglienza e la pulizia.

Milano Ristorazione S.p.A. opera in regime di *in house providing*, in coerenza con quanto previsto dall'articolo 7 del D.Lgs 36 del 2023 e dall'Art. 16 del D.Lgs. n. 175/2016, sussistendo tutti i requisiti delineati dalla normativa e dalla giurisprudenza, comunitaria e nazionale di riferimento, che permettono affidamenti diretti dal Comune di Milano alla suddetta Società, secondo il modulo operativo gestionale dell'*in house providing*, Milano Ristorazione S.p.A. è, infatti, iscritta nell'Elenco previsto dall'Art. 192 del D.Lgs. n. 50/2016, come da deliberazione del Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 702 del 24 luglio 2018 e n. 428 del 15 maggio 2019.

Nel 2024 ha generato un valore economico pari a € 110.065.668 sostanzialmente in linea rispetto al 2023.

#### 3.2 Menu e materie prime selezionate

La società sviluppa due proposte di menù stagionali (estate e inverno) e si rifornisce attraverso un sistema di approvvigionamento che, nel tempo, è stato progressivamente qualificato introducendo criteri coerenti con i CAM e con i principi della Food Policy del Comune di Milano. Nel 2024 Milano Ristorazione, considerando l'interesse delle utenze (comprese quelle per i pasti a domicilio e per le RSA), ha erogato complessivamente oltre 15 milioni di pasti. Le materie prime e i servizi sono stati acquisiti tramite 169 contratti attivi, per un valore complessivo di 90,2 milioni di euro. All'interno di questo insieme, 70 contratti riguardano le forniture food, di cui 7 con fornitori locali a km0 e 10 riconducibili a filiere corte, a conferma della crescente attenzione alla sostenibilità ambientale, sociale e territoriale del sistema di ristorazione scolastica milanese.

	2023		2024	
	Contratti	Valore	Contratti	Valore
Forniture - Food	70	27.236.328 €	70	31.455.514 €
<i>di cui a Km0</i>	2	715.000 €	7	7.773.733 €
<i>di cui a Filiera Corta</i>	9	3.652.000 €	10	9.530.073 €
Forniture - Non food	25	4.457.317 €	28	3.304.405 €
Servizi	69	53.949.857 €	66	54.699.149 €
Lavori	4	861.533 €	5	803.045 €
<b>Totale</b>	<b>168</b>	<b>86.505.035 €</b>	<b>169</b>	<b>90.262.113 €</b>

Fonte: Bilancio Sociale Milano Ristorazione 2024

Milano Ristorazione, ormai da anni, è orientata alla creazione di partnership con i propri fornitori basate sul rispetto reciproco e orientate al miglioramento continuo delle rispettive performance, nell'ottica di generare valore condiviso. Le procedure di acquisto vengono effettuate nel rispetto della disciplina dettata dal Codice degli Appalti. Ciascuna fornitura è disciplinata da specifici capitolati speciali di appalto che ne definiscono le condizioni e le modalità di svolgimento. Nello specifico, gli acquisti vengono effettuati utilizzando, come modalità di scelta del contraente, il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** che prevede l'attribuzione di 70 punti alla qualità e 30 punti al prezzo. Una scelta in grado di coniugare prezzo e qualità, ovvero di ottenere "il miglior prodotto al giusto prezzo". Il processo di selezione dei fornitori rispetta le linee guida del **Green Public Procurement (GPP)** per la ristorazione collettiva e si caratterizza per l'adozione di specifici criteri di selezione e valutazione dei concorrenti. Nello specifico, le politiche di acquisto vengono sviluppate e implementate utilizzando prevalentemente determinati criteri ambientali:

- una minor emissione di Nox (g/km) e di particolato per motori diesel (g/km), privilegiando fornitori aventi automezzi di categoria Euro 6, o con motore ibrido o bifuel, utilizzati nell'attività di consegna della merce;
- riduzione dei consumi energetici realizzata attraverso iniziative e progettualità di efficienza energetica;
- un sistema di gestione ambientale certificato UN EN ISO 14001;
- l'attenzione alla prevenzione dei rifiuti attraverso l'utilizzo di imballaggi biodegradabili e compostabili;
- il possesso della certificazione UNI EN 13428:2005, che esplicita requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – prevenzione per la riduzione alla fonte;
- il possesso della certificazione UNI EN 13430:2005, che esplicita requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- il possesso della certificazione UNI EN 13432:2002, che esplicita requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione;
- l'utilizzo di materiale riciclato per la realizzazione degli imballi secondari;
- il possesso della certificazione UNI EN ISO 14046 relativa all'impronta idrica;
- la qualifica di fornitore a km zero;
- la caratteristica di filiera corta.

In linea con i criteri di selezione e qualifica dei fornitori individuati dall'Azienda e con i CAM definiti dal Ministero della Transizione Ecologica, Milano Ristorazione ha ampliato fortemente le quote di prodotti con caratteristiche sostenibili, rifornendosi di materie prime provenienti da agricoltura biologica, di Denominazione di Origine Protetta (DOP), di Indicazione Geografica Protetta (IGP), di filiera corta, a km zero.

### 3.3 Materie prime di origine biologica

In linea con i criteri di selezione e qualifica dei fornitori individuati da Milano Ristorazione e con i CAM definiti dal Ministero dell'Ambiente, sono state confermate e rafforzate le quote di prodotti con caratteristiche sostenibili, mediante la fornitura di materie prime provenienti da agricoltura biologica, da produzioni a Denominazione di Origine Protetta (DOP), a Indicazione Geografica Protetta (IGP), da produzioni tradizionali (PAT), di filiera corta e a km zero.

Nel 2024, la quantità di prodotti biologici acquistati per tutte le tipologie di utenza è pari a **4.849.709 kg**, in crescita rispetto ai **4.341.742 kg** del 2023 e corrispondente a circa la metà del totale delle derrate acquistate, pari a **9.829.680 kg**.

### 3.4 Menu speciali: sanitari ed etico-religiosi

Milano Ristorazione predispone menù differenziati per rispondere a esigenze specifiche. Oltre ai menù ordinari, vengono attivate diete sanitarie che prevedono l'eliminazione o la sostituzione di determinati alimenti in base a prescrizioni mediche individuali. La tabella seguente riporta le diverse tipologie di diete sanitarie e il numero di attivazioni registrate nel biennio di riferimento. Nel 2024 si è rilevato un incremento contenuto, pari a circa l'1% rispetto al 2023. Il servizio assicura anche la predisposizione di menù etico-religiosi, elaborati per rispettare le specificità culturali e religiose degli utenti. Nel 2024 il numero complessivo di tali menù si è mantenuto pressoché stabile, con **9.518 attivazioni** rispetto alle **9.635 del 2023**.

## 4. ANALISI DEGLI ELEMENTI DEL VIGENTE CONTRATTO DI SERVIZIO

## 4.1 Finalità del Contratto

Il vigente contratto di servizio è stato **stipulato in data 30 dicembre 2022**, approvato con **deliberazione di Giunta Comunale n. 1969 del 29 dicembre 2022** successivamente con **determinazione dirigenziale n. 12491 del 29 dicembre 2022** sono stati approvati gli allegati, a fronte degli indirizzi della **deliberazione di Consiglio Comunale n. 101 del 19 dicembre 2022**.

Il contratto di servizio della ristorazione scolastica coerentemente con gli obiettivi della Food Policy di Milano, è teso allo sviluppo di un sistema alimentare sano, inclusivo e sostenibile e all'attuazione locale del Sustainable Development Goal (SDG) n. 12 delle Nazioni Unite, volto a garantire modelli di consumo e produzione responsabili e sostenibili. In particolare, il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare un "pasto sano, buono, educativo, giusto e sostenibile". Si configura, pertanto, come un sistema integrato di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli. In questo quadro, anche i servizi di pulizia e ausiliario sono da considerare elementi concreti funzionali a garantire la qualità della ristorazione in una prospettiva di miglioramento continuo dei servizi oggetto del presente contratto, in cui anche il contesto ambientale dove il pasto viene consumato assume sempre più importanza.

## 4.2 Principali attività affidate

Oggetto del contratto di servizio è l'affidamento da parte del Comune di Milano alla Società Milano Ristorazione S.p.A., della gestione del servizio di ristorazione a favore dei nidi d'infanzia, delle sezioni primavera, dei centri prima infanzia, delle scuole pubbliche dell'infanzia (comunali e statali), delle scuole dell'infanzia private paritarie convenzionate e convenzionande con il Comune, delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo grado, dei centri estivi e delle case vacanze extraurbane (se promosse dal Comune).

Il servizio di ristorazione è volto all'erogazione di pasti di qualità per l'educazione alimentare, la sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e la riduzione degli sprechi e va svolto in piena conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare del 10 Marzo 2020 che contempla "I criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari" e alle sue eventuali successive modifiche.

Il servizio di ristorazione ha ad oggetto la fornitura di pasti al cotto, derrate al crudo ed altre forniture giornaliere (merende, acqua in confezione, cestini freddi, colazioni, frutta a metà mattina ove esiste il servizio, fornitura frutta/omogeneizzato di frutta /polpa di frutta per inserimento nidi) presso le sedi ubicate nel territorio del Comune ed in quelle extraurbane (Case Vacanze).

Il servizio è svolto presso i locali (sedi, piattaforma logistica, uffici, centri cucina e cucine nidi, refettori, rigoverni, dispense, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) messi a disposizione dal Comune e concessi in comodato d'uso gratuito alla Società, per tutta la durata del contratto, unitamente alle attrezzature, agli impianti e agli arredi necessari per lo svolgimento del servizio.

La fornitura dei pasti al cotto è comprensiva di tutte le fasi previste, quali: approvvigionamento delle derrate, produzione diretta, confezionamento, veicolazione e distribuzione ove richiesta. Il servizio di ristorazione comprende altresì:

- a) gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nei locali concessi in comodato d'uso per lo svolgimento del servizio;
- b) per i locali dati in comodato d'uso e per quelli che verranno concessi successivamente in uso, la sostituzione, l'integrazione e l'acquisto di attrezzature, e di ogni altro arredo necessario. Per i soli refettori dovranno essere aggiunte le stoviglie ed i complementi di arredo.
- c) il riassetto, la pulizia (orizzontale, verticale ed aerea) e la sanificazione in tutti i locali concessi in uso, compresi gli arredi, gli impianti, le attrezzature e i servizi igienici ad uso esclusivo dei locali utilizzati, con le modalità e la periodicità stabiliti nell'Allegato n. 15 denominato "Modalità di pulizia dei locali concessi in uso";

- d) la fornitura del materiale accessorio per il consumo dei pasti, delle merende, della frutta a metà mattina (ove attivo il servizio) e dei cestini freddi per gite compreso anche il materiale accessorio per gli asili nido;
- e) l'attività di disinfestazione ordinaria e straordinaria, necessaria al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei locali concessi in uso alla Società, comprese le aree rifiuti ad uso esclusivo;
- f) l'attività di controllo chimico-fisico-microbiologico su campioni di alimenti, distribuiti nel corso di un anno scolastico e nelle varie strutture (centri cucina, refettori rigoverni) nonché i controlli per accertare la sicurezza igienica dei locali e delle attrezzature sui luoghi di servizio. Tali controlli vanno effettuati con regolarità, anche su richiesta del Comune; le analisi vanno eseguite presso un laboratorio accreditato ai sensi di legge e i risultati vanno consegnati al Comune con cadenza trimestrale;
- g) la gestione integrale delle quote di contribuzione al servizio di refezione che comprende le seguenti attività:
  - iscrizioni al servizio di refezione scolastica nelle Scuole di ogni ordine e grado statali e comunali;
  - attribuzione e riscossione delle quote di contribuzione versate dall'utenza;
  - recupero delle insolvenze, accertamenti e verifiche comprese;
  - accertamento dell'avvenuto pagamento;
  - rimborso quote in corso d'anno;
  - concessione di eventuali rateazioni;
  - revisione della quota contributiva in corso d'anno e/o pregressa;
  - sollecito e la riscossione dei mancati pagamenti.

### 4.3 Obblighi contrattuali in capo all'affidatario

Il contratto di servizio prevede, oltre al rispetto di tutti i vincoli normativi previsti per la ristorazione scolastica, anche obblighi contrattuali in capo all'affidatario quali:

- a) qualità e le caratteristiche delle materie prime;
- b) La progettazione dei menù e delle diete speciali (diete sanitarie, diete a carattere etico-religioso, diete leggere temporanee e diete per il periodo dello svezzamento) le modalità di gestione dei menù e della produzione, secondo di standard quantitativi, di qualità e di igiene dettagliati negli allegati al contratto di servizio di seguito riportati:
  - 1. Allegato n. 4 "Schede dei servizi";
  - 2. Allegato n. 5 - "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenza; tabelle dietetiche; tabelle grammature a cotto; ricette e calendario stagionalità frutta e ortaggi/verdura";
  - 3. Allegato n. 6 - "Colazioni e Merende";
  - 4. Allegato n. 7 - "Menù diete speciali";
  - 5. Allegato n. 8 - "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari";
  - 6. Allegato n. 9 - "Caratteristiche tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti";
  - 7. Allegato n. 10 - "Limiti di contaminazione microbica degli alimenti";
  - 8. Allegato n. 11 - "Limiti di contaminazione microbica ambientale";
  - 9. Allegato n. 12 - "Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione";
  - 10. Allegato n. 13 - "Trasporto e distribuzione";
  - 11. Allegato n. 14 - "Riassetto, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione e locali annessi";
  - 12. Allegato n. 15 - "Modalità pulizia locali concessi in uso";
  - 13. Allegato n. 17 - "Elenco casistiche variazioni menu per causa di forza maggiore"
- c) La sicurezza alimentare e tracciabilità della filiera:
  - 1. Tutti i prodotti utilizzati per la composizione dei menù devono essere conformi alle relative normative vigenti. I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio per la salute a quanto disposto dai CAM umana. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 e s.m.i.;
  - 2. I parametri microbiologici devono essere conformi al Reg. CE 1441/07 e s.m.i.;

3. È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). A tal proposito la Società si adopera per ottenere dai produttori dichiarazioni che le materie prime e i derivati impiegati non siano di origine transgenica;
  4. Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. Ove previsto, le confezioni devono riportare le informazioni relative alla etichettatura, ai sensi del Reg UE 1169/2011. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
  5. Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna è disciplinata dalle schede tecniche di cui all'allegato tecnico n. 8 denominato "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari".
  6. La Società è tenuta, in tutte le fasi operative del servizio, al pieno rispetto delle normative previste dal Reg. 178/02 e dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, ecc.) ed eventuali successive modifiche ed integrazioni. La Società è tenuta a consegnare al Comune, entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto, il Piano di autocontrollo HACCP aggiornato alla vigente normativa, distinto per tipologia di struttura (centri di cottura, refettori, ecc.) e per tutte le fasi del servizio: acquisto, produzione diretta, confezionamento, veicolazione, distribuzione e pulizia. La Società è inoltre tenuta ad inviare tempestivamente al Comune ogni eventuale successiva modifica e/o aggiornamento dello stesso.
- d) La Società gestore del servizio di ristorazione inoltre si impegna a:
1. incrementare l'acquisto degli alimenti biologici di cui alla legge n. 23 del 9 marzo 2022 e s.m.i. nell'ottica del raggiungimento degli obiettivi previsti dai CAM, in particolare per gli alimenti destinati agli utenti degli asili nido. Deroghe a questo vincolo potranno derivare solo da attestazioni da parte della Società che comprovino, anche con ricorso ad indagini di mercato, la difficoltà di reperimento delle quantità di derrate provenienti da coltivazioni biologiche necessarie;
  2. ad adottare per il servizio di refezione degli asili nido gli standard, i criteri e i requisiti previsti dal Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 e s.m.i (mense biologiche);
  3. utilizzare, oltre agli alimenti biologici, quelli a produzione integrata, in particolare la frutta e le verdure fresche, i prodotti a filiera controllata, i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP), i prodotti locali a chilometro zero, i prodotti del mercato equo e solidale, i prodotti dell'agricoltura sociale (Legge 381/91, Legge 141/2015);
  4. a utilizzare i prodotti per la prima infanzia espressamente destinati ai soggetti di età inferiore ai 12 mesi e ai soggetti da 1 a 3 anni, destinati a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria (Reg. CE 1924/2006, Regolamento (UE) 609/2013 e direttiva 2006/125/CE);
  5. a preferire, a parità di requisiti, prodotti di produzione locale e stagionale ai sensi della normativa sui Criteri Ambientali Minimi;
  6. a proporre menù secondo criteri nutrizionali, basati sulle evidenze scientifiche, che tengano conto sia di aspetti quantitativi che qualitativi, in termini di varietà e frequenza di consumo, in un'ottica di prevenzione nutrizionale delle malattie cronico-degenerative in base ai LARN e alle linee guida ATS di Milano;
  7. ad assicurare il regolare monitoraggio delle derrate, in particolare per quanto riguarda la presenza di residui tossici o pesticidi.
- e) La garanzia di continuità del servizio;
- f) La sostenibilità ambientale e internalizzazione delle esternalità generate:
1. L'elevata quantità dei pasti erogati è alla base di un rilevante impatto ambientale della refezione scolastica sulla vita della città. La Società si impegna a monitorare tale impatto e a inserirlo tra i fattori rilevanti nelle scelte programmatiche di rispettiva competenza, per migliorarne le performance ambientali mirando all'economia circolare ed all'internalizzazione delle esternalità generate dal servizio. Gli obblighi di natura ambientale a carico della società, e per il tramite della stessa ai propri fornitori, trovano gli strumenti di monitoraggio nell'Allegato n. 18 denominato "Strumenti per il monitoraggio dell'impatto ambientale" aggiornato in base all'evoluzione dei sistemi analitici e delle soluzioni tecnologiche;

2. La Società privilegia, nella programmazione di approvvigionamento delle derrate alimentari, prodotti a ridotto impatto ambientale, preferendo alimenti di origine vegetale con limitate emissioni di CO<sub>2</sub>e e consumo di acqua e suolo; tali scelte devono essere quantificate ex ante in sede di programmazione e valutate-rendicontate ex post, con criteri scientifici, su base annuale, al Comune.
  3. La Società, lavorando per un maggior gradimento dei pasti forniti, svolge attività di prevenzione e riduzione delle eccedenze alimentari evitando lo spreco di cibo; a tal fine prevede azioni di monitoraggio dello spreco alimentare generato nei refettori e, per la parte di eccedenza ancora completamente edibile, prevede, nel rispetto della sicurezza alimentare, soluzioni economicamente ed ambientalmente sostenibili per la raccolta e redistribuzione per finalità sociale;
  4. La Società, acquistando ingenti quantità di prodotti accessori al pasto, laddove economicamente e ambientalmente sostenibile, si impegna ad eliminare l'utilizzo di materiali plastici e monouso, nonché monitorare la quantità di imballi gestiti, privilegiando nelle forniture gli imballi minimi e realizzati con i materiali maggiormente sostenibili;
  5. Laddove economicamente ed ambientalmente sostenibile, la Società si impegna a monitorare la Frazione Organica Rifiuti Solidi Urbani generata in tutta la propria filiera prevedendo azioni di valorizzazione in loco o nel proprio ciclo produttivo nell'ottica dell'economia circolare per la generazione di compost a favore degli orti didattici delle scuole, di valorizzazione energetica o altri materiali;
  6. Laddove economicamente ed ambientalmente sostenibile, la Società nei propri centri cucina prevede appositi sistemi di raccolta e separazione dei fanghi da degrassamento evitando l'immissione in fognatura e valorizzando tali fanghi in appositi impianti di depurazione, evitando lo smaltimento presso siti autorizzati;
  7. Nei propri piani di trasporto delle derrate (piattaforma centrale vs. centri cucina) e di veicolazione dei pasti (centri cucina vs. terminali di distribuzione) la Società prevede l'impiego di veicoli a limitato impatto ambientale;
  8. La Società, laddove economicamente e ambientalmente sostenibile, si impegna ad acquistare energia proveniente da fonti rinnovabili ed utilizzare soluzioni tecnologiche per l'illuminazione a ridotto impatto ambientale;
  9. Per tali interventi volti alla sostenibilità ambientale del servizio la Società esegue un monitoraggio periodico teso all'individuazione di un indicatore comune, individuato nella CO<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub>e, per la quantificazione su base annuale delle performance, tendendo alla neutralità climatica. Tale sistema di monitoraggio sarà progressivamente realizzato secondo i più alti standard anticipatori del mercato del carbon credit, il cui valore rapportato in euro, andrà registrato nel bilancio di esercizio annuale.
  10. Laddove possibile per le esternalità negative generate sul sistema urbano, la Società si impegna a prevedere azioni di internalizzazione nei propri processi produttivi, anche avvalendosi di partnership con il Comune, altre società pubbliche e attori della città;
  11. La società si impegna a presentare entro 2 anni dalla sottoscrizione del contratto uno studio di fattibilità, finalizzato all'ottenimento della certificazione BCorp, ovvero alla possibile adozione del modello di Società Benefit, al fine di fornire al Comune gli elementi essenziali per l'assunzione degli indirizzi relativi.
- g) Gli standard quali e quantitativi in tutte le fasi del processo misurati con indicatori di performance;
- h) La gestione informatica del servizio:
1. Al Comune deve essere garantita la funzione di accesso e consultazione del programma ai fini delle verifiche e delle acquisizioni previste nel rispetto della normativa sulla privacy.
  2. La Società si è impegnata a partire dalla data di sottoscrizione del contratto, per il buon funzionamento delle diverse procedure previste dal servizio di ristorazione, a garantire la continuità del sistema informatico articolato nelle seguenti attività:
    - iscrizioni on line al servizio di ristorazione scolastica da parte dell'utenza;
    - bollettazione delle quote della ristorazione per le tipologie di scuole per le quali è prevista la stessa;
    - canali di pagamento delle quote contributive della ristorazione diversificati e facilmente accessibili;
    - acquisizione dei pagamenti e registrazione automatica su apposito programma;
    - controllo in tempo reale della posizione da parte dell'utente (credito, pagamenti, debito ecc.);

- formazione dell'archivio degli iscritti per ogni anno scolastico, per tipologia di scuola contenente tutte le informazioni relative all'utente: dati anagrafici, scuola frequentata, indicatore ISEE, quota applicata, somme versate dall'utenza, morosità;
  - solleciti di pagamento;
  - gestione aggiornamento insolvenze anni pregressi da parte del Comune;
  - gestione on line dell'Allegato E "scheda di valutazione e rilevazione non conformità" per le commissioni mensa e per le scuole;
  - iscrizioni on line per la nomina a commissario mensa;
  - gestione on line delle nomine dei commissari da parte delle scuole;
  - elezione on line dei componenti della Rappresentanza Cittadina della Commissione Mensa;
  - gestione on line dell'inserimento delle richieste delle diete speciali da parte delle scuole;
  - produzione di report di gradimento pasti, sopralluoghi commissari mensa, "segnalazioni" e "non conformità";
  - prenotazione on line dei pasti e altre forniture giornaliere da parte delle scuole e trasmissione al centro cottura;
  - rendicontazione dei pasti erogati;
  - produzione di report relativi ai pasti erogati;
  - produzione di reportistiche necessarie sia per anno scolastico che per anno solare.
- i) La gestione delle relazioni con l'utenza diretta e indiretta e degli strumenti di comunicazione;
- j) la valutazione della soddisfazione del servizio, attraverso indagini della qualità percepita, Customer Satisfaction, coinvolgendo direttamente l'utenza;
1. le attività di educazione alimentare e alla sostenibilità;
  2. il monitoraggio e la riduzione degli scarti, dei rifiuti, dei consumi, etc

Inoltre, il contratto di servizio prevede specifici obblighi contrattuali che La Società si impegna ad eseguire e che sono sottese al corretto e regolare svolgimento del servizio affidato, assumendosi tutti gli obblighi e le responsabilità che ne conseguono. In particolare, la Società si impegna, con oneri a proprio carico, a:

- a) svolgere il servizio in piena osservanza delle leggi e dei regolamenti vigenti, con la massima diligenza, professionalità e correttezza;
- b) garantire l'erogazione del servizio, secondo i criteri di trasparenza, efficienza, efficacia e qualità previsti dalla normativa vigente e secondo gli standard di qualità definiti nel contratto e in piena conformità a quanto previsto dalla relativa Carta dei servizi del Comune che verrà aggiornata ogni qual volta intervengano modifiche sostanziali del servizio;
- c) effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria previsti dal contratto di servizio nell'allegato n. 3 denominato "Attività manutentive svolte da Milano Ristorazione" e per tutti gli immobili concessi in uso indicati nell'allegato n. 2 denominato "Elenco immobili concessi in uso a Milano Ristorazione", che si rendano necessari per esigenze connesse all'espletamento del servizio o per adeguamento ad obblighi di legge, assicurandone la migliore conservazione. Con riferimento agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria La Società gestore del Servizio si è impegnata a sviluppare e presentare al Comune, entro un anno dalla sottoscrizione del contratto, un progetto di fattibilità tecnica ed economica per l'attuazione nei refettori di interventi di nudging finalizzati a ridurre lo spreco alimentare ed a migliorare la qualità del servizio. Il progetto riguarderà anche il miglioramento luminoso, acustico, decorativo, relazionale dei refettori stessi. La Società si è impegnata inoltre a sviluppare su base quinquennale studi, analisi e sperimentazioni volte ad individuare le migliori condizioni ambientali dei refettori, per definire propri standard di allestimento volti alla percezione del migliore gradimento dei pasti, tali analisi informeranno la programmazione triennale degli interventi.
- d) redigere ed attuare il Piano degli interventi di manutenzione straordinaria previsto nonché verificare che siano rispettate integralmente le disposizioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori;
- e) garantire l'impiego di personale in numero adeguato rispetto al numero dei pasti da produrre e da distribuire; per la fase di distribuzione dei pasti, tale numero dovrà essere adeguato alla logistica e alla disposizione dei locali concessi in uso, con riferimento alle indicazioni contenute nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica. Il personale dovrà essere inquadrato nel Contratto

collettivo nazionale di lavoro di riferimento, nel rispetto della normativa vigente disciplinante il diritto al lavoro dei disabili nonché delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori adottando, con propri provvedimenti, criteri e modalità per il reclutamento del personale nel rispetto della normativa vigente per le società in regime di in house providing;

- f) destinare all'espletamento dei servizi oggetto della sezione l'impiego di personale professionalmente adeguato, assicurando idonea formazione e aggiornamento, anche ai fini della crescita professionale, informando lo stesso con costanza e opportuno dettaglio sulle condizioni e modalità previste dal Contratto e dai relativi allegati per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti, con particolare riguardo a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 relativamente alla salvaguardia dai rischi alimentari;
- g) provvedere a mettere in atto il piano annuale di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio di refezione a cui potrà partecipare anche un incaricato del Comune previa comunicazione tempestiva del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi;
- h) fornire a tutto il personale l'idoneo abbigliamento e i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti dalla normativa vigente per l'espletamento del servizio di ristorazione in tutte le sue fasi;
- i) rispettare la normativa prevista in materia di igiene, sicurezza e salute dei lavoratori;
- j) osservare, per tutte le attività di acquisto di beni, servizi, e forniture, la normativa vigente in materia di contratti pubblici, nonché le Direttive e le Linee Guida ANAC;
- k) non esternalizzare la fase di produzione dei pasti del proprio ciclo produttivo;
- l) fornire, su richiesta del Comune e nel rispetto della normativa vigente, la documentazione e le informazioni utili e necessarie relative alle prestazioni affidate a terzi, quali a titolo di esempio lo svolgimento delle attività relative alla veicolazione e alla distribuzione dei pasti;
- m) predisporre le analisi e i report richiesti dal Comune, inerenti al servizio affidato, e rispettare tempi e modalità di invio, necessari anche per verificare i livelli delle prestazioni rese nel rispetto dell'art.15 del contratto, con oggetto "Indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante" che prevede la disciplina per l'assegnazione il raggiungimento dei KPI assegnati con cadenza biennale;
- n) eseguire periodicamente i più opportuni controlli atti a garantire la qualità del servizio in ogni sua fase (dall'acquisto alla distribuzione); attenendosi a tutto quanto disposto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza alimentare, dalle linee guida in materia e attraverso la metodologia HACCP;
- o) mantenere aggiornata alla vigente normativa e trasmettere tempestivamente al Comune la propria documentazione di autocontrollo (HACCP), distinta per ogni struttura (centri di cottura, rigoverni e refettori) relativa a tutte le fasi previste per la fornitura del pasto quali: acquisto, produzione diretta, confezionamento, veicolazione e distribuzione;
- p) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del servizio, ivi comprese le prestazioni necessarie alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, ivi compresi i rimborsi degli oneri accessori, previsti per alcuni locali, nonché alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, alle spese inerenti allo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e allo smaltimento del materiale a perdere riciclabile;
- q) tempestivamente al Comune ogni circostanza che possa incidere sull'esecuzione del servizio;
- r) provvedere al pagamento delle imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del Contratto;
- s) consentire ai tecnici incaricati dal Comune e/o da altri organismi ufficiali di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento e senza preavviso, l'accesso a tutti i locali concessi in uso, in particolare ai centri produzione pasti, ai rigoverni, ai refettori e alla piattaforma centrale, fornendo, nel rispetto della normativa vigente, tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, nonché assicurando la non interferenza del personale della Società nelle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti;
- t) applicare, per quanto di propria competenza, le disposizioni del Regolamento Comunale e dei suoi allegati disciplinanti le competenze delle Commissioni Mensa e della Rappresentanza Cittadina;
- u) prelevare in ogni centro cucina un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione cotti e non, in quantità sufficiente per eventuali analisi e pertanto, almeno di 150 grammi edibili. Il pasto campione deve essere mantenuto refrigerato alla temperatura di circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, conservato in idonei contenitori ermeticamente chiusi. Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. Il

personale deve essere formato e responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto;

- v) adottare, nell'ambito delle attività e dei servizi affidati, tutte le misure necessarie per prevenire e/o ridurre eventuali danni, connessi allo svolgimento del servizio, nei confronti del Comune o di terzi, fermo quanto previsto dal successivo articolo 33 della Sezione III del contratto di servizio avente ad oggetto: "Polizze assicurative" e gli articoli 34 e 35 del contratto di servizio aventi ad oggetto rispettivamente "Cause di estinzione del rapporto contrattuale - Risoluzione" e "Recesso";
- w) essere in possesso e mantenere almeno le seguenti certificazioni della serie ISO: 9001,22000 e 14001 in corso di validità per tutta la durata del contratto.

## 5. SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO

### 5.1 Sistema di monitoraggio degli Enti Locali e delle società partecipate

Il sistema dei controlli interni negli enti locali ha subito una profonda innovazione, determinata dal D.Lgs. 27 ottobre 2009, n. 150 e, in particolare, dall'articolo 3 del D.L. 10 ottobre 2012, n. 174, provvedimento quest'ultimo che ha completamente ridisegnato l'assetto delineato dall'articolo 147 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 (Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali). Tale assetto era originariamente basato sulle seguenti tipologie di controlli:

- il controllo di regolarità amministrativa e contabile;
- il controllo di gestione;
- il controllo strategico.

Con riferimento alle altre tipologie di controlli, l'articolo 3 del D.L. 174/2012 ha operato diverse novelle al fine di implementare il sistema preesistente. In particolare, oltre ai controlli di regolarità amministrativa contabile, di gestione e di controllo strategico, compaiono ora nuove attività, quali:

- il controllo sugli equilibri finanziari dell'ente, che è strumentale alla realizzazione degli obiettivi di finanza pubblica determinati dal "Patto di stabilità interno", mediante il coordinamento e la vigilanza del responsabile del servizio finanziario, nonché dei responsabili dei servizi;
- la verifica, attraverso il controllo sullo stato di attuazione di indirizzi ed obiettivi gestionali, dell'efficacia ed economicità degli organismi gestionali esterni all'ente;
- la verifica della qualità dei servizi erogati, sia direttamente, sia mediante organismi gestionali esterni.

In parallelo alle suddette due attività di verifica dell'efficacia degli organismi gestionali esterni all'ente e della qualità dei servizi erogati - le quali appaiono comunque inquadrarsi nell'alveo dei controlli gestionali estesi agli enti facenti parte del bilancio consolidato dell'ente - viene specificamente introdotta una nuova tipologia di controllo interno, il **controllo sulle società partecipate dagli enti locali**, periodico e prevede l'analisi degli scostamenti rispetto agli obiettivi assegnati, anche con riferimento ai possibili squilibri economico finanziari rilevati per il bilancio dell'ente locale. Il controllo sulle società partecipate riguarda sia aspetti di regolarità amministrativa e contabile (ricomprendendo anche la verifica dell'andamento economico finanziario della società al fine di rilevare possibili ripercussioni sull'ente locale) che aspetti tipici del controllo di gestione e del controllo strategico.

L'introduzione del controllo sulle società partecipate rappresenta uno degli elementi più innovativi della riforma del sistema dei controlli, quale momento indispensabile alla "governance" dell'ente locale come "gruppo". Il **Regolamento sul sistema dei controlli interni**, approvato con Deliberazione di Consiglio comunale n. 7 dell'11 febbraio 2013, descrive all'**articolo 14** le forme di controllo sulle società partecipate del Comune di Milano.

Il comma 3 prescrive che entro il 31 gennaio di ogni anno le società partecipate debbano trasmettere alle Unità Organizzative competenti una relazione contenente le informazioni necessarie per la verifica del corretto adempimento degli obblighi disciplinati dai Contratti di Servizio, del rispetto degli standard di qualità, nonché la rappresentazione analitica delle posizioni creditorie e debitorie esistenti nei confronti del Comune di Milano, del rispetto dei vincoli di finanza pubblica.

### 5.2 Sistema di monitoraggio e controllo del servizio di refezione scolastica e della società partecipata Milano Ristorazione

Il Contratto di Servizio dispone all'articolo 1 che Milano Ristorazione deve impegnarsi "a gestire il Servizio affidato nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, assicurando i più elevati standards qualitativi e nel rispetto della Carta dei Servizi e degli allegati al Contratto da considerarsi parte integrante".

Il servizio di ristorazione refezione del Comune di Milano è monitorato attraverso un complesso sistema articolato di controlli, gestito da figure professionali specialistiche interne al Comune e con modalità di

partecipazione dei principali stakeholder del servizio coinvolti nelle varie fasi del processo di erogazione, sia istituzionali, sia non istituzionali:

- Titolare del Servizio – Comune di Milano
- Gestore del Servizio – Milano Ristorazione
- Autorità Competente – ATS / NAS
- Rappresentanti dell'Utenza – Commissari Mensa / Operatori Scolastici

La tabella di seguito riportata esplicita il ruolo di ogni attore partecipante al monitoraggio del servizio, definendo per ciascuno la tipologia dei controlli e delle verifiche effettuate.

ATTORE	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI E VERIFICHE
<b>Titolare del servizio – Comune di Milano</b>	
<b>Area Food Policy</b> <i>Unità di Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche sulla qualità in base alle disposizioni del Contratto di Servizio;</li> <li>• Attuazione processo certificato UNI EN ISO 9001:2015 “Controllo qualità del servizio di Ristorazione Scolastica”;</li> <li>• Verifiche obblighi nascenti dal contratto di tipo amministrativo e contabile;</li> <li>• Controlli sugli enti partecipati ex. art. 14 del Regolamento Comunale sui Controlli Interni.</li> </ul>
<b>Area Food Policy</b> <i>Unità di Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione</i> <b>Area CRM</b> <i>Unità Customer Intelligence</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indagini di Customer Satisfaction;</li> <li>• Verifiche sulle attività previste dalla Carta dei Servizi;</li> <li>• Controllo adempimento disposizioni previste nella Carta dei Servizi.</li> </ul>
<b>Area Valutazioni Controllo e Gestione Economica Partecipate</b> <i>Unità Controllo Società ed Enti Partecipati</i> <b>Area Gabinetto del Sindaco e Rapporti con Enti Partecipati</b> <i>Unità Governance Ordinaria Enti Partecipati</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività istruttorie propedeutiche alla partecipazione del Socio Comune di Milano alle Assemblee Societarie ai fini delle espressioni di voto;</li> <li>• Definizione di indirizzi inerenti alla governance straordinaria e procedure relative alla nomina dei rappresentanti del Socio Comune di Milano negli Organi Sociali;</li> <li>• Coordinamento e armonizzazione attività di compliance.</li> </ul>
<b>Gestore del servizio - Società Milano Ristorazione S.p.a.</b>	
Direzione Gestione Operativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo primario di linea sul presidio produttivo.</li> </ul>
Servizio Qualità e Sicurezza Alimentare Direzione Amministrazione e Finanza DPO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo di secondo livello in base ai sistemi di gestione integrato conforme alle norme ISO 9001:2015, ISO 22000:2018; 14001:2015, ISO 22005:2007;</li> <li>• Verifiche interne sulla qualità dei prodotti, sulla sicurezza alimentare, sull'igiene ambientale secondo un piano di autocontrollo;</li> <li>• Audit interni di processo e di sistema;</li> <li>• Controllo di gestione;</li> <li>• Data Protection Officer.</li> </ul>
Ufficio Internal Auditing Collegio Sindacale Organismo di Vigilanza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controllo di terzo livello, esercitato da organismi interni alla società (Internal Auditing);</li> <li>• controllo di terzo livello, esercitato da organismi esterni alla società (Collegio Sindacale, Organismo di Vigilanza ex D.Lgs. 231/2001 e Società di Revisione);</li> </ul>
Ufficio Relazioni Esterne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del Gradimento dei Pasti.</li> </ul>
Direzione Gestione Operativa Direzione Servizi Tecnici RSPP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche in materia di prevenzione incendi;</li> <li>• Verifiche in materia di sicurezza ambientale.</li> </ul>
<b>Autorità Competente</b>	

<b>ATS Milano - SIAN</b> <i>Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche con ispezioni sull'igiene degli alimenti e le procedure di sicurezza alimentare;</li> <li>• Verificare le condizioni igieniche e strutturali nonché l'attuazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>• Pareri di conformità dei Menu stagionali rispetto alle linee guida</li> </ul>
<b>NAS Carabinieri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare le condizioni igieniche e strutturali nonché l'attuazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> </ul>
<b>Rappresentanti dell'utenza</b>	
<b>Rappresentanza Cittadina</b> <b>Commissione Mensa</b> 18 componenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione di collegamento tra le Commissioni Mensa, le scuole, le strutture educative, il Comune e le sue articolazioni territoriali e il Gestore del servizio, facendosi carico di riportare suggerimenti, osservazioni, proposte e pareri che rivestano un interesse generale per il servizio, sulla base delle segnalazioni e delle istanze documentate che le Commissioni Mensa abbiano contestualmente presentato sia alla Rappresentanza che al Gestore del servizio.</li> </ul>
<b>Commissioni Mensa</b> <i>nel 2024 attive 126 commissioni mensa, complessivamente 1.438 commissari</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalazioni a seguito dei sopralluoghi attraverso la compilazione della "Scheda di Valutazione del servizio e denominata Allegato E digitale", trasmessa tramite apposita piattaforma digitale.</li> </ul>
<b>Referenti di Municipio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentando le istanze dei rispettivi Consigli di Municipio ed hanno una funzione di collegamento tra il territorio, il Comune, le Commissioni Mensa operanti nelle Zone di riferimento e la Rappresentanza Cittadina.</li> </ul>
<b>Personale Scolastico</b> <i>Insegnanti, Dirigenti Scolastici, Educatrici e Responsabili Unità Educative</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalazioni a seguito dei sopralluoghi attraverso la compilazione della "Scheda di</li> <li>• Valutazione del servizio e denominata Allegato E digitale", trasmessa tramite apposita piattaforma digitale.</li> </ul>
<b>Utenza del servizio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risposte date ai questionari delle Indagini di Customer Satisfaction</li> <li>• Risposte date alle analisi del Gradimento dei Pasti</li> </ul>

### 5.3 Procedimento di irrogazione delle penali per le violazioni degli obblighi contrattuali

Laddove, ad esito delle verifiche e dei controlli condotti dal Comune, dovessero emergere parziali inadempimenti nell'erogazione delle prestazioni di cui agli allegati in capo alla Società, il Comune, potrà procedere alla contestazione dell'inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Società, richiedendo alla stessa di procedere alla corretta esecuzione delle attività, entro un congruo termine, in considerazione della natura e tipologia di attività, ovvero applicare le penalità.

La penale si intende riferita ad ogni singola violazione accertata presso il Centro cottura o uno specifico rigoverno o refettorio e viene applicata dal Comune con provvedimento espresso tenendo conto delle eventuali controdeduzioni ricevute e graduata in relazione alla frequenza, entità e gravità dell'inadempimento.

Il Comune procede all'addebito delle penali definitivamente accertate in sede di primo pagamento utile in favore della Società.

In data 28 febbraio 2023, il Comune di Milano (Area Food Policy) ha dato attuazione alla disciplina di cui all'Art. 13 del Contratto di Servizio, che ha previsto l'introduzione dell'istituto della penale, volto a sanzionare eventuali gli inadempimenti degli obblighi contrattuali assunti dalla Società. Il documento integrativo si pone l'obiettivo di definire l'iter in ogni sua fase e rappresenta un contemperamento tra le opposte esigenze di garanzia del contraddittorio e celerità del procedimento. La comunicazione ha distinto 59 possibili eventi in grado di generare penali, organizzati nelle varie categorie di cui alle lettere da a) a d), dell'articolo 13, punto 9, del Contratto di Servizio.

## 5.4 Monitoraggio e controllo di qualità da parte del Comune di Milano (Art.13)

Per la durata del Contratto, il Comune svolge costantemente il monitoraggio e il controllo delle attività previste, con particolare riguardo al rispetto degli indicatori di qualità ed ai risultati conseguiti.

Gli esiti delle attività di monitoraggio, con particolare riguardo allo scostamento dagli obiettivi fissati dal Comune, sono altresì funzionali alla preparazione e all'adozione di eventuali azioni correttive.

Milano Ristorazione si impegna a mantenere costantemente informato il Comune su ogni fatto e circostanza rilevante per la gestione e la regolarità del Servizio.

I controlli sono effettuati dagli uffici comunali competenti, da tutti gli organismi ufficiali di controllo sopra citati, in osservanza alla normativa vigente per la ristorazione. Le attività di valutazione e monitoraggio e le relative modalità operative, di competenza delle Commissioni Mensa, sono disciplinate dall' articolo 14 del contratto di servizio.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, nei limiti imposti dalla normativa vigente, i controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Società alle prescrizioni contrattuali del Contratto.

La Società gestore del servizio è obbligata a fornire all'ufficio comunale competente alla vigilanza e agli altri organismi ufficiali di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento e senza obbligo di preavviso l'accesso al magazzino centrale, ai centri cucina, ai refettori, ai rigoverni, ai magazzini ed a tutti i locali, spazi ed aree adibite alla ristorazione e utilizzati dalla Società per svolgere il servizio, compresi i servizi igienici dei locali utilizzati, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune esercita un controllo in merito al corretto svolgimento delle attività gestionali poste in capo alla Società con il Contratto di Servizio, servendosi principalmente dei seguenti strumenti:

- a) gli Indicatori di prestazione disciplinati all'Articolo 15, nonché all'allegato n. 21 del contratto;
- b) i report nei mesi di marzo, giugno, ottobre e dicembre sull'andamento della gestione della Società sotto l'aspetto economico e finanziario o altra documentazione specifica;
- c) i verbali degli incontri periodici della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa (RCCM) con il Comune, i Referenti di Municipio e la Società, previsti dal Regolamento comunale delle commissioni mensa;
- d) le indagini di percezione della qualità percepita Customer Satisfaction, coinvolgendo direttamente l'utenza;
- e) le indagini di gradimento dei piatti e del menu serviti commissionate dalla Società, coinvolgendo direttamente l'utenza;
- f) i pareri nutrizionali espressi sui menu dall'autorità sanitaria competente;
- g) la verifica del rispetto delle prescrizioni presenti all'interno della "Carta dei servizi" aggiornata da parte del Comune di Milano quando intervengano modifiche sostanziali del servizio;
- h) le relazioni semestrali e annuali di rendicontazione di cui al comma 3 dell'articolo 14 del Regolamento Comunale sui sistemi dei controlli interni;
- i) le verifiche a campione sulla documentazione contabile relativa agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- j) le eventuali ispezioni da effettuare sul luogo, anche a campione, per verificare l'esatta esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria previsti.

Nell'ambito delle modalità di controllo del servizio, gli ispettori comunali effettuano due tipologie di controlli durante le visite ispettive, articolati in:

- a) Controlli a vista del servizio
  1. controlli sulle materie prime, semilavorati e sul prodotto finito;
  2. modalità di stoccaggio e temperatura di Servizio delle celle;
  3. controllo sul magazzino;
  4. modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;

5. modalità di lavorazione delle derrate;
  6. modalità di cottura;
  7. modalità di trasporto;
  8. modalità di distribuzione;
  9. modalità di pulizia e sanificazione;
  10. modalità di sgombero dei rifiuti;
  11. stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli, ambienti di lavorazione;
  12. stato igienico sanitario del personale addetto;
  13. controllo delle quantità degli ingredienti delle preparazioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
  14. controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto;
  15. modalità di manipolazione;
  16. controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
  17. verifica del gradimento da parte dell'utenza;
  18. controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
  19. controllo dell'abbigliamento di Servizio degli addetti;
  20. controllo della presentazione dei piatti;
  21. controllo di tutta la documentazione attinente al Servizio.
- b) Controlli analitici sul servizio
22. la verifica della quantità (pesi) nei centri cucina e la verifica complessiva delle pietanze pervenute nei rigoverni dai centri cucina;
  23. presso i terminali di somministrazione verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
  24. la verifica della temperatura in somministrazione dei pasti ordinari e delle diete;
  25. la corrispondenza del menu somministrato per i pasti ordinari e le diete, rispetto a quanto programmato;
  26. la verifica delle quantità degli ingredienti delle preparazioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
  27. la verifica delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune potranno effettuare prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali, etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

## 5.5 Indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante introdotti dal contratto di servizio

Al fine di contribuire al perseguimento degli obiettivi strategici e gestionali di interesse pubblico il Comune approva, entro il 28 febbraio di ogni biennio, con atto del Responsabile della competente struttura comunale in attuazione degli indirizzi strategici dell'Ente, gli indicatori di prestazione (ovvero *Key Performance Indicators* – KPI) per il successivo biennio di gestione, finalizzati alla valutazione delle prestazioni fornite dalla Società e i criteri per determinare la quota variabile in relazione al raggiungimento degli obiettivi. Gli indicatori di qualità sono riportati nell'Allegato 21, denominato “*Struttura degli indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante*”, e rappresentano la base di partenza per determinare gli obiettivi del biennio.

I KPI hanno valenza biennale, salva diversa indicazione in merito alla particolare tipologia di performance, attività od obiettivo, oggetto di valutazione.

Al fine di permettere al Comune una corretta attività di monitoraggio e valutazione, la Società è tenuta a fornire tutte le informazioni richieste, nei modi, nelle forme e nei tempi previsti, secondo criteri di ragionevolezza.

Entro il 30 settembre di ogni anno le Parti elaborano una dettagliata relazione sullo stato di attuazione delle attività, relative al primo semestre, oggetto di valutazione sulla base dei KPI individuati, indicando, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le attività eseguite, i risultati raggiunti e le attività ancora da effettuare al fine del raggiungimento dell'obiettivo entro i termini stabiliti.

Entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello oggetto di valutazione, le Parti elaborano una relazione conclusiva, annuale, delle attività realizzate sulla base dei KPI individuati, indicando i risultati raggiunti e quelli eventualmente non raggiunti, fornendo giustificazione e indicando eventuali difficoltà o impedimenti riscontrati.

Il Comune si riserva di formulare, laddove necessario, le opportune e adeguate indicazioni correttive o programmatiche volte a orientare le attività connesse alla realizzazione degli specifici obiettivi di gestione assegnati.

All'esito del monitoraggio da parte del Comune sul rispetto degli indicatori assegnati alla Società è riconosciuto, in misura proporzionale al grado di raggiungimento dei KPI definiti ed aggiornati, l'importo previsto a titolo di "Quota variabile" disciplinato dal contratto di servizio.

La quota variabile riconosciuta alla Società, (sino al massimo dell'1% dei ricavi conseguiti dalla nell'anno precedente) è erogata in misura proporzionale e progressiva al grado di raggiungimento degli obiettivi di qualità del servizio.

Detta quota variabile, verrà riconosciuta alla fine dell'annualità 2024 previa verifica mediante i KPI/KPO del conseguimento degli obiettivi assegnati, con il compito di verifica a carico dell'Area Food Policy.

I KPI, approvati ed assegnati alla Società, hanno valenza dal 1° gennaio al 31 dicembre del biennio di riferimento. In sede di prima applicazione gli obiettivi sono stati assegnati per il biennio 2023-2024, con Determinazione Dirigenziale n. 1577 del 28/02/2023, stabilendo 10 KPI e quale premio incentivante un quarto dell'1% dei ricavi fatturati alla Direzione Educazione, ovvero lo 0,25%. I 10 KPI sono stati articolati in:

- 3 obiettivi primari, ritenuti fondamentali per osservare un miglioramento nel servizio (garanzia grammatura a cotto e crudo, garanzia della temperatura, garanzia dell'integrità diete speciali) con un valore del premio incentivante pari al 52% dello 0,25% previsto.
- 7 obiettivi secondari, con un valore del premio incentivante pari al 48% dello 0,25% previsto.

## 5.6 Competenze e modalità delle valutazioni effettuate dalle Commissioni Mensa e RCCM

Consapevoli dell'importanza del coinvolgimento dell'utenza all'interno dell'erogazione dei servizi, il Comune di Milano e il Gestore del servizio di Ristorazione Scolastica, ritengono che la **partecipazione dei genitori, dei docenti e degli educatori, possa contribuire a migliorare la qualità dei servizi stessi**. A tal fine, le competenze riconosciute alla commissione mensa, le modalità di accesso ai luoghi oggetto di visita da parte dei commissari mensa e le norme igieniche e di comportamento che quest'ultimi sono tenuti a rispettare durante lo svolgimento delle attività di valutazione e monitoraggio sul servizio di ristorazione scolastica, sono disciplinate da apposito Regolamento Comunale denominato "Regolamento delle commissioni mensa e della Rappresentanza Cittadina delle commissioni mensa" e dai suoi allegati, approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n.6 del 12 marzo 2014.

Il citato Regolamento Comunale ha anche istituito la **Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa** quale organo consultivo e rappresentativo delle Commissioni Mensa presenti negli istituti scolastici del Comune. La Rappresentanza cittadina svolge una funzione di collegamento, nelle tematiche a essa affidate, tra le Commissioni Mensa, le scuole, le strutture educative, il Comune e le sue articolazioni territoriali e il Gestore del servizio, facendosi carico di riportare suggerimenti, osservazioni, proposte e pareri che rivestano un interesse generale per il servizio, sulla base delle segnalazioni e delle istanze documentate che le Commissioni Mensa abbiano contestualmente presentato sia alla Rappresentanza che al Gestore del servizio.

## 5.7 Carta dei Servizi

La Carta dei Servizi del Servizio di Refezione Scolastica è entrata in vigore il 1° gennaio del 2006, ed è innanzitutto uno strumento di impegno e partecipazione. Ha lo scopo di informare i cittadini e di rendere più facile l'accesso ai servizi di ristorazione erogati da Milano Ristorazione S.p.A., rinnovando in concreto il patto tra l'utenza e il Comune di Milano per tramite del gestore del servizio.

La Carta dei Servizi viene aggiornata quando intercorrano sostanziali modifiche e/o con cadenza almeno biennale, a tal proposito si segnala che essendo stato sottoscritto il nuovo contratto di servizio della Ristorazione Scolastica e sulla base delle nuove disposizioni dettate dal D.Lgs. 201/2022, è in corso una revisione della stessa, che terrà conto della nuova disciplina prevista sia dal contratto che dal D.Lgs n. 201/2022, avente ad oggetto il "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica".

La Carta dei Servizi è stata redatta e pubblicizzata in conformità alle intese con le Associazioni di tutela dei consumatori e imprenditoriali interessate, con la funzione di promuovere l'erogazione di prestazioni più efficienti da parte del gestore del servizio e di favorire un controllo diffuso da parte dei cittadini sul proprio operato.

La Carta dei Servizi attualmente vigente è composta da n. 7 sezioni dedicate alle varie tematiche del servizio di ristorazione per evidenziare le prestazioni più efficienti da parte del gestore del servizio e per rendere più facile ai cittadini Milanesi l'accesso ai servizi di ristorazione erogati, ma anche consentire loro un controllo diffuso sull'operato del gestore.

Nell' Allegato n.1 alla Carta dei Servizi denominato "indicatori di riferimento dei servizi" è riportata una tabella con gli indicatori relativi al servizio di ristorazione scolastica che di seguito si riporta:

Sezione		Indicatore	Valore di riferimento
I	Carta dei Servizi	Aggiornamento Carta dei Servizi	Modifiche di condizioni contrattuali o di servizio
II	Tutela dell'utente	Risposta a segnalazioni scritte (ad eccezione del punto V)	Entro 30 giorni lavorativi
		Rilascio Newsletter cartacea	2 volte all'anno
		Incontri con ciascuna Commissione Mensa scolastica costituita	Minimo una volta all'anno
III	Servizio di Ristorazione nella città di Milano	Revisione menù stagionali	1 per ogni stagione a seguito modifiche con la consultazione di Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa, rappresentanti Consigli di Municipio, Comune di Milano
		Rispetto della composizione del menu	Giornaliera
IV	Monitoraggio dell'attività di servizio	Percentuale di materie prime sottoposte a verifiche	95%
		N. audit / verifiche per Centro	Minimo 1 /anno
		Somministrazione di indagini di customer satisfaction	Almeno 1 indagine ogni 2 anni solari Soddisfazione complessiva media degli stakeholders >0 =3, scala da 1 a 4, nel 70% degli intervistati
V	Pagamento delle rette	Domanda di esonero e/o riduzione rette	Percentuale di risposta 100% entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione completa

## 5.8 Controlli sulle società partecipate non quotate Anno 2024 adempimenti relativi alla predisposizione della relazione ex. art. 14, comma 5 del Regolamento sui Controlli Interni

### L'Unità di Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione – Area Food Policy

L'Area Food Policy del Comune di Milano gestisce il Contratto di Servizio con Milano Ristorazione per i servizi di refezione scolastica nei nidi, scuole dell'infanzia, primarie, secondarie e centri estivi, oltre alle case vacanza. È inoltre coinvolta in altri ambiti di ristorazione collettiva affidati alla società, rivolti a diverse tipologie di utenza. Compete all'Area il monitoraggio e il controllo della qualità del servizio e del rispetto delle obbligazioni amministrative e contabili previste dal contratto.

Per l'espletamento delle competenze sopra indicate, all'interno dell'organigramma dell'area Food Policy è stata prevista sin dal 2001 una apposita struttura denominata "Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione" costituita da due componenti integrate, ma con obiettivi e compiti distinti e nelle quali hanno operato nel corso del 2024 del servizio, n.12 risorse umane (ridotte poi a 11 nel corso del II semestre) compreso il responsabile:

- **Ufficio amministrativo/contabile** nel quale hanno operato n. 5 (cinque) dipendenti, detto Ufficio è dedicato al monitoraggio e controllo del corretto adempimento delle obbligazioni di natura amministrativa e contabile previste dal contratto di servizio della ristorazione scolastica sottoscritto dal Comune e dalla Milano Ristorazione Spa ed alla gestione di attività amministrative e contabili.
- **Ufficio operativo**, nel quale hanno operato nel primo semestre 2024 n. 6 (sei) dipendenti, ridotti poi a n. 5 (cinque) nel corso del secondo semestre, dedicato al monitoraggio e controllo della qualità del servizio di ristorazione, con riferimento alle caratteristiche organolettiche degli alimenti, alla corretta organizzazione del servizio nel rispetto del contratto, e al presidio adeguato della filiera alimentare;

#### Le attività svolte dall'ufficio amministrativo/contabile sono di seguito elencate:

- a) Programmazione delle spese ed entrate del servizio di ristorazione;
- b) Controllo e monitoraggio delle fasi del procedimento di spesa e di entrata;
- c) Controllo e calcolo di eventuali rimborsi per pagamenti non dovuti in relazione alle quote di contribuzione pregresse della refezione scolastica;
- d) Istruttoria delle istanze presentate per la revisione di quote della refezione in corso d'anno e pregresse;
- e) Gestione dei ruoli pregressi 2009 e retro (cartelle esattoriali emesse da parte di ex Equitalia per le insolvenze relative alle quote di refezione),
- f) Istruttoria delle fasi preliminari relative alle emissioni da parte dell'Area Comunale competente degli atti di riscossione coattiva per le insolvenze della refezione relative ad anni scolastici pregressi e relative risposte ai reclami,
- g) Gestione delle richieste di concessioni rateazioni di debiti relativi alle quote di refezione anni pregressi,
- h) Gestione delle richieste di sgravio parziale e/o totale riferiti a debiti di refezione anni pregressi,
- i) Attività amministrative derivanti dall'approvazione del Regolamento Comunale delle Commissioni mensa e della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa;
- j) Servizio di front e back office per l'attività informativa agli utenti a cui è stato notificato un atto di accertamento con funzioni di titolo esecutivo/ingiunzione;
- k) Procedura di applicazione penali alla Società per le inadempienze verificate;
- l) Monitoraggio dell'attività svolta da Milano Ristorazione tramite K.P.I. al fine del riconoscimento di parte o dell'intera quota variabile da erogare alla stessa;
- m) Analisi statistica dei dati relativi alle attività di Milano Ristorazione e pubblicazione periodica di report;
- n) Supporto nelle indagini di customer alle Aree comunali coinvolte;
- o) Attività amministrativa svolta in supporto al DPO del Comune di Milano in materia di trattamento dei dati personali, programmazione ed effettuazione della check audit presso la Società.

#### Le attività svolte dall' Ufficio operativo

L'Ufficio operativo denominato "Ufficio Controllo Refezione Scolastica del Comune di Milano" (spesso indicato con l'abbreviazione di Ufficio di Controllo) ha come obiettivo il monitoraggio della corretta esecuzione dell'attività di refezione scolastica, di risolvere in tutto o in parte le criticità esistenti, suggerire indicazioni per il miglioramento del servizio, al fine di soddisfare le esigenze e le istanze dell'utenza rappresentata dai bambini e dai loro genitori.

L'Ufficio di Controllo che rappresenta non solo un valido e insostituibile strumento di vigilanza, ma anche un prezioso fattore di stimolo al miglioramento continuo del servizio, in questi anni di attività ha sviluppato una metodologia operativa che è stata codificata in una procedura standardizzata; **tale processo denominato "Controllo qualità del servizio di Ristorazione Scolastica" codice 3803010001 è stato certificato ai requisiti UNI EN ISO 9001:2015.**

### La procedura di controllo

All'inizio di ogni anno scolastico viene predisposto un cronoprogramma per la pianificazione e la programmazione dei sopralluoghi che devono esser effettuati nel corso dello stesso. Dal punto di vista dell'attività di programmazione, l'obiettivo assegnato all'Ufficio di Controllo, è quello di coprire le circa 568 strutture scolastiche, svolgendo attività di ispezione sul campo, passando, con l'arrivo di nuove risorse, da una programmazione inizialmente fatta su 4 anni scolastici, a una programmazione nell'arco di 3 anni scolastici.

Ai fini del raggiungimento dell'obiettivo stabilito per il mantenimento della Certificazione di Qualità, è stato stabilito il seguente indicatore con predisposizione di un report mensile che si riporta di seguito:

Area / Unità	Codice Processo	Titolo Processo	Indicatore	Valore previsto	Valore misurato nel 2023
AREA FOOD POLICY Unità Coordinamento e Controllo MIRI	3803010001	Controllo qualità servizio refezione scolastica	% tra visite pianificate ed effettuate 2023	>=95%	=100%

### Le azioni di vigilanza

L'azione di vigilanza e monitoraggio dell'Ufficio di Controllo permette di identificare i punti più critici del servizio e di stimolare gli opportuni interventi di Milano Ristorazione e del Comune. L'esperienza maturata negli anni di attività ha permesso di identificare quattro principali aree di attenzione che sono:

1. **qualità del pasto** rilevando elementi di non conformità (percentuali di rifiuto, difetti sensoriali, corrispondenza grammature, ecc.);
2. **qualità del servizio di somministrazione** dei pasti (congruità organico, qualità assistenza, gestione del servizio ecc.) e il sistema di autocontrollo e HACCP;
3. **qualità dell'ambiente** in cui viene prodotto, lavorato e consumato il pasto (spazi, arredi ecc.);
4. **qualità delle diete speciali** e personalizzate (diete sanitarie e diete etico-religiose).

### Organizzazione del servizio, normativa, e schede di valutazione

All'inizio di ciascun anno scolastico il Responsabile dell'Unità di Coordinamento e controllo, coadiuvato dagli ispettori comunali, definisce il cronoprogramma pluriennale delle visite ispettive da effettuare presso le strutture scolastiche tenuto conto del numero di ispettori comunali disponibili nell'arco temporale della programmazione. Detto cronoprogramma viene inviato al Direttore dell'Area Food Policy per la valutazione e approvazione dello stesso.

Tuttavia, nel corso dell'anno scolastico, spesso si verificano eventi non prevedibili, incidenti o quant'altro, che determinano richieste di intervento dell'Ufficio di Controllo presso le strutture scolastiche; pertanto, concretamente le motivazioni che generano una visita in un refettorio/centro cottura sono riconducibili a tre diversi ambiti:

- a) **Ispezioni giornaliere programmate dagli ispettori Comunali** presso i locali di rigoverno e refettori e presso i Centri Cucina, seguendo modalità standardizzate e dettagliatamente descritte nella procedura certificata che descrive le modalità per valutare la qualità del servizio di ristorazione del Comune di Milano. Questa procedura che prevede anche la gestione delle emergenze in casi particolarmente gravi che comportano un rischio immediato per la salute dei bambini è il documento guida per gli ispettori dell'ufficio di Controllo per eseguire l'attività di verifica e costituisce istruzione operativa per effettuare e registrare, in modo sistematico e riproducibile, i rilievi in campo.
- b) **Ispezioni effettuate a seguito di segnalazioni inviate dalle Commissioni Mensa** e dai referenti delle strutture scolastiche, c.d. operatori scolastici, attraverso la compilazione dell'allegato E digitale (scheda di valutazione del servizio e rilevazione non conformità) e dei relativi allegati, che vengono utilizzati durante i sopralluoghi nei refettori, locali di rigoverno, cucine e depositi derrate. I dati di tali schede che vengono estrapolati da un apposito applicativo e vengono analizzate da parte dell'Ufficio di Controllo, non solo rappresentano un valido strumento per il monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica, ma sono anche un valido strumento per un riscontro oggettivo del monitoraggio del servizio nell'ambito delle riunioni/incontri (n. 9 incontri annuali di cui n. 2 dedicati ai Menù stagionali) tra la Rappresentanza Cittadina della Commissione mensa, il Gestore del Servizio e il Comune.
- c) **Ispezioni effettuate a seguito di rapporti di emergenza** inviati dal Gestore del Servizio o e segnalazioni ricevuti da altri soggetti, in questo ambito rientrano le segnalazioni di errori nella somministrazione delle diete sanitarie (rapporti di emergenza) e/o il ricevimento di reclami direttamente dall'utenza o per il tramite di soggetti istituzionali (es mail indirizzate all'Assessore o al Gabinetto del Sindaco). In questi casi l'ufficio valuta l'opportunità di una visita ispettiva di controllo; in caso affermativo la procedura prevede una integrazione nella programmazione delle visite ed un aggiornamento del cronoprogramma

A prescindere dagli ambiti che hanno generato l'intervento presso la struttura scolastica o il centro cottura il processo di valutazione si articola in quattro fasi:

- preparazione della visita di ispezione
- visita e valutazione degli elementi rilevati
- registrazione delle non conformità e redazione del rapporto di valutazione

A seconda della gravità di eventuali inadempimenti riscontrati:

- Archiviazione del rapporto;
- Invio di lettere di richiamo;
- Invio di lettere di contestazione con eventuale applicazione delle penali previste dal contratto di servizio:

Le valutazioni in fase di sopralluogo vengono effettuate da parte degli ispettori dell'ufficio di Controllo attraverso la compilazione di apposite schede di lavoro (6 di raccolta dati e 2 di sintesi) che di seguito si elencano:

1. Scheda DSV "Dati Struttura Valutata"
2. Scheda VQP "Valutazione Qualità Pasto"
3. Scheda VDS "Valutazione Diete Speciali"
4. Scheda VQS "Valutazione Qualità Servizio"
5. Scheda VQA "Valutazione Qualità Ambiente"
6. Scheda VVI "Verbale Visita Ispettiva"
7. Scheda VP "Verifica Pesatura".
8. Scheda VVICC "Verbale Visita Ispettiva Centri Cottura"

Su tali schede vengono riportati i dati relativi a: temperature, pesature su pietanze per controllo grammature al cotto, avanzi ecc, rilevati grazie alla strumentazione professionale in dotazione e alle seguenti attrezzature:

- Termometri infrarossi dotati di sonda ad immersione e penetrazione.
- Bilancia per misurazione grammatura degli alimenti.
- Macchine fotografiche
- PC portatili e cellulari di servizio.

Vengono poi riportati elementi oggetto di osservazioni che si riferiscono ai vari momenti di fornitura dei pasti (produzione, trasporto, distribuzione e consumo), giudizi di conformità/non conformità sui singoli punti di verifica e di valutazione del servizio (Trattasi di 66 punti) al termine della procedura viene emesso un giudizio complessivo sul livello di qualità con le seguenti valutazioni:

- buono (giudizio completamente positivo),
- sufficiente (giudizio moderatamente accettabile)
- insufficiente (giudizio nettamente negativo).

Le fonti del diritto e la documentazione di riferimento relativamente agli elementi e ai criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Leggi e regolamenti vigenti in materia di Ristorazione Scolastica;
- I principi stabiliti dalle Linee di indirizzo del Ministero della Salute e dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione scolastica;
- Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica della ATS Milano;
- Il Contratto di Servizio sottoscritto tra Comune di Milano e Gestore del Servizio;
- Allegati al contratto di servizio (dal n. 4 al n.15 e il n. 17) che prescrivono le quantità e gli standard qualitativi e di igiene che devono avere i pasti forniti giornalmente dal Gestore del Servizio;
- La Carta dei Servizi della Refezione Scolastica;
- Documentazione relativa alla gestione delle diete speciali da parte del Gestore del servizio e della procedura, introdotta da parte del Comune (Ufficio di controllo) nei Nidi, nella Scuola dell'Infanzia, (Comunale e Statale) nella Primaria, nella Scuola Secondaria, nei Centri Estivi e nelle Case Vacanze relativamente ai servizi Scuola Natura e Estate Vacanze, relativa alla fase di Assistenza/Vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini a regime dietetico di competenza del personale scolastico;
- Manuali HACCP del Gestore del Servizio e delle Aziende alle quali è dato in appalto il servizio di somministrazione pasti.

Le schede vengono registrate su un apposito file dal quale viene periodicamente estrapolato un report analizzato dal Responsabile del servizio.

Come già accennato, in precedenza in caso di "non conformità" rilevanti, viene informato il Direttore di Area che a sua volta valuta l'opportunità o la necessità, di predisporre una lettera di richiamo /contestazione da inviare al Gestore del servizio e/o ai Dirigenti/ Responsabili delle Scuole e nei casi più gravi, accertate le inadempienze da parte del Gestore, per ogni fattispecie vengono individuate e successivamente erogate le penali previste dal Contratto di Servizio.

## 6. ANALISI SUL CONCRETO ANDAMENTO DEL SERVIZIO NELL'ANNUALITÀ 2024

Essendo il calendario scolastico sfalsato di nove mesi rispetto all'inizio dell'anno solare il monitoraggio riguarda sempre il servizio di ristorazione svolto in due anni scolastici consecutivi, con al "centro" il servizio relativo ai centri estivi; per il 2024 sono state considerate le rilevazioni per l'anno scolastico 23/24 (gennaio-giugno 2024), per i centri estivi 2024 (giugno-luglio 2024) e per l'anno scolastico 24/25 (settembre-dicembre 2024), ne consegue che tutti gli indici calcolati per l'anno 2024 sono la somma dei dati parziali rilevati nei due anni consecutivi.

### 6.1 I sopralluoghi effettuati dall'Unità di Controllo Comunale nel 2024

La prima serie di tabelle risponde al quesito del "quante", "quando" ed "in quali strutture" sono stati effettuati i sopralluoghi; con riferimento alla seconda parte dell'anno scolastico 2023/2024, ovvero nel periodo gennaio - giugno 2024, l'unità di controllo ha effettuato n.179 sopralluoghi nelle strutture scolastiche e nei centri cottura, a cui sono seguiti nei mesi di giugno e luglio 2024 n.22 sopralluoghi nei centri estivi portando il totale delle visite riferibili all'anno scolastico 23/24 a n.201 interventi.

Tab. 2a Distribuzione visite per mese e struttura visitata relativamente all'anno scolastico 2023/24

Distribuzione mensile delle visite per tipologia struttura									
Mesi di riferimento	Centri Cottura	Nidi	Sezioni primavera	Infanzia Comunali	Infanzia Statali	Primarie	Secondarie	Centri estivi	Totale
gennaio	3	8	3	10	2	7	1		34
febbraio	4	6	3	7	1	9	1		31
marzo	3	6		9	1	11	2		32
aprile	4	2		2	1	6	5		20
maggio	6	8		7		11	4		36
giugno	9	12	4					6	31
luglio	1							16	17
<b>Totale</b>	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>10</b>	<b>35</b>	<b>5</b>	<b>44</b>	<b>13</b>	<b>22</b>	<b>201</b>

Con riferimento all'anno scolastico 2024/2025 ovvero nel periodo settembre - dicembre 2024 l'ufficio di controllo ha effettuato 79 sopralluoghi sui 239 programmati per l'intero anno scolastico, con uno stato di avanzamento dei controlli in linea con lo stato di avanzamento della programmazione del periodo. Da quest'anno l'ufficio ha ampliato l'attività di controllo alle case vacanze

Tab. 2b Distribuzione visite per mese e struttura visitata relativamente all'anno scolastico 2024/25

Distribuzione mensile delle visite per tipologia struttura									
Mesi di riferimento	Centri Cottura	Nidi	Sezioni primavera	Infanzia Comunali	Infanzia Statali	Primarie	Secondarie	Case Vacanze	Totale
settembre		1	1	14		1			17
ottobre	1	1	4	10	3	2			21
novembre	3	2	2	7	1	5	4	3	27
dicembre		1		2	2	4	5		14
<b>Totale</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>33</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>79</b>

In totale nell'anno solare 2024 sono stati effettuati n. 280 sopralluoghi, (-12 rispetto al 2023 a motivo dell'unità in meno da settembre 2024) ben oltre dunque all'obiettivo fissato dall'indicatore del 95% degli interventi programmati.

Tab. 2c Distribuzione visite per anno scolastico e struttura visitata

Distribuzione delle visite per tipologia struttura e anno scolastico									
Mesi di riferimento	Centri Cottura	Nidi	Sezioni primavera	Infanzia Comunali	Infanzia Statali	Primarie	Secondarie	Case Vacanze	Totale
AS 23/24	30	42	10	35	5	44	13		179
Centri estivi		1		3		18			22
AS 24/25	4	5	7	33	6	12	9	3	79
<b>Totale</b>	<b>34</b>	<b>48</b>	<b>17</b>	<b>71</b>	<b>11</b>	<b>74</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>280</b>

Tab. 2d Distribuzione visite per Municipio e struttura visitata

Distribuzione delle visite per ubicazione struttura									
Ubicazione	Centri Cottura	Nidi	Sezioni primavera	Infanzia Comunali	Infanzia Statali	Primarie	Secondarie	Centri Estivi e Case Vacanze	Totale
Municipio 1	3	5		4		7	1	7	27
Municipio 2	6	11	5	12	2	5	3	1	45
Municipio 3		5	2	6		8	3	1	25
Municipio 4	1	5		10		4	2	3	25
Municipio 5	5	5		4	2	6	4	2	28
Municipio 6	4	4	5	10	1	7	3	2	36
Municipio 7	6	7	2	7	4	8	3	3	40
Municipio 8	3	3	2	7		7		3	25
Municipio 9	3	2	1	8	2	4	3	3	26
Fuori Milano								3	3
<b>Totale</b>	<b>31</b>	<b>47</b>	<b>17</b>	<b>68</b>	<b>11</b>	<b>56</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>280</b>

Nella tabella precedente sono stati riportati gli interventi distribuiti per municipio di competenza e tipologia scolastica, per grado di copertura del territorio. (si precisa che nella colonna Centri estivi e case vacanze sono state raggruppate le strutture precedentemente classificate alle voci "infanzia" e "primarie" e che nei mesi di giugno e luglio sono state impiegate come centro estivo)

Premettendo che la copertura totale del territorio non può essere raggiunta in un solo anno scolastico in quanto il personale attualmente adibito a tali controlli (Ufficio Controllo Refezione) è numericamente insufficiente a tale scopo, si riporta il grado di copertura del territorio da parte dell'Unità di controllo.

Tab. 2e Distribuzione delle strutture scolastiche cittadine per municipio di appartenenza

Distribuzione visite x struttura	Municipi di riferimento									Fuori Milano	Totale
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Strutture esistenti	36	68	53	65	41	64	73	81	75	5	561
Visite effettuate	27	45	25	25	28	36	40	25	26	3	280
% di copertura del territorio	75,0%	66,2%	47,2%	38,5%	68,3%	56,3%	54,8%	30,9%	34,7%	60,0%	49,9%

Gli scostamenti tra la percentuale di strutture esistenti rispetto a quelle visitate durante il corso dell'anno sono dovuti non tanto alla programmazione esistente quanto ai sopralluoghi che vengono effettuati a seguito di segnalazioni di gravi non conformità o rapporti di emergenza che dovessero verificarsi durante l'anno e di solito vengono compensati nella programmazione per l'anno successivo.

## 6.2 Le non conformità e la qualità del servizio rilevata dall'Unità di Controllo Comunale

I 280 sopralluoghi di cui alla tabella 2c, effettuati nell'anno 2024 da parte dell'Ufficio Comunale di Controllo hanno riguardato i locali refettori, i locali rigoverni situati presso le strutture scolastiche, i Centri Cottura ma anche i controlli relativi al servizio di Ristorazione dei Centri Estivi.

In particolare, i pasti in distribuzione, somministrati e verificati nell'arco dei 280 sopralluoghi sono stati 52.237 come indicato nel prospetto che di seguito si riporta:

Tab. 3a Pasti controllati per tipologia struttura e utenti finali

Strutture visitate	Tipologia pasti controllati			
	Pasti per bambini	Pasti per adulti	DI CUI DIETE:	Totale pasti controllati
Nidi e sezioni primavera	1.820	460	90	<b>2.280</b>
Scuole dell'infanzia	6.362	904	417	<b>7.266</b>
Scuole primarie	13.493	1.120	664	<b>14.613</b>
Scuole secondarie	1.850	161	90	<b>2.011</b>
Centri estivi	1.512	196	54	<b>1.708</b>
Case Vacanze	247	44	32	<b>291</b>
Centri Cottura	21.562	2.506	600	<b>24.068</b>
<b>Totale Controlli</b>	<b>46.846</b>	<b>5.391</b>	<b>1.947</b>	<b>52.237</b>

Nelle operazioni di controllo gli ispettori dell'Ufficio comunale di controllo effettuano una serie di rilevazioni strumentali, quali il controllo delle temperature e delle grammature; verificano il rispetto delle prescrizioni da parte del personale addetto, certificano la correttezza delle procedure applicate, rilevando nel contempo eventuali non conformità, o inadempienze che si dovessero accertare.

Tabella 3b - Ripartizione di TUTTE le non conformità rilevate dall'Unità di Controllo.

RIPARTIZIONE DELLE NON CONFORMITA' PER AREA DI VALUTAZIONE 2024						
AREA DI VALUTAZIONE	Controlli effettuati	Controlli conformi	Controlli NON conformi	% di conformità	% di NON conformità	NON conformità per visita ispettiva
Qualità del pasto	7.656	7.453	203	97,35%	2,65%	0,73
Qualità delle diete speciali (sanitarie etico-religiose)	2.240	2.222	18	99,20%	0,80%	0,06
Qualità del servizio e sistema HACCP	4.360	4.263	97	97,78%	2,22%	0,35
Qualità ambiente	2.602	2.465	137	94,73%	5,27%	0,49
<b>TOTALI</b>	<b>16.858</b>	<b>16.403</b>	<b>455</b>	<b>97,30%</b>	<b>2,70%</b>	<b>1,63</b>

Rispetto alla rilevazione del 2023 complessivamente le non conformità per visita ispettiva sono DIMINuite passando da 2,31 a 1,63 (-0,78) in dettaglio il confronto per area di valutazione mostra la seguente situazione:

**Qualità del pasto:** passa da 0,84 del 2023 a 0,73 del 2024 di non conformità per visita (-0,11)

**Qualità diete speciali:** passa da 0,08 del 2023 a 0,06 del 2023 di non conformità per visita (- 0,02);

**Qualità servizio HACCP:** passa da 0,60 del 2023 a 0,35 del 2024 di non conformità per visita (-0,25);  
**Qualità dell'ambiente:** passa da 0,80 del 2023 a 0,49 del 2024 di non conformità per visita (- 0,31)

**Ciò comporta che l'incidenza effettiva delle non conformità nell'anno 2024, è risultata del 2,70%.**

Scendendo in dettaglio e osservando la ripartizione dei dati di non conformità complessivi si rileva che la maggior parte riguardano la qualità del pasto e la qualità dell'ambiente. (complessivamente circa il 76% delle non conformità rilevate).

Per l'ambito della qualità del pasto servito, si rende necessaria una analisi più dettagliata nella quale si per le non conformità rilevate, si mettono a confronto gli anni 2021, 2022 e 2023. **Per l'anno 2024 le non conformità rilevate** sono n. 203 e riguardano le seguenti non conformità:

Tabella 3c - Dettaglio delle non conformità rilevate nel quadriennio 2021/2024 per la qualità del pasto

Non conformità	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
	eventi rilevati				% su numero schede			
Temperatura	12	16	21	5	5,80%	8,42%	7,22%	1,79%
Grammatura	76	17	24	8	36,71%	8,95%	8,25%	2,86%
Elevato rifiuto	156	159	162	185	75,36%	83,68%	55,67%	66,07%
Corpi estranei	4	0	2	5	1,93%	0,00%	0,69%	1,79%
Altro	0	0	3	0	0,00%	0,00%	1,03%	0,00%
Totale non conformità	248	192	212	203				
<b>Schede pervenute</b>	<b>207</b>	<b>190</b>	<b>291</b>	<b>280</b>				

Di seguito si riporta la tabella relativa alla distribuzione dei giudizi complessivi per area di valutazione sul livello di qualità espresso dagli ispettori relativamente a quanto rilevato nelle visite **ispettive effettuate nell'anno solare 2024 nelle scuole, nei centri cottura e nei Centri estivi:**

Tabella 3d Ripartizione del giudizio complessivo espresso dagli ispettori dell'unità di controllo

GIUDIZIO COMPLESSIVO SINTETICO ESPRESSO DAGLI ISPETTORI SUL LIVELLO DI QUALITA' PER AREA DI VALUTAZIONE ANNO 2024					
AREA DI VALUTAZIONE	BUONO	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	NON VALUTABILE	TOTALE
Qualità del pasto	27 11,20%	212 87,97%	0 0,00%	2 0,83%	241
Qualità delle diete speciali (sanitarie etico-religiose)	0 0,00%	427 99,30%	3 0,70%	0 0,00%	430
Qualità del servizio e sistema HACCP	0 0,00%	228 98,28%	4 1,72%	0 0,00%	232
Qualità ambiente	9 3,73%	228 94,61%	4 1,66%	0 0,00%	241
<b>TOTALI</b>	<b>36 3,15%</b>	<b>1.095 95,72%</b>	<b>11 0,96%</b>	<b>2 0,17%</b>	<b>1.144</b>

Leggenda delle valutazioni prevista dalla procedura certificata:

- B** Buono: **3,15%** il giudizio è completamente positivo, molto soddisfacente, quanto di meglio si possa fare in condizioni normali.
- S** Sufficiente: **95,72%** il giudizio è positivo, accettabile, suscettibile di miglioramento.
- I** Insufficiente: **0,96%** il giudizio è nettamente negativo, inaccettabile.

Riguardo ai 280 sopralluoghi effettuati da parte dell'Ufficio di controllo Ristorazione Scolastica (scuole + centri cottura + Centri estivi) si riportano di seguito alcuni controlli ritenuti significativi per la qualità del servizio: le pesature e il controllo temperature delle portate.

### 6.2.1 Controlli su temperature e pesature

Nella tabella 4a viene riportata la distribuzione dei controlli e degli interventi effettuati in ciascun sopralluogo, distribuiti per ciascun anno scolastico:

Tab. 4a Distribuzione visite per anno scolastico e macro interventi

ANNO SCOLASTICO	Sopralluoghi	Controlli temperatura	Pesature	Riscontri scritti	Controlli pasto campione
AS 23/24 (08/01 - 31/07)	201	192	121	22	26
AS 24/25 (07/09 - 20/12)	79	254	59	14	4
<b>TOTALE 2024</b>	<b>280</b>	<b>446*</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>30</b>

(\*) A partire dall'anno scolastico 2024/25 -periodo settembre- dicembre 2024, il conteggio del numero di controlli della temperatura è imputato alla singola portata e non all'intero pasto. Per ciascun pasto possono esserci, nel caso di somministrazione del piatto unico, almeno 2 misurazioni di temperatura ( sulle 2 portate servite, primo e contorno o secondo e contorno) mentre nel caso di somministrazione del pasto completo, le misurazioni di temperature possono essere almeno 3 ( primo, secondo e contorno), inoltre alle misurazioni di cui sopra descritte, si può aggiungere un ulteriore misurazione della portata, quando viene somministrata al posto della frutta, lo yogurt o il gelato, questo spiega il numero di controlli considerevolmente più elevato nel periodo settembre -dicembre 2024 rispetto al periodo gennaio -luglio 2024,, tuttavia per mantenere uniformità di calcolo il KPI del 2024 è stato definito dal numero di pasti misurati così come riportato nella successiva tabella ed evidenziato in giallo

Tab. 4b Distribuzione visite per anno scolastico con controlli temperatura riferiti all'intero pasto

ANNO SCOLASTICO	Sopralluoghi	Controlli temperatura	Pesature	Riscontri scritti	Controlli pasto campione
AS 23/24 (08/01 - 31/07)	201	192	121	22	26
AS 24/25 (07/09 - 20/12)	79	52	59	14	4
<b>TOTALE 2024</b>	<b>280</b>	<b>250</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>30</b>

- **Rilevazione temperature** Per comodità di lettura si riporta di seguito la tabella 4a già presentata:

Tab. 4a Distribuzione visite per anno scolastico e macro interventi

ANNO SCOLASTICO	Sopralluoghi	Controlli temperatura	Pesature	Riscontri scritti	Controlli pasto campione
AS 23/24 (08/01 - 31/07)	201	192	121	22	26
AS 24/25 (07/09 - 20/12)	79	254	59	14	4
<b>TOTALE 2024</b>	<b>280</b>	<b>446*</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>30</b>

Le **446** verifiche a campione relative alla conformità della temperatura, che hanno dato esito positivo in **441** campionature pari al **98,9% delle misurazioni** (mentre il valore del corrispondente kpi per il 2024 è stato del 98,00%) ed esito negativo in **5** campionature, così distribuite per portata servita.

 Tab. 4c Distribuzione delle **non conformità** delle temperature per portata servita

ANNO SOLARE 2024	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FRUTTA DESSERT	TOTALE
TEMPERATURE NON CONFORMI	3	1	1	0	<b>5</b>

- **Pesature:** sono state effettuate **180** verifiche a campione relative alla corrispondenza delle grammature delle pietanze, rispetto a quanto indicato dalla tabella delle grammature a cotto fornita da Milano Ristorazione al Comune, con i seguenti esiti:

Tab. 4d Distribuzione visite per anno scolastico con pesature evidenziate

ANNO SCOLASTICO	Sopralluoghi	Controlli temperatura	<b>Pesature</b>	Riscontri scritti	Controlli pasto campione
AS 23/24 (08/01 - 31/07)	201	192	<b>121</b>	22	26
AS 24/25 (07/09 - 20/12)	79	52	<b>59</b>	14	4
<b>TOTALE 2024</b>	<b>280</b>	<b>250</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>30</b>

Tab. 4e Distribuzione visite per anno scolastico ed esito pesature

ANNO SCOLASTICO	TOTALE PESATURE	CONFORMI	NON CONFORMI	% CONFORMITA
AS 23/24 (08/01 - 31/07)	121	116	5	95,87%
AS 24/25 (07/09 - 20/12)	59	56	3	94,92%
<b>TOTALE 2024</b>	<b>180</b>	<b>172</b>	<b>8</b>	<b>95,56%</b>

La verifica della corrispondenza delle grammature ha riguardato **105** diversi primi piatti, **57** diversi secondi piatti, **9** contorni, **6** tipi di pane e **3** varietà di frutta;

Tab. 4f Distribuzione delle pesature per portata ed esito

PESATURE	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	PANE	FRUTTA DESSERT
CONFORMI	103	51	9	6	3
NON CONFORMI	2	6	0	0	0
<b>TOTALE 2024</b>	<b>105</b>	<b>57</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

### 6.2.2 Il gradimento dei pasti

In una fase successiva della visita viene effettuata la valutazione complessiva del gradimento dei pasti serviti; se il giudizio complessivo si pone appena sopra la sufficienza per ogni tipologia di scuola con poche variazioni tra le stesse, più interessante risultano essere le percentuali di rifiuto per le portate servite. Per questo si riportata la tabella relativa alle percentuali di rifiuto per ogni portata per le diverse tipologie di utenti:

Tab. 5 Distribuzione delle percentuali di rifiuto

PORTATE	PRIMI		SECONDI		CONTORNI		PANE		FRUTTA/DOLCE		Media % rifiuto
	Visti	% di rifiuto	Visti	% di rifiuto	Visti	% di rifiuto	Visti	% di rifiuto	Visti	% di rifiuto	
Nidi e sez. Primavera	64	8,77%	64	11,64%	58	28,97%	58	6,21%	23	5,26%	12,99%
Scuole dell'infanzia	79	14,56%	64	28,44%	78	50,12%	70	11,29%	78	18,26%	24,64%
Scuole Primarie	53	25,75%	46	37,61%	53	55,85%	47	19,57%	38	22,37%	33,02%
Scuole Secondarie	22	20,45%	18	23,06%	20	43,00%	22	19,09%	20	30,50%	27,01%
Centri estivi e case vacanza	25	16,20%	25	34,20%	24	41,88%	24	10,83%	11	10,00%	24,17%
Media rifiuto x scuola	243	16,18%	217	25,65%	233	44,70%	221	12,44%	170	18,32%	23,78%

L'unità di controllo comunale ha svolto inoltre la seguente attività:

Effettuazione di **30** verifiche relative all'esistenza del pasto campione testimone nei locali di produzione dei pasti, **come previsto dall' art. 11 lettera u del contratto di servizio** che pone l'obbligo a carico della Società di prelevare gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione cotti e non, in quantità sufficiente per eventuali analisi e pertanto, almeno di 150 grammi edibili. Il pasto campione deve essere mantenuto refrigerato alla temperatura di circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, conservato in idonei contenitori ermeticamente chiusi, e il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

### 6.2.3 I Controlli sulle diete speciali

Durante i sopralluoghi l'unità di controllo ha effettuato i controlli e monitoraggi delle diete speciali (sanitarie ed etnico-religiose) per un totale di **1.947** pasti serviti, i controlli si sono indirizzati in particolare della corretta applicazione **delle procedure di preparazione e somministrazione delle diete stesse previste dai manuali HACCP della Società Milano Ristorazione e delle aziende alle quali è stato dato in appaltato il servizio di somministrazione pasti** e della corretta applicazione della fase di somministrazione delle stesse di competenza dei Gestori di alcuni servizi quali: il gestore dei Nidi in appalto, al fine di ridurre sensibilmente i rischi per l'utenza;

Tab. 6a Diete speciali monitorate nel 2024 (Anni Scolastici 23/24 e 24/25)

Pasti e diete rilevati dall'unità di controllo nel 2024 (per anno scolastico)							
A.S. 2023/24 periodo Gen-Luglio 24			A.S. 2024/25 - Periodo Sett-Dic 24			totale pasti controllati	totale di cui diete
Struttura	pasti controllati	di cui diete	Struttura	pasti controllati	di cui diete		
Centri cottura	22.711	501	Centri cottura	1.357	99	24.068	600
Nidi e sez. Primavera	1.998	86	Nidi e sez. Primavera	282	4	2.280	90
Scuole dell'infanzia	3.749	260	Scuole dell'infanzia	3.517	157	7.266	417
Scuole primarie	11.211	567	Scuole primarie	3.402	97	14.613	664
Secondarie I grado	1.490	48	Secondarie I grado	521	42	2.011	90
Centri Estivi e Case Vacanza	1.708	54	Centri Estivi e Case Vacanza	291	32	1.999	86
<b>TOTALI</b>	<b>42.867</b>	<b>1.516</b>	<b>TOTALI</b>	<b>9.370</b>	<b>431</b>	<b>52.237</b>	<b>1.947</b>

I controlli hanno riguardato anche l'aspetto della gestione della procedura da parte del personale educativo/docenti, con i risultati evidenziati nelle successive tabelle:

Tab. 6b ambiti di monitoraggio delle diete speciali e non conformità rilevate

NON CONFORMITA' RILEVATE - ANNO 2024						
Strutture visitate	Disservizio nella consegna diete	Mancata corrispondenza al menù	Non conformità temperature	Gestione della procedura diete da parte del personale educativo/insegnante	Mancanza documentazione presso refettorio	TOTALE
Nidi e sez. Primavera				5	1	6
Infanzia	4		2	9		15
Primaria	1	2	2	29	1	35
Secondaria			2	9		11
Centri Estivi			3	1		4
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>53</b>	<b>2</b>	<b>71</b>

Ovviamente essendo per la maggior parte dei casi (il 75%) le non conformità classificate come "anomalia nella gestione della procedura diete a carico del personale educativo/docente non imputabili alla Società, pertanto proseguiamo la nostra analisi evidenziando la distribuzione delle non conformità imputabili direttamente alla Società.

Nella seguente tabella si riporta la distribuzione dei 18 casi residui imputabili alla Società espressi in percentuale:

Tab. 6c ambiti di monitoraggio delle diete speciali e % di non conformità rilevate riferibili alla società

NON CONFORMITA' RILEVATE - ANNO 2024					
Strutture visitate	Disservizio nella consegna diete	Mancata corrispondenza al menù	Non conformità temperature	Mancanza documentazione presso refettorio	TOTALE
Nidi e sez. Primavera				5,56%	5,56%
Infanzia	22,22%		11,11%		33,33%
Primaria	5,56%	11,11%	11,11%	5,56%	33,33%
Secondaria			11,11%		11,11%
Centri Estivi			16,67%		16,67%
<b>TOTALE</b>	<b>27,78%</b>	<b>11,11%</b>	<b>50,00%</b>	<b>11,11%</b>	<b>100%</b>

Le rimanenti segnalazioni relative alle diete in ordine di crescente gravità e impatto sul servizio, sono relative a:

- Mancata corrispondenza ai menu;
- Disservizi/ritardi nella fase di consegna;
- Documentazione mancante presso il refettorio;
- Casi di veri e propri errori di somministrazione di alimenti non compatibili con i piani terapeutici degli utenti.

In quest'ultimo caso gli eventi hanno determinato 8 rapporti di emergenza (n. 5 relativi all'anno scolastico 2023/24 e n. 3 relativi all'anno scolastico 2024/25)

Concludiamo questa sezione presentando nella successiva tabella il prospetto delle valutazioni espresse nel monitoraggio delle diete (nell'ultima riga della tabella sono stati aggiunti i giudizi sulla gestione delle procedure da parte del personale docente, ma che ovviamente non esprimono una valutazione sull'operato della Società);

Tab. 6d Valutazioni espresse in percentuale del monitoraggio delle diete

<b>Giudizio complessivo sintetico espresso dagli ispettori sul livello di qualità per area di valutazione delle diete</b>				
<b>AREA DI VALUTAZIONE</b>	<b>BUONO</b>	<b>SUFFICIENTE</b>	<b>INSUFFICIENTE</b>	<b>TOTALI</b>
Qualità del servizio di produzione pasto	0	201	3	<b>204</b>
	0,00%	98,53%	1,47%	
Qualità dieta e gestione procedure del servizio di somministrazione	0	226	0	<b>226</b>
	0,00%	100,00%	0,00%	
Gestione procedure da parte del personale docente	2	170	48	<b>220</b>
	0,91%	77,27%	21,82%	
<b>TOTALI</b>	<b>2</b>	<b>597</b>	<b>51</b>	<b>650</b>
	0,31%	91,85%	7,85%	

Si precisa infine che l'Ufficio di Controllo ha effettuato la seguente azione:

controllo e monitoraggio della corretta applicazione della procedura introdotta nei Nidi, e nella Scuola dell'Infanzia, (Comunale e Statale) nella Primaria, nella Scuola Secondaria, nei Centri Estivi relativa alla fase di Assistenza/Vigilanza durante il consumo dei pasti dei bambini non di competenza della Società ma della Scuola, al fine di garantire una maggiore sicurezza ai bambini che per motivi di salute o per scelte etiche religiose hanno la necessità di seguire un regime alimentare diversificato (diete) dal menù ordinario previsto. Per tale controllo sono state rilevate n. 53 non conformità suddivise per tipologia di scuola/servizio nella tabella "6b ambiti di monitoraggio delle diete speciali e non conformità rilevate" sopra riportata

Le Diete Speciali sono elaborate dall'Ufficio Diets di Milano Ristorazione che in collaborazione con un team di dietiste, e provvede alla realizzazione dei menù in accordo con le prescrizioni mediche pervenute, procedendo alla sottrazione e/o alla sostituzione degli alimenti/ingredienti non ammessi, mediante procedure interne e nel rispetto dei criteri di sicurezza richiesti dal servizio stesso.

#### 6.2.4 I menù stagionali

In ciascun anno scolastico si alternano due menù stagionali: un "menù inverno", che viene applicato indicativamente dalla metà di ottobre alla metà di aprile dell'anno seguente, e un "menù estate", che si attua dalla metà aprile e si conclude nell'anno scolastico successivo al ripristino del nuovo menù invernale. I menù ordinari scolastici, e per i nidi sono redatti secondo un iter prestabilito:

- elaborazione di una proposta da parte del gruppo di lavoro multifunzionale interno a Milano Ristorazione;
- eventuale supervisione da parte del Comitato Scientifico;
- invio per condivisione con l'Area Food Policy - Unità di Controllo del Comune di Milano e alla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa;
- raccolta delle istanze e incontro tecnico tra Comune di Milano, RCCM e Milano Ristorazione;
- invio al SIAN dell'ATS Milano Città Metropolitana per richiesta del parere di conformità nutrizionale;
- elaborazione dell'info-menu stagionale, caricamento sul portale web e invio cartaceo a tutta l'utenza.

## 6.3 Attività delle Commissioni Mensa e Operatori Scolastici nel 2023

### 6.3.1 La copertura delle visite tramite le schede di rilevazione (Allegati E) pervenute

Iniziamo riportando le risultanze dei soli **controlli effettuati ripartiti tra operatori scolastici e commissioni mensa**, e classificando le schede pervenute per conformità/non conformità e segnalazioni per scheda:

Tab. 9 Sopralluoghi ripartiti per tipologia di scuola

Sopralluoghi effettuati da commissari mensa ed operatori scolastici Anno 2024					
STRUTTURE SCOLASTICHE	Nidi/Sez. Prim.	Infanzia	Primarie	Secondarie	TOTALE
Scuole con servizio refezione	169	195	140	51	<b>555</b>
<b>Schede controllo pervenute</b>	<b>Sopralluoghi - Schede di controllo</b>				
Commissari mensa	87	462	2.125	112	2.786
Operatori scolastici	325	496	138	4	963
<b>Totale schede di controllo - segnalazioni</b>	<b>412</b>	<b>958</b>	<b>2.263</b>	<b>116</b>	<b>3.749</b>
<b>Ambito conformità/non conformità:</b>	<b>Numero controlli effettuati</b>				
Commissari mensa (21 punti di controllo x scheda pervenuta)	1.827	9.702	44.625	2.352	58.506
Operatori scolastici (non conformità)	94	236	88	4	422
<b>Totale controlli effettuati</b>	<b>1.921</b>	<b>9.938</b>	<b>44.713</b>	<b>2.356</b>	<b>58.928</b>
<b>Ambito segnalazioni:</b>	<b>Numero controlli effettuati</b>				
Commissari mensa (51 punti di controllo x scheda pervenuta)	4.437	23.562	108.375	5.712	142.086
Operatori scolastici (segnalazioni)	351	612	88	4	1.055
<b>Totale controlli effettuati</b>	<b>4.788</b>	<b>24.174</b>	<b>108.463</b>	<b>5.716</b>	<b>143.141</b>
<b>TOTALE CONTROLLI DEGLI AMBITI</b>	<b>6.709</b>	<b>34.112</b>	<b>153.176</b>	<b>8.072</b>	<b>202.069</b>

Come si evince dai dati riportati i commissari mensa operano prevalentemente nelle scuole primarie mentre gli operatori scolastici si dedicano con maggiore frequenza ai controlli nei nidi e nelle scuole dell'infanzia.

**Le 3.785** schede di controllo pervenute, corrispondenti ad altrettanti sopralluoghi **hanno generato un flusso di oltre 202.600 punti di controllo.**

Nella successiva tabella viene riportata la frequenza delle visite suddivise per tipologia di scuola e numero di controlli; si noti la maggiore incidenza per le primarie, che hanno avuto il maggior numero di controlli in quanto il bacino di utenza (ovvero il numero di pasti serviti per struttura scolastica) è maggiore rispetto alle scuole dell'infanzia e alle scuole secondarie:

Tab. 9a Copertura Controlli

Indice copertura controlli - Anno 2024 (refezione scolastica + centri estivi)					
STRUTTURE SCOLASTICHE	Nidi/Sez. Prim.	Infanzia	Primarie	Secondarie	TOTALE
Scuole con servizio refezione	169	195	140	51	555
Giorni di servizio	192	192	171	85	*****
<b>Totale schede di controllo - segnalazioni</b>	<b>429</b>	<b>967</b>	<b>2.273</b>	<b>116</b>	<b>3.785</b>
<b>Totale controlli effettuati</b>	<b>6.709</b>	<b>34.112</b>	<b>153.752</b>	<b>8.072</b>	<b>202.645</b>
Numero massimo di controlli effettuabili - anno	2.337.866	2.697.681	1.724.640	312.120	7.072.307
Media sopralluoghi per scuola	2,54	4,96	16,24	2,27	6,82
<b>Indice di copertura controlli</b>	<b>0,29%</b>	<b>1,26%</b>	<b>8,92%</b>	<b>2,59%</b>	<b>2,87%</b>

L'attività ispettiva di commissari ed operatori scolastici del 2024 rispetto agli anni precedenti (*in parte condizionati dalle limitazioni sanitarie*) è in costante crescita: infatti le medie dell'ultimo quinquennio sono le seguenti

Anno 2020 - 2,32 sopralluoghi per scuola

Anno 2021 - 3,48 sopralluoghi per scuola

Anno 2022 - 4,60 sopralluoghi per scuola

Anno 2023 - 6,17 sopralluoghi per scuola

Anno 2024 - 6,82 sopralluoghi per scuola

Tuttavia non si è ancora tornati ai livelli pre-pandemici ovvero ai 8,15 sopralluoghi in media del 2019.

### 6.3.2 Le Segnalazioni e le non conformità

Per quanto riguarda le schede di controllo pervenute con la rilevazione di disservizi o segnalazioni negative, utilizzate per la formulazione di indici di conformità e non conformità si riportano di seguito le tabelle esplicative, per il calcolo dei sopracitati indici sono state considerate le segnalazioni delle Commissioni mensa, degli Operatori scolastici **a cui sono state aggiunte le segnalazioni dell'Ufficio di Controllo Comunale** che ha portato il numero complessivo delle schede di controllo a **4.059 in crescita di 362 schede rispetto al 2023 (+9,8%)**

Dalla contabilità delle schede di controllo della tabella seguente sono state escluse quelle pervenute a seguito dei sopralluoghi effettuati dall'Ufficio Comunale di Controllo nei Centri cucina.

Tab. 9b Totale schede pervenute

Sopralluoghi effettuati da comm. mensa op.scolastici e Unità di controllo - Anno 2024					
STRUTTURE SCOLASTICHE	Nidi/Sez. Prim.	Infanzia	Primarie	Secondarie	TOTALE
Scuole con servizio refezione	169	195	140	51	555
<b>Schede controllo pervenute</b>	<b>Sopralluoghi - Schede di controllo</b>				
Commissari mensa	87	462	2.133	112	2.794
Operatori scolastici	342	505	140	4	991
Unità di controllo comunale	86	83	85	20	274
<b>Totale schede di controllo - segnalazioni</b>	<b>515</b>	<b>1.050</b>	<b>2.358</b>	<b>136</b>	<b>4.059</b>

Nella successiva tabella l'analisi prosegue considerando anche i sopralluoghi effettuati nei centri cottura

Tab. 7d Analisi schede controllo per tipologia di scuola+ Centri Cottura

<b>Sopralluoghi effettuati da comm. mensa op.scolastici e Unità di controllo - Anno 2024</b>						
<b>STRUTTURE SCOLASTICHE</b>	<b>Nidi/Sez. Prim.</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primarie</b>	<b>Secondarie</b>	<b>C. cottura</b>	<b>TOTALE</b>
Schede controllo senza disservizi	397	844	1.956	83	26	3.306
Schede con almeno un disservizio	118	206	402	53	3	782
<b>Totale schede di controllo pervenute</b>	<b>515</b>	<b>1.050</b>	<b>2.358</b>	<b>136</b>	<b>29</b>	<b>4.088</b>
Non conformità da schede di controllo	186	452	734	63	3	1.438
Segnalazioni negative da schede controllo	520	1.564	5.887	211	0	8.182
<b>Totale non conformità e segnalazioni negative</b>	<b>706</b>	<b>2.016</b>	<b>6.621</b>	<b>274</b>	<b>3</b>	<b>9.620</b>
Conformità da schede di controllo	7.411	14.964	49.757	3.613	519	76.264
Segnalazioni positive da schede controllo	4.268	22.610	102.984	5.505	NP	135.367
<b>Totale conformità e segnalazioni positive</b>	<b>11.633</b>	<b>37.385</b>	<b>150.929</b>	<b>9.118</b>	<b>519</b>	<b>211.631</b>

Oltre alle analisi statistiche finalizzate ad individuare punti di forza e criticità del servizio i dati di cui sopra vengono anche utilizzati da parte dell'Unità di Controllo per apportare correttivi e formulare proposte migliorative relativamente ai menù invernali ed estivi proposti dalla Società e che vengono condivisi, prima di diventare definitivi anche con la **Rappresentanza Cittadina delle Commissione Mensa**.

Nelle successive tabelle sono dunque riportati alcuni indicatori sintetici **che riassumono l'attività di controlli effettuati dalle Commissioni Mensa, dagli Operatori Scolastici e dall'ufficio Comunale di Controllo**

Tab. 7e Analisi schede controllo per tipologia di scuola - sintesi

<b>Altri indicatori sintetici - Anno 2024</b>						
<b>STRUTTURE SCOLASTICHE</b>	<b>Nidi/Sez. Prim.</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primarie</b>	<b>Secondarie</b>	<b>C. cottura</b>	<b>TOTALE</b>
Non conformità da schede di controllo	186	452	734	63	3	1.438
Controlli Effettuati	7.597	15.416	50.491	3.676	522	77.702
<b>Indice di non conformità</b>	<b>2,45%</b>	<b>2,93%</b>	<b>1,45%</b>	<b>1,71%</b>	<b>0,57%</b>	<b>1,85%</b>
Segnalazioni negative da schede controllo	520	1.564	5.887	211	NP	8.182
Controlli Effettuati	4.788	24.174	108.871	5.716	NP	143.549
<b>Indice segnalazioni negative</b>	<b>10,86%</b>	<b>6,47%</b>	<b>5,41%</b>	<b>3,69%</b>	<b>NP</b>	<b>5,70%</b>
<b>Indice complessivo Non conf. + segn. negative</b>	<b>5,70%</b>	<b>5,09%</b>	<b>4,15%</b>	<b>2,92%</b>	<b>0,57%</b>	<b>4,35%</b>
<b>Indice di Conformità e segnalazioni positive</b>	<b>94,30%</b>	<b>94,91%</b>	<b>95,85%</b>	<b>97,08%</b>	<b>99,43%</b>	<b>95,65%</b>

La tabella riassuntiva degli esiti delle visite e dei controlli effettuati, per tutte le tipologie di scuole visitate, mostra un livello di conformità agli standard adottati superiore al 95%

Tra le **NON conformità delle schede di controllo** si riporta la distribuzione delle principali e più significative NON conformità segnalate dai Commissari Mensa e dagli Operatori Scolastici:

Tab. 7f Indicatori NON conformità

<b>Dettaglio NON CONFORMITA' Commissioni mensa / operatori scolastici</b>					
<b>ANNO SOLARE 2024</b>	<b>Nidi/Sez. Prim.</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primarie</b>	<b>Secondarie</b>	<b>TOTALE</b>
LOCALI DI SERVIZIO E PROCEDURE	6	11	160	3	<b>180</b>
SERVIZIO DEL PASTO ORDINARIO	13	53	177	6	<b>249</b>
SERVIZIO DIETE - ERRORI DI CONSEGNA	17	49	36	1	<b>103</b>
RITROVAMENTO CORPI ESTRANEI	69	181	176	7	<b>433</b>
<b>TOTALE PRINCIPALI NON CONFORMITA'</b>	<b>105</b>	<b>294</b>	<b>549</b>	<b>17</b>	<b>965</b>

Di seguito invece si riporta la distribuzione delle principali e più significative Segnalazioni ricevute dai Commissari Mensa e dagli Operatori Scolastici:

Tab. 7g Principali segnalazioni

<b>Dettaglio SEGNALAZIONI Commissioni mensa / operatori scolastici ANNO 2024</b>						
<b>AMBITO DI RILEVAZIONE</b>		<b>Nidi/Sez. Prim.</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primarie</b>	<b>Secondarie</b>	<b>TOTALE</b>
AMBIENTE E ATREZZATURE	Centro cottura	3	2	6	0	<b>11</b>
	Dispensa	3	2	1	0	<b>6</b>
	Refettorio	9	3	15	2	<b>29</b>
	Locali di rigoverno	7	2	15	1	<b>25</b>
<b>TOTALE AMBIENTE E ATTREZZATURE</b>		<b>22</b>	<b>9</b>	<b>37</b>	<b>3</b>	<b>71</b>
SERVIZIO	Corrispondenza menù a quello esposto	2	63	283	6	<b>354</b>
	Valutazione sensoriale/personale pasto centro cottura	37	31	63	10	<b>141</b>
	Valutazione sensoriale/personale pasto refettorio	175	708	2.184	91	<b>3.158</b>
	Valutazione sensoriale/personale dieta centro cottura	0	0	4	0	<b>4</b>
	Valutazione sensoriale/personale dieta refettorio	9	43	139	5	<b>196</b>
	Valutazione spcifica	109	96	353	20	<b>578</b>
<b>TOTALE SERVIZIO</b>		<b>332</b>	<b>941</b>	<b>3.026</b>	<b>132</b>	<b>4.431</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>		<b>354</b>	<b>950</b>	<b>3.063</b>	<b>135</b>	<b>4.502</b>

## 6.4 Analisi dell'attività di verifica nei Centri Estivi 2024 da parte di Commissioni Mensa, Operatori Scolastici e Unità di Controllo

Di seguito si riporta l'analisi delle schede di controllo pervenute e dei sopralluoghi effettuati dai commissari mensa, operatori scolastici e da parte dell'Ufficio Comunale di Controllo per il servizio di ristorazione nei Centri Estivi 2024:

Tab. 8a Sopralluoghi nei centri estivi ripartiti per tipologia di scuola

REPORT SERVIZIO REFEZIONE CENTRI ESTIVI - 9 MUNICIPI				
PERIODO	DAL 10/06/2024 AL 27/07/2024			
STRUTTURE SCOLASTICHE	Nidi/Sez. Primavera	Infanzia	Primarie	TOTALE
Numero Scuole interessate dal servizio di refezione	70	87	32	<b>189</b>
Numero giorni di servizio	23	23	30	*****
<b>Schede controllo</b>				
Commissione mensa	0	0	8	8
Operatori scolastici	17	9	2	28
Unità di controllo comunale	1	3	19	23
<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>29</b>	<b>59</b>
<b>Totale campi compilati (ambito conformità/non conformità)</b>				
Commissione Mensa (n. 21 punti controllo X n. Schede pervenute)	0	0	168	168
Operatori Scolastici (n. Segnalazioni)	5	7	2	14
Unità Controllo Comunale (n. 66 punti controllo X n. sopralluoghi)	66	198	1.254	1.518
<b>TOTALE</b>	<b>71</b>	<b>205</b>	<b>1.424</b>	<b>1.700</b>
<b>Totale segnalazioni - 51 punti di controllo a scheda</b>				
Commissione Mensa (n. 51 punti controllo X n. schede pervenute)	0	0	408	408
Operatori scolastici (n.segnalazioni)	20	8	1	29
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>409</b>	<b>437</b>
<b>Altri indicatori del campione di controllo</b>				
Segnalazioni + Non conformità	91	213	1.833	2.137
Media sopralluoghi per scuola	0,26	0,14	0,91	0,31
N. max sopralluoghi effettuabili	1.610	2.001	960	4.571
Indice copertura controlli (scuole/periodo)	1,12%	0,60%	3,02%	1,29%

**Analisi schede controllo/ sopralluoghi per tipologia di centro estivo**

Tab. 8b Segnalazioni e conformità per tipologia di scuola

REPORT SEVIZIO REFEZIONE CENTRI ESTIVI - 9 MUNICIPI				
PERIODO	Dal 10/06/2024 al 27/07/2024			
STRUTTURE SCOLASTICHE	Nidi/Sez. Primavera	Infanzia	Primarie	TOTALE
<b>Analisi delle schede di controllo</b>				
Schede controllo senza disservizi	15	7	9	31
Schede con almeno un disservizio	3	5	20	28
TOTALE	18	12	29	59
% schede senza disservizi/segnalazioni	83,33%	58,33%	31,03%	52,54%
Non conformità da schede di controllo	5	7	3	15
Segnalazioni negative da schede controllo	15	2	15	32
TOTALE	20	9	18	47
Conformità da schede di controllo	66	198	1.421	1.685
Segnalazioni positive da schede controllo	5	6	394	405
TOTALE	71	204	1.815	2.090
% non conformità + segnalazioni negative	21,98%	4,23%	0,98%	2,20%
di cui % non conformità	7,04%	3,41%	0,21%	0,88%
di cui % segnalazioni negative	75,00%	25,00%	3,67%	7,32%
Indice conformità e segnalazioni positive	78,02%	95,77%	99,02%	97,80%
Indice conformità	92,96%	96,59%	99,79%	99,12%
Indice segnalazioni positive	25,00%	75,00%	96,33%	92,68%

La tabella riassuntiva degli esiti delle visite e dei controlli effettuati, per le tipologie di centro estivo dimostra un livello di conformità agli standard adottati superiore al 95% **in linea con quello rilevato nelle scuole per l'anno 2024.**

## 6.5 Lettere di richiamo del Comune di Milano e irrogazione penali a Milano

### Ristorazione

Il punto 9 dell' articolo 13 del contratto di servizio con oggetto "MONITORAGGIO E CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DEL COMUNE" prevede che laddove, ad esito delle verifiche e dei controlli condotti dal Comune tramite gli strumenti sopra individuati, nonché degli accertamenti, dovessero emergere parziali inadempimenti nell'erogazione delle prestazioni contrattuali e di cui agli allegati del contratto, in capo alla Società, il Comune, potrà procedere alla contestazione dell'inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Società, richiedendo alla stessa di procedere alla corretta esecuzione delle attività, entro un congruo termine, in considerazione della natura e tipologia di attività, ovvero applicare le seguenti penalità:

- a) da € 500,00 ad € 2.500,00 per ciascun danno o disservizio derivato dall'omessa prestazione;
- b) da € 600,00 ad € 2.000,00 per ogni violazione degli obblighi contrattuali in materia di sicurezza alimentare (a titolo di esempio, presenza corpi estranei, non corretta preparazione e/o somministrazione di diete speciali, mancato rispetto della corretta temperatura di conservazione degli alimenti);
- c) da € 100,00 ad € 1.000,00 per ciascuna violazione degli obblighi contrattuali relativi alla qualità e quantità del servizio di refezione offerto (mancato rispetto della grammatura prevista dall'allegato 5, variazione dei menù, temperatura di somministrazione inferiore a quanto previsto per ogni singolo pasto che comporta variazioni delle proprietà organolettiche);

- d) da € 50,00 ad € 500,00 per tutte le altre ipotesi di inadempimento non riferite alle ipotesi di cui ai precedenti punti a), b) e c).

A seguito della contestazione dell'addebito è prevista la possibilità per la Società di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento della contestazione. La penale si intende riferita ad ogni singola violazione accertata presso il Centro cottura o uno specifico rigoverno o refettorio e viene applicata dal Comune con provvedimento espresso tenendo conto delle eventuali controdeduzioni ricevute e graduata in relazione alla frequenza, entità e gravità dell'inadempimento. Il Comune procede all'addebito delle penali definitivamente accertate in sede di primo pagamento utile in favore della Società

**In allegato si riporta la rendicontazione relativa all'anno 2024 ( periodo gennaio – dicembre 2024) dalla quale si evince che sono stata prodotte ed inviate, dall'Ufficio Controllo Ristorazione Scolastica, n. 148 comunicazioni di cui n. 118 relative a procedimenti di contestazione/segnalazioni nei confronti del Gestore del Servizio di Ristorazione e n. 30 relativi ai procedimenti di richiamo nei confronti di Dirigenti Scolastici Statali e di Responsabili delle Unità Educative Comunali per mancata applicazione della procedura di vigilanza durante di consumo pasti dei bambini sottoposti a regime dietetico (diete speciali).**

Nella rendicontazione i procedimenti di contestazione, le segnalazioni e i procedimenti di richiamo, sono suddivisi per area di attenzione e per non conformità contestata, inoltre, per i procedimenti di contestazione nei confronti del gestore del servizio di ristorazione, vengono evidenziati quelli chiusi con l'applicazione della penale ed il relativo importo della stessa:

Tab. 9 Provvedimenti di contestazione e penali irrorate

Rendicontazione al 31/12/2024 relativa ai procedimenti di contestazione, a segnalazioni con richiesta di intervento e/o richiami, con evidenza di applicazione meno delle penali previste dal contratto di servizio vigente							
Rendicontazione al 31/12/2024 (periodo gennaio - dicembre 2024) relativa ai procedimenti di contestazione nei confronti del gestore del servizio di ristorazione per inadempimenti nell'erogazione delle prestazioni contrattuali							
Area di attenzione	Lettere / procedimenti di contestazione	Tipologia di non conformità contestata	Di cui: casi conclusi con archiviazione	Di cui: casi conclusi con richiamo	di cui: casi conclusi con app. di penale	Importo complessivo penali applicate	Casi conclusi dopo il 31/12/2024
Qualità dei pasti	82	Corpi estranei nelle pietanze	24	49	9	5.640,00 €	8
	4	Qualità pietanza non conforme	0	3	1	250,00 €	0
	7	Quantità e pesature non conformi	1	2	4	698,00 €	0
	1	Temperature non conformi	0	0	1	352,80 €	0
Qualità della gestione delle diete speciali	19	Non conformità diete speciali	2	5	12	17.588,39 €	4
Altro	3	Mancata consegna derrata	1	1	1	650,00 €	0
	2	Mancato rispetto tempistiche aggiornamento contratto	1	0	1	500,00 €	1
<b>TOTALE</b>	<b>118</b>		<b>29</b>	<b>60</b>	<b>29</b>	<b>25.679,19 €</b>	<b>13</b>

## 6.6 Stato di avanzamento dei KPI per il biennio 2023/2024 al 31/12/2024

Gli indicatori di prestazione della qualità del servizio, previsti dall'art. 15 del contratto, sono riportati nell'allegato n. 21 al Contratto di Servizio, denominato "Struttura degli indicatori di prestazione della qualità del servizio e sistema incentivante" il quale definisce ed elenca i Key Performance Indicators (KPI) che rappresentano la base di partenza per determinare gli obiettivi applicabili per il primo biennio 2023/2024.

L'articolo 10 del vigente Contratto di Servizio tra il Comune di Milano e Milano Ristorazione S.p.A., denominato "corrispettivo", al punto 5, prevede un sistema incentivante in relazione al raggiungimento degli obiettivi da parte della Società. Il sistema incentivante previsto dall'art. 10, nel caso di raggiungimento degli obiettivi assegnati alla Società prevede un riconoscimento alla stessa, di una quota variabile, sino ad un massimo del 1% dei ricavi relativamente ai servizi di cui alla Sezione I del Contratto conseguiti dalla Società nell'anno precedente e che "detta quota variabile sarà riconosciuta a decorrere dall'annualità 2024 in misura proporzionale e progressiva al grado di raggiungimento degli obiettivi di qualità del servizio di cui al successivo articolo 15".

Quale premio incentivante come prima applicazione per il biennio 2023 - 2024 si è stabilito di riconoscere un quarto dell'1% dei ricavi fatturati all'Area Food Policy della Direzione Educazione per l'anno 2022 e rilevati al 31/12, ovvero lo 0,25% pari ad un importo di € 172.500,00 impegnato con determina dirigenziale n. 9919 del 25/10/2024.

Definiti pertanto gli obiettivi di cui sopra, si è inteso definire un livello di proporzionalità e progressiva degli incentivi corrisposti in funzione degli obiettivi raggiunti; in primo luogo, si è provveduto a suddividere i KPI in due tipologie, primari e secondari.

**OBIETTIVI PRIMARI** – Sono costituiti dalla somma dei 3 obiettivi ritenuti fondamentali per osservare un miglioramento nel servizio e vengono di seguito indicati:

1. GARANZIA GRAMMATURA A COTTO E CRUDO
2. GARANZIA DELLA TEMPERATURA
3. GARANZIA DELL'INTEGRITA' DIETE SPECIALI

Il mancato conseguimento di anche solo uno degli obiettivi primari non darà luogo ad alcun premio incentivante; altresì il conseguimento in blocco degli stessi vale la metà del premio incentivante previsto, pari al 52%.

**OBIETTIVI SECONDARI** – Sono i rimanenti 7 obiettivi, il premio incentivante è pari al 48% ed il conseguimento di ciascuno di essi produce una percentuale pari al 7% del premio incentivante previsto, gli obiettivi secondari vengono di seguito indicati:

4. INDICATORE DELL'INTEGRITA' DELLA PORTATA SERVITA
5. INDICATORE DELLA GRADIBILITA' DEL MENU'
6. INDICATORE DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA
7. AUDIT / VERIFICHE PER LOCALE PRODUZIONE POSITIVE
8. INDICATORE DEL RISPETTO DEL MENU'
9. INDICATORE DELLA GARANZIA DI CONFORMITA'
10. INDICATORE DELLE SEGNALAZIONI NON NEGATIVE

In data 25/02/2025 il Comune di Milano ha ufficialmente comunicato a Milano Ristorazione la Consuntivazione al 31/12/2024 degli indicatori KPI dalla quale si evince che sono stati **raggiunti i 3 obiettivi primari e n. 3 obiettivi secondari**, pertanto gli obiettivi complessivamente raggiunti sono stati n. 6 rispetto ai 10 assegnati. Di seguito si riportano tutti gli indicatori con le relative baseline.

### **KPI PRIMARIO N. 1 – Indicatore della GRAMATURA A COTTO E CRUDO**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale

**Obiettivo:** Raggiungere un livello ottimale nella corretta grammatura delle pietanze servite per tutti gli utenti.

**Definizione:** detto **P** il numero delle pesature effettuate durante il periodo considerato e **NC** il numero delle non conformità rilevate nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **GGC** (garanzia grammatura a cotto) il seguente rapporto:

**GGC =  $1 - \text{NC}/\text{P}$**  (valore in percentuale)

Nell'ambito dei controlli del biennio 2023/24 sono state **effettuate n. 421 pesature** il **valore di GGC aggiornato a DICEMBRE 2024 è dunque 92,40%**

GGC a dicembre 2023 > 82,5%

GGC a dicembre 2024 > 85,0%

**Media biennio GGC = 92,40% > target 83,75% OBIETTIVO RAGGIUNTO**

### **KPI PRIMARIO N.2 - Indicatore della TEMPERATURA**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale

**Obiettivo:** Mantenere la corretta temperatura di somministrazione è garanzia della gradibilità delle portate e del mantenimento delle relative proprietà organolettiche.

**Definizione:** detto **T** il numero delle misurazioni della temperatura effettuate durante il periodo considerato e **NC** il numero delle non conformità rilevate nello stesso periodo

Si definisce l'indicatore **GT** (garanzia temperatura) il seguente rapporto: **GT =  $1 - \text{NC}/\text{T}$**  (valore in percentuale)

Nell'ambito dei controlli del biennio 2023/24 sono state **effettuate n. 515 misurazioni** il **valore di GT aggiornato a DICEMBRE 2024 è dunque 94,95%**

GT a dicembre 2023 > 93,5%

GT a dicembre 2024 > 95,0%

**Media biennio GT = 94,95% > target 94,25 OBIETTIVO RAGGIUNTO**

### **KPI PRIMARIO N.3 - Indicatore dell'INTEGRITA' DELLE DIETE SPECIALI**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale - Commissari mensa - Operatori scolastici – Rapporti Emergenza da Milano Ristorazione

**Obiettivo:** Salvaguardare la salute degli utenti che presentano allergie o intolleranze alimentari, e/o evitare contaminazioni alimentari per i fruitori di diete etico/religiose.

**Definizione:** La rilevazione delle non conformità in materia di diete sanitarie e/o etico-religiose è soggetta ad un numero variabile e non definibile a priori di soggetti interessati, (numero di bambini variabile da scuola a scuola, assenza o presenza degli stessi il giorno del sopralluogo ecc.) tuttavia per uniformare l'indicatore in oggetto agli altri ci si basa sul numero complessivo di sopralluoghi effettuati.

Detti **S** il numero dei sopralluoghi, effettuati durante il periodo considerato, **EC** il numero degli errori di consegna **NC** il numero delle non conformità nella distribuzione/somministrazione e con **RE** il numero dei rapporti di emergenza, risultanti nello stesso periodo Si definisce l'indicatore **GID** (garanzia Integrità diete) il seguente rapporto: **GID =  $1 - (\text{EC} + \text{NC} + \text{RE}) / (\text{S} + \text{RE})$**  (valore in percentuale)

Nell'ambito dei controlli del biennio 2023/24 presso le strutture scolastiche sono stati **effettuati 7.082 controlli sulle diete speciali**, il **valore di GID aggiornato a DICEMBRE 2024 è 99,42%**

GID a dicembre 2023 > 97,5%

GID a dicembre 2024 > 98,0%

**Media biennio GID = 99,42% > target 97,75% OBIETTIVO RAGGIUNTO**

#### **KPI SECONDARIO N.4 - Indicatore dell'INTEGRITA' DELLA PORTATA SERVITA**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale - Commissari mensa - Operatori scolastici

**Obiettivo:** Ridurre al minimo la presenza di corpi estranei di origine organica e inorganica, sia in fase di produzione che di somministrazione.

**Definizione:** detto C il numero dei controlli sulle portate servite, effettuati durante il periodo considerato e CE il numero delle segnalazioni relative ai ritrovamenti dei corpi estranei di origine organica e inorganica nello stesso periodo, si definisce l'indicatore GI (garanzia Integrità) il seguente rapporto:  $GI = 1 - CE/C$  (valore in percentuale)

**Il valore di GI aggiornato a DICEMBRE 2024 è 98,24%**

GI a dicembre 2023 > 98,5%

GI a dicembre 2024 > 99,0%

#### **Media biennio KPI = 98,24% < target 98,75% OBIETTIVO NON RAGGIUNTO**

*Per tale KPI, nonostante l'obiettivo non sia stato raggiunto in quanto il valore dell'indicatore rilevato al 31/12/2024 come media del biennio 2023-2024 si è attestato al 98,24% quindi al di sotto di quello assegnato > 98,75%, si evidenziano comunque che il numero totale dei corpi estranei rinvenuti nel 2024 è diminuito rispetto al numero di quelli rinvenuti nel 2023.*

#### **KPI SECONDARIO N.5 - Indicatore della GRADIBILITA' DEL MENU'**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale

**Obiettivo:** Verificare il gradimento delle portate (primo-secondo-contorno-pane-frutta in base alla classificazione Totalmente/parzialmente accettato/rifutato).

**Definizione:** Le verifiche di gradimento vengono ripartite sulle cinque portate: Primo, Secondo, Contorno, Pane, frutta/dessert con l'assegnazione di un punteggio in base alla classificazione:

- Totalmente rifiutato (TR) indice di gradibilità tra 0% e 24%;
- Parzialmente rifiutato (PR) indice di gradibilità tra 25% e 49%;
- Parzialmente accettato (PA) indice di gradibilità tra 50% e 74%;
- Totalmente accettato (TA) indice di gradibilità tra 75% e 100%.

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi n esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

**Nell'ambito dei 515 sopralluoghi** effettuati dall'Unità di controllo sono stati misurati i valori di gradimento in base alla percentuale di residui lasciati nei piatti serviti, **il valore di GM aggiornato a DICEMBRE 2024 è 84,01%**

GGM a dicembre 2023 > 83,0%

GGM a dicembre 2024 > 84,5%

#### **Media biennio GGM = 84,01% > TARGET 83,75% OBIETTIVO RAGGIUNTO**

#### **KPI SECONDARIO N.6 - Indicatore della SODDISFAZIONE DELL'UTENZA**

**Progettazione ed elaborazione:**

Unità di Controllo (Area Food Policy) – Unità Customer Intelligence (Area CRM)

**Obiettivo:** Verificare tramite indagine di customer satisfaction (biennale) il gradimento dei menù da parte dei bambini, sia mediante intervista diretta, che per quanto riportato loro ai genitori.

**Definizione:** Trattasi di due indicatori di sintesi risultanti delle indagini dei questionari somministrati ad adulti e bambini secondo le modalità concordate tra l'Unità di Controllo e l'Unità customer intelligence.

Durante il mese di novembre 2024 è stata effettuata l'indagine che ha visto coinvolti 1.258 bambini delle scuole primarie e 19.712 genitori dei bambini delle scuole dell'infanzia e primarie. **valori del KPI rilevati sono:**

**ICS BAMBINI 63,25% <target 70,00%**

**ICS ADULTI 58,50% < target 64,00%**

#### **OBIETTIVO NON RAGGIUNTO**

**KPI SECONDARIO N.7 - Indicatore AUDIT / VERIFICHE PER LOCALE PRODUZIONE POSITIVE**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale

**Obiettivo:** Realizzare il numero di audit programmato per ciascun anno dalla società, al fine di monitorare periodicamente l'attività svolta nei centri di produzione.

**Definizione:** Detto **AP** il numero di Audit annuali programmati dalla Società e **AE** il numero di Audit effettuati, si definisce l'indicatore **GA** (garanzia numero Audit) il seguente rapporto: **GA = AE/AP** (valore in percentuale). Come programmato si è svolto un audit presso un locale di produzione assieme al personale dell'Unità di Controllo.

**Il valore di GA aggiornato a DICEMBRE 2024 è pari al 100% OBIETTIVO RAGGIUNTO**

**KPI SECONDARIO N.8 - Indicatore del RISPETTO DEL MENÙ**

**Rilevato da:** dati trasmessi da Milano Ristorazione

**Obiettivo:** minimizzare le variazioni ai menù programmati dovute a guasti, incidenti, mancate forniture, o per evitare sprechi alimentari, al fine di garantire il rispetto delle diete prestabilite.

**Definizione:** L'indicatore da utilizzare per la valutazione della qualità del servizio deve tener conto delle cause che hanno generato l'insieme delle variazioni ai menù.

Ad ogni gruppo di cause viene attribuito un livello di "gravità" in funzione alla responsabilità di Milano Ristorazione, e viene identificato un coefficiente (**C**) da moltiplicare al numero di eventi verificati per ciascuna causa.

Considerato che i casi di variazione menù concordati (categoria **4**) non possono essere conteggiati nell'indicatore definiamo con **N1, N2, N3** il numero di utenti scolastici interessati alla variazione giornaliera in ciascuno dei tre gruppi sopra riportati; e con **C1, C2 e C3** i coefficienti attribuibili a ciascun gruppo

Si definisce l'indicatore **RM** con il rapporto: **RM = 1 - [(C1 x N1 + C2 x N2 + C3 x N3) / T]**

Con il vincolo che sia **C1+C2+C3=3** e dove **T** è il totale dei pasti prodotti giornalieri, mentre i coefficienti in ordine di responsabilità assumono i seguenti valori: **C1 = 1** (forniture e centri di produzione); **C2 = 1.2** (scelte aziendali) **C3 = 0.8** (eventi accidentali).

Nel biennio 2023 -2024 sono state comunicate 4.634.281 variazioni di pasti che hanno interessato diverse categorie di utenti, **il valore di RM aggiornato a DICEMBRE 2024 è 87,28%**

RM a dicembre 2023 > 91,5%

RM a dicembre 2024 > 92,5%

**Media biennio RM = 87,28% < target 92,00% OBIETTIVO NON RAGGIUNTO**

*Per tale KPI, si sottolinea che in fase di monitoraggio periodico sono emerse alcune criticità relativamente al sistema di calcolo della base dei target assegnati, tali da rendere particolarmente complesso l'effettivo raggiungimento.*

**KPI SECONDARIO N.9 - Indicatore della GARANZIA DI CONFORMITÀ**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale - Commissari mensa - Operatori scolastici

**Obiettivo:** Rispettare i protocolli e le procedure nelle diverse fasi della produzione e somministrazione dei pasti, compresi gli aspetti legati alla pulizia dei locali, e della professionalità del personale.

**Definizione:** L'indicatore si basa sulla percentuale di punti conformi in ciascuna check list rispetto al totale dei punti controllati.

Detto **C** il numero delle conformità rilevate nelle check list, durante il periodo considerato e **NC** il numero delle NON conformità rilevate nelle check list, nello stesso periodo. Si definisce l'indicatore **GC** (indicatore di conformità) il seguente rapporto: **GC = C/(C+NC)** (valore in percentuale)

Con riferimento alle **7.785 schede relative alle visite effettuate** da Unità di Controllo, Commissari Mensa, Operatori scolastici sono state conteggiate le conformità e le non conformità con i seguenti esiti:

**Il valore di GC aggiornato a DICEMBRE 2024 è dunque 98,02%**

GC a dicembre 2023 > 98,0%

GC a dicembre 2024 > 98,0%

**Media biennio GC = 98,02% > target 98,00% OBIETTIVO RAGGIUNTO**

### **KPI SECONDARIO N.10 - Indicatore SEGNALAZIONI NON NEGATIVE**

**Rilevato da:** Unità di Controllo Comunale - Commissari mensa - Operatori scolastici

**Obiettivo:** Rispettare i protocolli e le procedure nelle diverse fasi della produzione e somministrazione dei pasti, compresi gli aspetti legati alla pulizia dei locali, e della professionalità del personale.

**Definizione:** L'indicatore si basa sulla percentuale di punti conformi in ciascuna relazione rispetto al totale dei punti controllati.

Dette **SP** le segnalazioni da schede di controllo, durante il periodo considerato e **SN** le segnalazioni negative da schede di controllo, nello stesso periodo Si definisce l'indicatore **SNN** (indicatore di conformità) il seguente rapporto:  $SNN = SP/(SN+SP)$  (valore in percentuale)

Con riferimento alle **7.785 schede relative alle visite effettuate** da Unità di Controllo, Commissari Mensa, Operatori scolastici sono state conteggiate le segnalazioni e le segnalazioni non negative con i seguenti esiti, **il valore di SNN aggiornato a DICEMBRE 2024 è dunque 94,57%**

SNN a dicembre 2023 > 97,5%

SNN a dicembre 2024 > 98,0%

**Media biennio SNN = 94,57% < target 97,75% OBIETTIVO NON RAGGIUNTO**

## 6.7 La relazione di Milano Ristorazione ex. Art. 14 Comma 5

Di seguito si produce una sintesi della relazione e dei documenti prodotti da Milano Ristorazione in ottemperanza a quanto previsto dall' ex. Art.14 comma 3 e 5 del Regolamento del Sistema di Controlli interni **nei quali sono contenute le informazioni necessarie per la verifica del corretto adempimento degli obblighi disciplinati dai Contratti di servizi e del rispetto degli standard di qualità come definiti dal contratto di servizio**

In merito all'obbligo previsto dalla lettera a) e b) dell'articolo 11 del contratto di servizio che pone a carico della Società di fornire il Servizio di Refezione con continuità e con i livelli di efficienza e qualità previsti dalla normativa vigente secondo gli standard meglio definiti negli allegati al presente contratto, e nella carta dei servizi, di seguito si riporta un estratto dalla documentazione prodotta da Milano Ristorazione, riferita al periodo gennaio – dicembre 2023 che comprova **l'adempimento da parte della stessa, di quei specifici obblighi disciplinati dai Contratti di servizio (art.11) sottesi al corretto e regolare svolgimento del servizio affidatogli, assumendosi tutti gli obblighi e le responsabilità che ne conseguono e il rispetto degli standard di qualità come definiti dal contratto di servizio.**

### 6.7.1 Interventi di manutenzione ordinaria

Con riferimento alla lettera c) dell'art. 11 del contratto di servizio che pone l'obbligo in capo alla Società di effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria previsti all'articolo 3 per tutti gli immobili concessi in uso, assicurandone la migliore conservazione e gli interventi di manutenzione straordinaria così come previsti all'articolo 3, parte seconda, che si rendano necessari per esigenze connesse all'espletamento del servizio o per adeguamento ad obblighi di legge, l'ufficio Comunale preposto ha chiesto alla Società, all'inizio dell'anno 2023, la seguente documentazione:

- Programmazione anno 2024 relativa alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili concessi in uso alla Società per l'espletamento del servizio di refezione;
- consuntivo finale al 31/12/2024.

Di seguito si riporta una sintesi della documentazione di cui sopra trasmessa all'Ufficio preposto al controllo; la Società per la manutenzione ordinaria da effettuarsi sugli immobili e le attrezzature concessi in uso dal Comune di Milano, ha programmato **una spesa di euro 1.100.000,00.**

Al 31/12/2024 la spesa complessiva sostenuta per la manutenzione ordinaria sugli immobili e le attrezzature concessi in uso dal Comune di Milano, è **stata di euro 1.207.205,47** di cui € 705.759,60 per gli interventi eseguiti sugli immobili (edile, tecnologico, fabbro/vetraio); **Inoltre:**

- Manutenzione **programmata** su beni di terzi (centrali termiche, compressori, dispositivi antincendio ascensori,): **prevista € 295.000,00 – effettuata € 343.991,13**
- Manutenzione **ordinaria** impianti su beni di terzi (impianti di riscaldamento, di condizionamento, ascensori, disp. antincendio): previsto € 125.000,00–effettuata € 136.779,86

### 6.7.2 Piano degli interventi di manutenzione straordinaria

Nello stesso periodo di riferimento sono stati eseguiti interventi di **manutenzione straordinaria** per un importo complessivo pari ad € 1.543.038,15 così dettagliate

➤ Manutenzione attrezzature primarie beni di terzi	€ 66.360,89
➤ Cespiti in allestimento	€ 1.055.761,82
➤ Riqualificazione refettori Nudging beni inf. € 516	€ 39.205,30
➤ Riqualificazione refettori Nudging – manutenzione ord.	€ 114.993,40
➤ Sostituzione attrezzature obsolete nei cc	€ 167.277,61
➤ Manutenzione impianti generici su beni di terzi	€ 38.121,20
➤ Manutenzione impianti generici CC Sammartini	€ 28.828,00
➤ Attrezzature primarie CC Sammartini	€ 4.774,43
➤ Beni inferiori a € 516,74	€ 27.715,00
<b>Totale</b>	<b>€ 1.543.038,15</b>

Negli interventi di manutenzione straordinaria sono ricompresi anche **gli interventi relativi al progetto di riqualificazione dei refettori scolastici.**

Nell'ambito dell'attuazione del progetto europeo Food Trails, con l'obiettivo di ripensare i refettori della refezione scolastica per conferire benessere ai bambini e alle bambine, incoraggiare scelte alimentari più sane e ridurre gli sprechi di cibo, è in corso di svolgimento un'ampia progettualità per la riqualificazione di tutte le componenti ambientali degli spazi di somministrazione e consumo del pasto. **In tali refettori la riqualificazione**

**va intesa come interventi di nudging comportamentale, finalizzati all'incremento dall'apprezzamento dei menu.**

Milano Ristorazione e il Comune di Milano hanno avviato un ampio progetto di riqualificazione dei refettori scolastici, con l'obiettivo di migliorare la qualità degli spazi dedicati alla ristorazione e favorire esperienze di consumo più accoglienti, inclusive e sostenibili per bambini e ragazzi.

La prima fase del progetto, conclusa nel 2023, ha interessato cinque refettori pilota individuati in diverse aree della città. Gli interventi hanno introdotto soluzioni innovative: nuovi materiali per pavimenti e arredi, tinteggiature con vernici ecosostenibili, elementi fonoassorbenti, pannelli decorativi a tema alimentare e vetri di sicurezza. Le trasformazioni hanno portato benefici misurabili, come la riduzione dello spreco alimentare e un miglioramento percepito dagli utenti in termini di comfort e vivibilità degli spazi.

Alla luce dei risultati positivi, il progetto prosegue con una seconda fase che prevede il coinvolgimento preliminare delle scuole, delle commissioni mensa e degli insegnanti, in un percorso di coprogettazione delle personalizzazioni. L'obiettivo è ampliare progressivamente gli interventi a nuovi refettori, valorizzando il ruolo degli spazi di refezione come luoghi educativi, di socializzazione e benessere, in coerenza con i principi della Food Policy del Comune di Milano.

Nel biennio 2023-2024 sono stati riqualificati i refettori delle scuole primarie Corridoni (via Corridoni 34), Forze Armate (via Forze Armate 65), Giusti (via Giusti 15), Vespri Siciliani (via Vespri Siciliani 75) e D'Annunzio (Primaria Vivaio), oltre a quello della Scuola Secondaria Giusti.

Sulla base delle evidenze raccolte nella prima fase, nel 2024 è stato riprogettato l'intero sistema di intervento, introducendo nuove linee guida tecniche e metodologiche per rendere scalabile il progetto e permettere ulteriori riqualificazioni nel 2025, includendo anche interventi parziali mirati al miglioramento di singoli aspetti degli spazi refettorio.

**6.7.3 Impiego di personale in numero adeguato**

Con riferimento alla lettera e) dell'art. 11 del contratto di servizio che pone l'obbligo in capo alla Società di garantire l'impiego di personale in numero adeguato (tradotto in monte ore)rispetto al numero dei pasti da produrre e da distribuire, inoltre per la fase di distribuzione dei pasti, tale numero dovrà essere adeguato alla logistica e alla disposizione dei locali concessi in uso, con riferimento alle indicazioni contenute nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica. La Società ha trasmesso un elenco con tutti centri cottura nel quale per ogni centro cottura (piccolo/medio o di grande dimensione) è stato indicato il monte ore assegnato/lavorato al/dal personale e il numero di pasti prodotto dal centro cottura. Tali valori sono stati rapportati a quelli indicati (range min/max) dalla Linee Guida della Regione sia con riferimento al numero di ore lavorate sia con riferimento al numero di pasti prodotti a seconda delle dimensioni del centro cottura. Di seguito e come esempio per il rispetto dell'adempimento dell'obbligo posto dalla lettera e) dell'art. 11 del contratto di servizio, si riporta tabella con i dati forniti dalla Società riguardanti il Centro Cottura Sammartini, centro di produzione pasti di grandi dimensioni:

Dati forniti dalla Società Milano Ristorazione				Parametri indicati dalla Linee Guida della Regione Lombardia		
CdC	Reparto	Ore gg	n. Pasti medi gg	Range min/max produzione pasti per Centro cottura a seconda dalla dimensione	Range minimo ore compresa fase distribuzione	Range massimo ore compresa fase distribuzione
466	SAMMARTINI CENTRO DI PRODUZIONE	504,9	11.425	Range min/max produzione pasti n,11.600 - n.11.800	414	420

**6.7.4 Impiego di personale professionalmente adeguato – piano di formazione**

Con riferimento alla lettera f) dell'art. 11 del contratto di servizio che pone l'obbligo in capo alla Società di garantire l'impiego di personale professionalmente adeguato, assicurando idonea formazione e aggiornamento,

anche ai fini della crescita professionale, informando lo stesso con costanza e opportuno dettaglio sulle condizioni e modalità previste dal presente Contratto di servizio e dai relativi allegati per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti, con articolare riguardo a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 relativamente alla salvaguardia dai rischi alimentari (lettera f) e di provvedere a mettere in atto il piano annuale di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio di refezione (lettera g) l'Unità di Controllo Comunale ha chiesto alla Società la seguente documentazione:

- La programmazione per l'anno 2024 relativa alla formazione e all'aggiornamento professionale;
- Un consuntivo parziale al 31/07/2024;
- Un consuntivo finale al 31/12/2024.

Di seguito si riporta una sintesi della documentazione trasmessa all'Ufficio di Controllo Comunale:

Tab. 10 Attività formative per il personale svolte nel 2024

Attività formative realizzate al 31.12.2024				
Area Tematica	Argomento Corso	Lavoratori coinvolti	Totale Ore/Persona	% area tematica/ tot formazione
Aggiornamento professionale	Accademy Milano Ristorazione - Affiancamento cuochi diete	7	383,5	3,10%
	Accademy Milano Ristorazione - Affiancamento cuochi nido	14	892,5	7,21%
	Accademy Milano Ristorazione - Affiancamento capocuochi RSA	7	245	1,98%
	Accademy Milano Ristorazione - Formazione capocuochi RSA	7	59,5	0,48%
	Aggiornamento professionale hard skills - Varie	64	23	0,18%
	Aggiornamento professionale soft skills - Varie	237	3.662	29,59%
	Varie	369	1.024	8,27%
Anticorruzione	Anticorruzione, Trasparenza, Codice Etico e di Comportamento, Modello Organizzativo 231	66	156,25	1,26%
Informatica	Varie	357	542,25	4,38%
Inserimento/affiancamento	Varie	97	635,25	5,13%
Privacy/legale	Varie	97	271	2,19%
Salute e sicurezza D.lgs 81/08	Aggiornamento preposti	11	66	0,53%
	Addetto antincendio	87	696	5,63%
	Aggiornamento addetti antincendio	47	235	1,90%
	Aggiornamento Lavoratori	57	342	2,76%
	Addetti primo soccorso	78	932	7,53%
	Aggiornamento Addetti primo soccorso	64	256	2,07%
	Aggiornamento RLS	3	24	0,19%
	Formazione lavoratori - Generale e specifica	46	188	1,52%
	Formazione preposti	9	72	0,58%
	Varie	76	90	0,73%
Sistema di gestione integrato	Manuale di autocontrollo: igiene e sicurezza alimenti	3.291	1.578,0	12,75%
<b>TOTALI</b>		<b>5.091</b>	<b>12.372,5</b>	<b>100,00%</b>

Pertanto Milano Ristorazione come si può vedere dalla tabella di cui sopra ha realizzato per l'anno 2024, per i propri dipendenti, le seguenti attività:

- La formazione permanente sulle procedure del manuale di autocontrollo HACCP;
- Una periodica attività di sviluppo competenze con specifici corsi per singole figure professionali;
- Corsi professionali.

Si precisa che la formazione sulle procedure del Manuale di Autocontrollo (che include tutte le attività per garantire l'igiene e sicurezza degli alimenti) è una formazione permanente, realizzata con le modalità di "training on the job" direttamente presso i Centri di Produzione dell'Azienda.

Tale formazione permanente viene realizzata:

1. In funzione delle specifiche esigenze che progressivamente nascono in ogni singola realtà;
2. In occasione degli aggiornamenti delle procedure del Manuale di Autocontrollo;
3. In occasione dell'emissione di nuove procedure legate all'introduzione di nuove attività (menù/diete) di nuovi prodotti, di nuove modalità operative.

La peculiarità della formazione indicata nei punti sopra riportati comporta delle difficoltà a fare una programmazione puntuale e di dettaglio per l'intero anno solare, ma è possibile programmare tutte le attività formative nel breve termine, in un arco temporale che può variare in funzione della specificità dell'intervento: per gli aggiornamenti o l'emissione delle nuove procedure, la formazione viene solitamente erogata nelle due settimane successive all'emissione, per cui gli incontri formativi possono essere programmati con un anticipo di circa 2/3 settimane; per il training on the job, l'intervento è immediato ogni qual volta si renda necessario.

E' possibile programmare nel Piano Formativo Aziendale la formazione derivante dallo sviluppo di nuovi progetti, legati alla produzione di alimenti, la cui ricaduta è l'introduzione di nuove modalità operative e di ulteriori principi di igiene e sicurezza alimentare.

Si precisa infine che il totale dei lavoratori coinvolti supera il totale dei dipendenti di Milano Ristorazione, perché molti lavoratori sono stati coinvolti in differenti azioni formative e sono stati conteggiati per ogni attività formativa cui hanno partecipato.

### **6.7.5 Impiego a trasmettere i controlli delle prestazioni affidate a terzi**

La lettera l) ed o) dell'art. 11 del contratto di servizio pongono in capo della Società i seguenti obblighi:

l) fornire, su richiesta del Comune e nel rispetto della normativa vigente, la documentazione e le informazioni utili e necessarie relative alle prestazioni affidate a terzi, quali a titolo di esempio lo svolgimento delle attività relative alla veicolazione e alla distribuzione dei pasti;

o) mantenere aggiornata alla vigente normativa e trasmettere tempestivamente al Comune la propria documentazione di autocontrollo (HACCP), distinta per ogni struttura (centri di cottura, rigoverni e refettori) relativa a tutte le fasi previste per la fornitura del pasto quali: acquisto, produzione diretta, confezionamento, veicolazione e distribuzione;

Tali obblighi sono stati rispettati in pieno in quanto la Società all'inizio dell'entrata in vigore del contratto di servizio (gennaio 2023) ha trasmesso all'Unità Comunale preposta al controllo, tutta la documentazione di autocontrollo (HACCP), distinta per ogni struttura (centri di cottura, rigoverni e refettori) e relativa a tutte le fasi previste per la fornitura del pasto quali: acquisto, produzione diretta, confezionamento, veicolazione e distribuzione, anche quella, le cui fasi (veicolazione e distribuzione dei pasti) sono state affidate dalla Società a terzi.

Con riferimento alle attività affidate a terzi da parte della Società quali la veicolazione e la distribuzione dei pasti è stata chiesta a quest'ultima l'attività di controllo che viene espletata nei confronti di coloro ai quali sono stati affidati i servizi. Di seguito si riportano i dati trasmessi al Comune riguardanti i controlli effettuati nell'anno 2024, sull'attività di trasporto pasti, sull'attività di distribuzione dei pasti e sull'attività di pulizia ed ausiliario nidi e scuole di infanzia comunali, da parte della Società:

- **Controlli sulle attività di trasporto pasti**

- Totale controlli autisti e stato igiene/funzionalità automezzi: **21.070** (erano 20.768 nel 23)
- Totale non conformità: **24** pari al 0,11% sul totale controlli; (erano 54 nel 23)
- Totale contestazioni: **24** (erano 13 nel 23)
- Totale penali applicate: **8** pari al 33% delle contestazioni (erano 18 nel 23).

- **Controlli sulle attività di somministrazione pasti**

Nel corso dell'anno vengono effettuate, da parte del personale di Milano Ristorazione, verifiche interne che hanno la finalità di monitorare le attività di somministrazione dei pasti e di pulizia dei refettori nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Nel corso di tali verifiche, vengono compilati appositi documenti denominati "Check list attività di somministrazione dei pasti e attività di pulizia dei refettori" nei quali sono riportati diversi aspetti, afferenti a 8 macrocategorie principali di seguito specificati:

1. Documentazione (es. idoneità della documentazione presente come schede tecniche, attestati di formazione, ecc.);
2. Personale (es. idoneità abbigliamento, DPI, comportamento, ecc.); Relazione sull'andamento del servizio di refezione scolastica;
3. Pulizia ambienti e attrezzature (es. idoneità condizioni igieniche di ambienti, attrezzature e utensili);
4. Allestimento servizio (es. idoneità apparecchiatura, postazioni diete, preparazione carrelli termici ecc.);
5. Ricevimento del pasto (es. corrispondenza tra quanto indicato in etichetta e quanto ricevuto e prenotato per pasti e merende);
6. Somministrazione (rispetto delle procedure previste per la somministrazione del pasto);
7. Somministrazione diete (rispetto delle procedure previste per la somministrazione delle diete);
8. Prodotti pulizie (es. idoneità di strumenti e prodotti per la pulizia).

Per ognuno delle 8 macrocategorie sopra riportate viene espressa una valutazione (Conforme, Non Conforme, Non Applicabile e Non Verificato).

A sistema vengono registrate solo le Check list riportanti almeno una non conformità.

*Dettaglio controlli (Check list) attività di somministrazione pasti:*

- Totale controlli (compilazione Check list) eseguiti da personale Milano Ristorazione: 5.764;
  - Totale Check list non conformi 791 (13,72% sul numero totale di controlli effettuati);
  - nr. check list nidi: 136;
  - nr. check list sezioni primavera: 95;
  - nr. check list scuole d'infanzia: 2.578;
  - nr. check list scuole primarie: 2.517;
  - nr. check list scuole secondarie di primo grado: 438.
- **Controlli sulle attività di pulizia ed ausiliario nidi e scuole di infanzia comunali:**

Un altro tipo di verifiche, sempre effettuate da parte del personale di Milano Ristorazione, ha la finalità di monitorare le attività di pulizia ed ausiliario nei nidi e nelle scuole di infanzia comunali.

- totale controlli (compilazione Check list): **6.073**; (erano state 4.797 nel 2023)

- totale Check list non conformi: **98** (1,61% sul numero totale di controlli effettuati) cui sono seguite altrettante contestazioni; (erano state 276 nel 2023)

- totale penali applicate: **315** (35,4% sul numero totale di contestazioni - **889**).

### **6.7.6 Analisi chimico-fisico-microbiologico su alimenti, acqua, tamponi superficiali**

Con riferimento alla lettera M) dell'art. 11 del contratto di servizio che pone l'obbligo in capo alla Società di predisporre le analisi e i report richiesti dal Comune, inerenti al servizio affidato, e rispettare tempi e modalità di invio, necessari anche per verificare i livelli delle prestazioni rese nel rispetto dell'art.15 del contratto, con oggetto "INDICATORI DI PRESTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO E SISTEMA INCENTIVANTE" che prevede la disciplina per l'assegnazione il raggiungimento dei KPI assegnati con cadenza biennale. L'unità Comunale preposta al fine del corretto adempimento degli obblighi, ha chiesto alla Società di fornire la rendicontazione della programmazione anno 2024 delle attività di controllo chimico-fisico-microbiologico su campioni di alimenti nei locali concessi in uso alla Società (centri cucina, refettori rigoverni) nonché di quella relativa ai controlli per accertare la sicurezza igienica dei locali e delle attrezzature sui luoghi di servizio, prevista dall'art. 1 punto 10 lettera f) del contratto di servizio, nonché di quella relativa al monitoraggio/controllo della qualità/potabilità del punto acqua utilizzato.

Di seguito si riporta una sintesi della relazione e dei documenti prodotti da Milano Ristorazione nei quali sono contenute le informazioni necessarie per la verifica del corretto adempimento degli obblighi disciplinati dai Contratti di servizi e del rispetto degli standard di qualità come definiti dal contratto di servizio:

La programmazione delle analisi prevede 1 campionamento/anno di pasto, tamponi e acqua, nei Centri Cucina, Asili Nido e Case Vacanza; 2 campionamenti di pasto/anno, minimo 10 analisi/anno acqua e tamponi per il CP Sammartini; 2 campionamenti di pasto e 5 tamponi/anno più 1 campionamento acqua/anno nelle RSA; nell'arco di 3 anni sono previsti nei Terminali di Somministrazione 100 tamponi ambientali, oltre ad 1 campionamento acqua per Terminale. Nell'allegato 2 sono riportati i campionamenti effettuati presso i Centri cucina, le Cucine Asili Nido, le RSA, le Case Vacanza e sull'acqua/tamponi dei rigoverni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie, comprensive di data del campionamento.

L'importo per l'anno 2024, stimato in € 54.896 al 31/12/2024 è risultato essere di € 40.873,90. e le analisi previste dal Contratto di Servizio (alimenti, acqua e tamponi superficiali) sono state tutte eseguite. I rapporti di prova sono disponibili nella cartella condivisa in Sharepoint, nella quale sono stati caricati trimestralmente a partire dal mese di aprile, il cui aggiornamento è sempre comunicato tramite mail-PEC.

**Con riferimento ai controlli per accertare la sicurezza igienica dei locali e delle attrezzature sui luoghi di servizio, prevista dall'art. 1 punto 10 lettera f) del contratto di servizio, l'unità Comunale preposta al fine del corretto adempimento degli obblighi, ha chiesto alla Società di fornire relativamente alla Disinfestazione, la Rendicontazione della programmazione anno 2024 dell'attività di disinfestazione ordinaria e straordinaria, necessaria al mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nei locali concessi in uso alla Società, (comprese le aree rifiuti ad uso esclusivo) prevista dall'art. 1 punto 10 lettera e) del contratto di servizio, per l'espletamento del servizio di refezione. I documenti richiesti devono contenere dettagliatamente gli interventi per tipologia di locale, (centri cottura, refettori, rigoverni ecc.) indicando per quest'ultimo la sua ubicazione, le attività effettuate, l'importo programmato e speso per l'anno 2024;**

Di seguito si riporta una sintesi della relazione e dei documenti prodotti da Milano Ristorazione nei quali sono contenute le informazioni necessarie per la verifica del corretto adempimento degli obblighi disciplinati dai Contratti di servizi e del rispetto degli standard di qualità come definiti dal contratto di servizio:

L'attività di monitoraggio *ordinaria* di pest-control condotta presso i Centri Cucina e Cucine Asili Nido è affidata ad ente esterno che compie una:

- valutazione dell'integrità di tutti i dispositivi;
- valutazione del livello di consumo dell'esca (derattizzazione), l'identificazione del tipo di infestante, la quantificazione del livello di infestazione e le eventuali azioni correttive adottate o da adottare;
- ripristino dell'esca;
- eliminazione delle eventuali carcasse degli infestanti catturati;
- verifica e sostituzione delle trappole collanti, sostituzione delle lampade UV (laddove presenti) alla data di esaurimento della carica dichiarata dal produttore e comunque alla sostituzione dei bulbi UV al termine di ciascun anno contrattuale.

La frequenza degli interventi ordinari di monitoraggio è quadrimestrale per Centri cucina, Cucine asili nido, RSA, case vacanza, mentre è mensile per il Centro cucina Quaranta, il Centro produzione Sammartini e la RSA dei Cinquecento.

Gli interventi straordinari comprendono interventi di disinfestazione, derattizzazione, (es. sopralluoghi, rimozione nidi vespe, ecc.) che vengono richiesti in caso di necessità.

Nell'allegato 1 sono riportati:

- elenco degli interventi monitoraggio ordinari effettuati da gennaio ad agosto, comprensivi di data di esecuzione, struttura di riferimento e frequenza prevista;
- elenco degli interventi straordinari effettuati, comprensivi di data chiusura (per questa tipologia di interventi è prevista una verifica successiva per conferma soluzione della problematica rilevata), sede e tipologia (disinfestazione o derattizzazione);

- elenco degli interventi effettuati per riattacco erogatori d'esca (durante l'attività lavorativa gli erogatori d'esca possono staccarsi dal fissaggio a parete).

L'importo per l'anno 2024, stimato in € 24.552,00, al 31/12/2024 è risultato essere di € 24.360,00.

L'attività di pest-control presso i Terminale di Somministrazione viene invece condotta direttamente dalle aziende di Facility cui è affidato il servizio di somministrazione. Gli interventi ordinari di monitoraggio devono essere svolti con frequenza almeno quadrimestrale e, in caso di necessità, devono essere effettuati interventi straordinari.

La verifica dell'effettiva esecuzione di quanto previsto viene effettuata dagli assistenti di plesso nel corso dei sopralluoghi periodici attraverso apposite domande inserite nella check list utilizzata.

### 6.7.7 Misurazione sperimentale dello spreco alimentare

Con riferimento alla lettera n) dell'art. 11 del contratto di servizio che pone l'obbligo in capo alla Società di effettuare i controlli sulla qualità della fornitura in ogni sua fase, dall'acquisto alla distribuzione ma anche ai n. 2 indicatori della IV sezione "Monitoraggio dell'attività di servizi" previsti della carta dei servizi di seguito indicati:

SEZIONE	INDICATORE	VALORE DI RIFERIMENTO
IV- Monitoraggio dell'attività di servizi	Percentuale di materie prime sottoposte a verifiche	95%
	N. audit/verifiche per Centro Cucina	Minimo 1 /anno

L'Unità di Controllo che ha potuto partecipare nel corso del 2023 ad un 'audit interno di processo di Milano Ristorazione, (RAIP 76/23 AN del 19/10/2023) effettuato presso il centro cottura di Via Induno, ha provveduto, al fine di verificare l'adempimento dell'obbligo di cui alla lettera n) dell'art. 11 del contratto di servizio e il raggiungimento del valore di riferimento previsto dagli indicatori della IV sezione della carta dei servizi, ha chiesto di acquisire i seguenti la seguente documentazione:

- Programmazione (con indicazione delle date e delle sedi) degli audit di processo e di sistema per l'anno 2023 che la Società ha previsto di effettuare nelle varie fasi di fornitura del pasto (acquisto, produzione, trasporto, distribuzione ecc.);
- report degli audit effettuati al 31/12/2023.
- Relazione dettagliata sugli audit effettuati con l'evidenziazione delle criticità riscontrate
- Programmazione degli audit di processo e di sistema per l'anno 2024.

Di seguito si riporta una sintesi della documentazione di cui sopra trasmessa dalla Società all'Ufficio Comunale preposto al Controllo:

### 6.7.8 Percentuale di materie prime sottoposte a verifiche

Con riferimento alla lettera n) dell'art. 11 del contratto di servizio che pone l'obbligo in capo alla Società di effettuare i controlli sulla qualità della fornitura in ogni sua fase, dall'acquisto alla distribuzione ma anche ai n. 2 indicatori della IV sezione "Monitoraggio dell'attività di servizi" previsti della carta dei servizi di seguito indicati:

SEZIONE	INDICATORE	VALORE DI RIFERIMENTO
IV- Monitoraggio dell'attività di servizi	Percentuale di materie prime sottoposte a verifiche	95%
	N. audit/verifiche per Centro Cucina	Minimo 1 /anno

L'Unità di Controllo, ha provveduto, al fine di verificare l'adempimento dell'obbligo di cui alla lettera n) dell'art. 11 del contratto di servizio e il raggiungimento del valore di riferimento previsto dagli indicatori della IV sezione della carta dei servizi, ha chiesto di acquisire i seguenti la seguente documentazione:

- Programmazione (con indicazione delle date e delle sedi) degli audit di processo e di sistema per l'anno 2024 che la Società ha previsto di effettuare nelle varie fasi di fornitura del pasto (acquisto, produzione, trasporto, distribuzione ecc.);
- report degli audit effettuati al 31/12/2024.
- Relazione dettagliata sugli audit effettuati con l'evidenziazione delle criticità riscontrate
- Programmazione degli audit di processo e di sistema per l'anno 2025.

Di seguito si riporta una sintesi della documentazione di cui sopra trasmessa dalla Società all'Ufficio Comunale preposto al Controllo:

- **Percentuale di materie prime sottoposte a verifiche**

Nel corso del 2024 sono state acquistate circa 9.901 tonnellate di materie prime alimentari e tutte verificate (+134 tonnellate rispetto al 2023); la Società è quindi in linea con il rispetto dei valori di riferimento degli indicatori della sezione IV "Monitoraggio dell'attività di servizi" previsti dalla carta dei servizi di seguito indicati:

SEZIONE	INDICATORE	VALORE DI RIFERIMENTO
IV- Monitoraggio dell'attività di servizi	Percentuale di materie prime sottoposte a verifiche	95%
	N. audit/verifiche per Centro Cucina	Minimo 1 /anno

Il processo di approvvigionamento delle materie prime prevede inoltre che vengano svolte anche le seguenti verifiche:

- **Collaudi Derrate**

Tutte le materie prime (food e no-food destinate al contatto con gli alimenti) ricevute presso la piattaforma logistica di Buccinasco sono sottoposte a collaudi al fine di verificare il rispetto dei vincoli contrattuali. Tale attività è svolta da parte dei collaudatori, personale di Milano Ristorazione opportunamente addestrato; nel periodo gennaio-dicembre 2023 sono stati registrati **9.681** collaudi (*erano 9.541 nel 2023*), di cui **6.894** presso la piattaforma logistica, mentre **1.534** sono stati eseguiti presso il CP Sammartini, **341** presso altri centri cucina e **912** presso le RSA

- **Analisi materie prime**

Sulla base della pianificazione annuale, che considera anche i livelli di rischio intrinseci del prodotto fornito (es. non conformità rilevate, allerte comunitarie, ecc.) le materie prime vengono sottoposte ad analisi di laboratorio per la verifica della conformità microbiologica e chimica.

Nel periodo gennaio-dicembre 2024 sono stati sottoposti ad analisi di laboratorio **232** campioni (*+55 rispetto al 2023*) comprensivi di campioni derivanti da procedimenti di nuove aggiudicazioni di fornitura e di indagini a seguito di non conformità.

Il numero di campioni analizzato è conforme rispetto al piano previsto per il 2024.

### 6.7.9 Audit presso fornitori, centri cucina, interni di processo

#### Audit presso fornitori

Nel processo di approvvigionamento delle materie prime è previsto che vengano svolti annualmente degli audit verso i fornitori.

Tali audit, svolti da persone con competenze stabilite e debitamente formate, possono essere di natura ordinaria (pianificati annualmente) o straordinaria (in seguito a non conformità) oppure per l'inserimento di nuovi produttori/fornitori.

Possono essere di tipo diretto (quando viene effettuata una visita presso lo stabilimento di produzione) oppure indiretto, chiamati teleaudit (quando vengono formulate specifiche richieste documentali tramite check-list, da trasmettere in un determinato tempo). Il numero di audit può essere aumentato in funzione dell'andamento delle forniture e/o dalla necessità aziendale di acquisire informazioni sulle modalità di svolgimento di specifici processi produttivi.

L'audit è volto alla valutazione di diversi aspetti: alcuni più generali, altri più tecnici che riguardano, ad esempio, l'HACCP, la rintracciabilità, i reclami e i ritiri, il sistema di etichettatura e le condizioni igienico-sanitarie degli ambienti interessati al processo di produzione ecc.

A fronte di eventuali non conformità rilevate, sia attraverso un audit diretto oppure con un audit indiretto, vengono discussi col fornitore i trattamenti o le azioni correttive necessarie da adottare per il ripristino delle normali condizioni di fornitura.

Nel periodo 1 gennaio – 31 dicembre 2024, sono stati effettuati 11 audit diretti (come nel 2023), e 46 audit indiretti, (erano 47 nel 2023), per un totale di 57 audit contro i 58 del 2023

### **Audit/verifiche per centro cucina**

Milano Ristorazione di audit interni che sono definiti rispettivamente di sistema e di processo.

La realizzazione dell'audit interno di sistema consiste nell'esame dettagliato della corretta applicazione del Sistema di Gestione per la qualità aziendale che Milano Ristorazione S.p.A. ha adottato per garantire la qualità del servizio di produzione e veicolazione di pasti per la ristorazione scolastica e la sua coerenza alla norma di riferimento; vengono quindi esaminati l'organizzazione, i processi, le procedure, i mezzi adottati e la preparazione del personale, nonché ogni altro elemento utile alla valutazione.

Gli audit di sistema, programmati mensilmente, vengono comunicati a tutte le funzioni aziendali coinvolte in un tempo congruo per essere confermati. Una volta confermati vengono comunicati all'unità di controllo e Comune di Milano. La data dell'audit viene poi convalidata settimanalmente, prima della visita per consentire la partecipazione del locale di produzione o dell'ufficio coinvolto; gli audit di sistema sono previsti con cadenza biennale

### **Audit interno di processo**

Consiste nella verifica della corretta applicazione nei locali di produzione delle procedure del Piano di Autocontrollo aziendale, con lo scopo di verificare la sicurezza dei prodotti e dei processi, nonché l'adeguatezza delle modalità operative e dei locali/delle strutture di produzione; nel corso dell'audit il processo produttivo è verificato in tutte le sue fasi, dal ricevimento merci alla spedizione dei pasti, nonché dei locali/delle strutture di produzione.

Sono condotti senza preavviso, ovvero "a sorpresa", infatti gli operatori dell'ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare decidono con un breve anticipo i Locali da sottoporre a verifica; pertanto non è possibile pianificare una programmazione, ma, come di consueto vengono comunque comunicati all'Unità di Controllo del Comune di Milano settimanalmente, eccezionalmente il giorno prima della verifica. Gli audit di processo sono previsti con cadenza annuale.

La programmazione degli audit, sia di sistema che di processo, è passibile di variazioni, dovute alla disponibilità delle funzioni interessate (Responsabili di zona, Responsabili del locale), apertura dei locali di produzione, o ad esigenze interne dell'Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare.

Sono comunque generalmente previsti 1/2 audit di sistema a settimana e 2/3 audit di processo a settimana.

I Locali di produzione che hanno prodotto pasti per la refezione scolastica attivi nel 2024 sono 23 Centri cucina e 76 Cucine Asili Nido, per un totale di 99 siti di produzione.

Nel periodo gennaio/dicembre 2024 sono stati eseguiti:

- n. 55 AIS (audit di sistema)
- n. 100 AIP (audit di processo).

Pertanto sono stati effettuati in totale n. 155 audit in Locali relativi alla refezione scolastica/educativa. (+11 rispetto al 2023)

### 6.7.10 Controlli in materia di fiscalità

La lettera p) e r) dell'art. 11 del contratto di servizio pongono in capo della Società i seguenti obblighi :

p) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del servizio, ivi comprese le prestazioni necessarie alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, ivi compresi i rimborsi degli oneri accessori, previsti per alcuni locali, nonché alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, alle spese inerenti allo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e allo smaltimento del materiale a perdere riciclabile;

r) provvedere al pagamento delle imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del Contratto;

**Tali obblighi sono stati rispettati in pieno** in quanto dalle verifiche sulla documentazione presentata alle Unità Comunali preposte, riguardante la gestione economico finanziaria, riferita all'anno 2024 quali :Budget, Bilancio, Forecast, Report e le varie relazioni predisposte dalla Società ma anche dai vari organi collegiali quali il Consiglio di Amministrazione, il Collegio dei Revisori, **risulta che le imposte e le tasse nonché le spese relative all'anno 2024 , nessuna esclusa, relative allo svolgimento del servizio, ivi comprese le prestazioni necessarie alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, ivi compresi i rimborsi degli oneri accessori, previsti per alcuni locali, nonché alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, alle spese inerenti allo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e allo smaltimento del materiale a perdere riciclabile sono a carico della Società.**

### 6.7.11 Controlli in materia di pasto campione

Con riferimento alla lettera u) dell'art. 11 del contratto di servizio che pone l'obbligo in capo alla Società di prelevare in ogni centro cucina un campione rappresentativo del pasto completo del giorno ovvero gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione cotti e non, in quantità sufficiente per eventuali analisi e pertanto, almeno di 150 grammi edibili. Il pasto campione deve essere mantenuto refrigerato alla temperatura di circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, conservato in idonei contenitori ermeticamente chiusi, e il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. **Per verificare l'adempimento da parte della Società di tale obbligo, l'Ufficio Comunale di Controllo ha effettuato, con esito positivo, n. 30 verifiche relative all'esistenza del pasto campione testimone nei locali di produzione dei pasti.**

### 6.7.12 Adempimenti in materia di vigilanza e controllo

Si conferma il rispetto degli adempimenti della Società relativamente all'attività di vigilanza e controllo (Normativa della Privacy) effettuata nell'anno 2024 dall'Ufficio Comunale preposto nei confronti della stessa che risulta essere soggetto designato in data 30 dicembre 2022 in forza all'addendum al contratto di servizio stipulato con il Comune di Milano in data 30/12/2020 e con scadenza il 31/12/2042.

Si segnala che è stata rispettata la programmazione annuale dei controlli 2024 predisposta dall'Ufficio preposto la quale prevedeva:

- Richiesta di Dichiarazione di conferma dell'ultima Check list alla Società e successivo riscontro (pervenuta a luglio 2024);
- Check audit presso i locali della società nella sede di Via Quaranta 41 con intervista ai responsabili della società Milano Ristorazione effettuato in data 29 ottobre 2024,

**Si confermano inoltre per la parte di competenza dell'Area Food Policy gli adempimenti da parte della Società, relativamente all'anno 2023 sulla trasparenza ai sensi del D.Lgs. 33/2013 e alla legge 190/2012.**

In particolare si segnala il controllo mensile e prima di liquidare le fatture alla Società, effettuato da parte dell'Ufficio Preposto sul rispetto dell'adempimento da parte della stessa (beneficiaria del pagamento delle fatture) degli obblighi di cui agli art. 14 e 15 e 15 bis del D.Lgs. 33/2013.

La società ha prodotto i seguenti documenti: **Attestazione Trasparenza; Comunicazione responsabili trasparenza MIRI.**

Infine per quanto riguarda gli incarichi di consulenza e collaborazione la società ha prodotto il seguente documento: **Relazione sugli incarichi di consulenza e collaborazione.**

### **6.7.13 Misurazione della soddisfazione dell'utenza**

Con riferimento alle attività di monitoraggio previste per la rilevazione delle conformità e dell'efficacia della prestazione erogata agli standard di qualità come definiti negli allegati del contratto di servizio sono stati chiesti alla Società - oltre ai dati complessivi del gradimento/non gradimento dei menu, per tipologia di piatto (primo, secondo, contorno, dessert e frutta) il nome del piatto ed a fianco la percentuale di gradimento, per il menù estivo Asili Nido e Scolastico 2024, rimasti in vigore dal 15/04/2024 al 10/11/2024, dei quali non parliamo in questo momento, in quanto già ampiamente trattati nella parte dedicata ai Controlli sul servizio di ristorazione effettuati sia da parte del Comune sia da parte dei commissari mensa e operatori scolastici - **quali sono stati gli interventi correttivi effettuati, a seguito delle segnalazioni e delle verifiche interne, dagli operatori di Milano Ristorazione ovvero dai Responsabili di zona o altro personale dedicato.**

La Società Milano Ristorazione ha fornito i seguenti dati di sintesi riferiti al periodo oggetto di analisi: gennaio-dicembre 2024, precisando che tutte le segnalazioni vengono inoltrate ai responsabili di zona operatori della Mi.Ri, che hanno il compito di verificare quanto segnalato e fornire riscontro. Per quanto riguarda la qualità del pasto, nel caso di segnalazioni ricorrenti di non gradimento, viene valutata la possibilità di modificare la ricetta. Nel periodo considerato, a fronte di segnalazioni ricevute dal Comune di Milano e dalle Scuole, e a seguito di verifiche interne effettuate sui processi di produzione e distribuzione pasti, sono state apportate modifiche ai menù/ricette destinati alle utenze scolastiche e ai nidi.

Di seguito si riporta un riepilogo delle modifiche apportate e delle relative tipologie:  
numero totale modifiche menù/ricette 195, di cui:

- numero modifiche menù/ricette utenze scolastiche: 84 (26 primi piatti asciutti, 5 primi piatti in brodo, 22 secondi, 23 contorni, 8 altre pietanze);
- numero modifiche menu/ricette nidi: 111 (25 primi piatti asciutti, 5 primi piatti in brodo, 19 secondi, 22 contorni, 4 altre pietanze e 36 piatti 4/12 mesi).

Macro-categorie di tipologia di modifiche:

- ✓ variazione grammatura: 49,2%;
- ✓ nuova ricetta: 34,9%;
- ✓ aggiunta/sostituzione/eliminazione ingrediente e variazione grammature: 14,9%;
- ✓ aggiunta/sostituzione/eliminazione ingrediente: 0,5%;
- ✓ variazione procedimento: 0,5%.

Per quanto riguarda le non conformità relative al ritrovamento di corpi estranei, la procedura prevede che il corpo estraneo debba essere recapitato alla Società, la quale provvede, mediante osservazione/analisi

(eventualmente anche esterna), alla sua identificazione e alla determinazione della probabile causa del ritrovamento, adottando gli eventuali provvedimenti nei confronti dei fornitori o dei propri dipendenti. Relativamente alla qualità del servizio e suoi indicatori, le segnalazioni danno luogo a richieste di chiarimento, richiami e/o provvedimenti nei confronti dei nostri operatori o delle società affidatarie dei servizi di distribuzione del pasto.

Per tale ragione Milano Ristorazione, al fine di migliorare gli standard qualitativi del servizio e, in caso di non conformità, attuare le relative azioni di miglioramento, ha implementato un ulteriore sistema di controlli atto ad indentificare tempestivamente eventuali punti di miglioramento e/o disservizi.

### 6.7.14 Misurazione del gradimento del menu

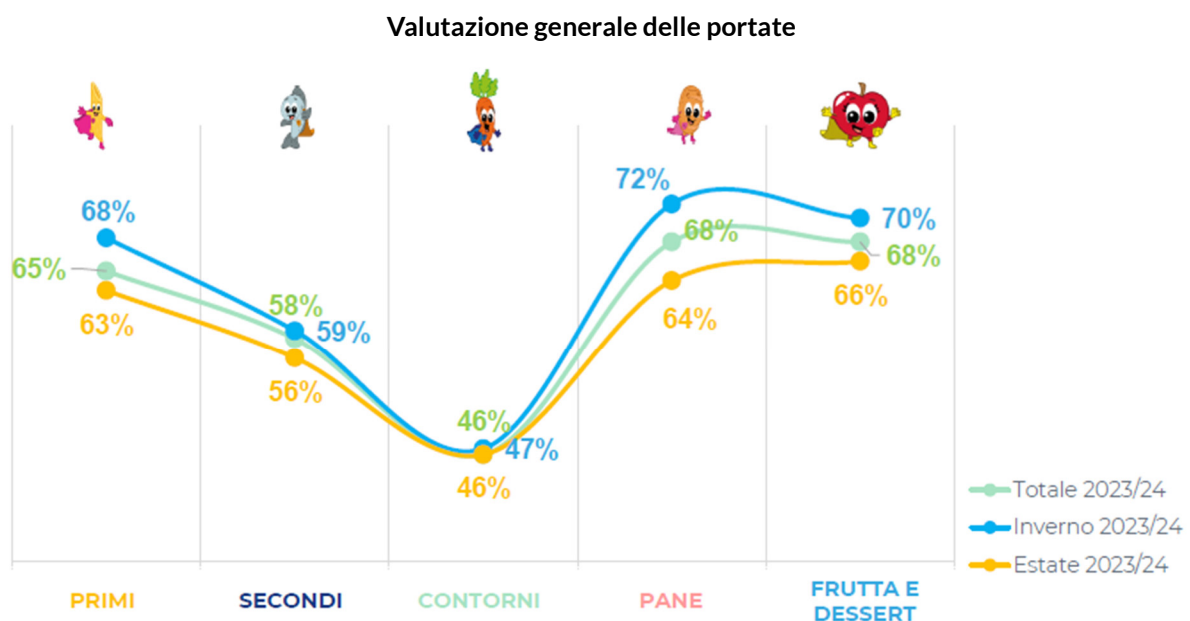
Il Comune di Milano nel 2024, ha condotto una indagine di Customer Satisfaction di cui tratteremo di seguito, inoltre come previsto dal contratto di servizio da parte della Società Milano Ristorazione gestore del servizio di ristorazione scolastica è stata promossa una propria indagine.

- Indagine di gradimento del menù "DIMMI COSA MANGI"

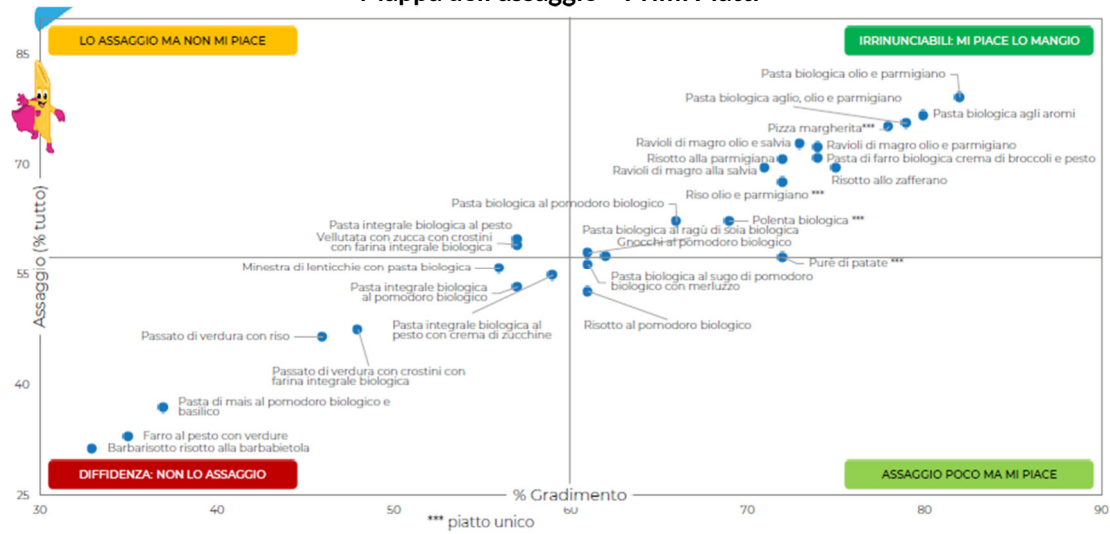
Milano Ristorazione ha intrapreso durante l'anno scolastico 2023/2024 un'indagine di gradimento del menu scolastici proposti nella loro versione invernale ed estiva; sono state coinvolte, con partecipazione su base volontaria, 96 classi di 24 scuole primarie a copertura di tutti i Centri Cucina, e di tutti i Municipi della città, chiedendo a bambine e bambini di esprimere il proprio gradimento relativamente al pasto del giorno attraverso la compilazione di una semplice scheda cartacea.

La rilevazione è stata affidata a Eumetra, ed il campione individuato è stato valutato come statisticamente significativo per distribuzione territoriale ed età della popolazione scolastica delle scuole primarie a Milano.

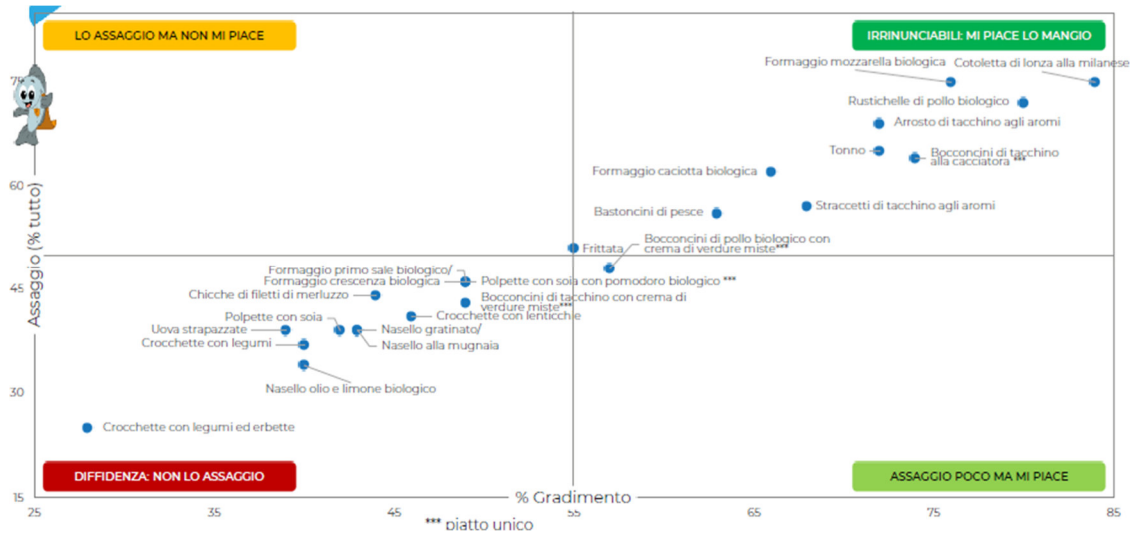
Nel documento vengono riportati i dati complessivi del gradimento del menù NIDO e SCOLASTICO, suddiviso per tipologia di piatto, il nome della pietanza ed a fianco la percentuale di gradimento frutto di una media ponderata. Si è infatti proceduto per il calcolo del gradimento ad assegnare un peso a ciascuna delle 4 voci (totalmente accettato = 1; parzialmente accettato = 0,66; parzialmente rifiutato = 0,33; totalmente rifiutato = 0) Il gradimento è indicato sia per i menu invernali ed estivi.



### Mappa dell'assaggio – Primi Piatti



### Mappa dell'assaggio – Secondi Piatti



### Mappa dell'assaggio – Contorni



### 6.7.15 Monitoraggio dell'impatto ambientale

Come previsto all'art. 7 del contratto di servizio Milano Ristorazione si impegna a monitorare tale impatto e a inserirlo tra i fattori rilevanti nelle scelte programmatiche di rispettiva competenza, per migliorarne le performance ambientali mirando all'economia circolare ed all'internalizzazione delle esternalità generate dal servizio.

Gli obblighi di natura ambientale a carico della società, e per il tramite della stessa ai propri fornitori, trovano gli strumenti di monitoraggio nell'Allegato al contratto di servizio n. 18 denominato "Strumenti per il monitoraggio dell'impatto ambientale" aggiornato in base all'evoluzione dei sistemi analitici e delle soluzioni tecnologiche.

Di seguito le componenti monitorate sotto il profilo ambientale e le relative evidenze

- a) **Approvvigionamento derrate alimentari** - monitoraggio dell'impatto ambientale delle derrate acquistate. La quantificazione ex-ante avviene analizzando gli strumenti forniti da Cool Food Pledge5 sull'analisi del ciclo di vita (LCA) degli alimenti, mentre la valutazione ex post attraverso il supporto del WRI nell'utilizzo del Cool Food Calculator. Nel 2015 le emissioni complessive associate agli acquisti erano pari a 83.422 tonnellate di CO<sub>2</sub>e, nel 2024 si attestano a 53.545 tonnellate di CO<sub>2</sub>e, con una riduzione del 35,8%.
- b) **Riduzione sprechi alimentari** - monitoraggio dell'impatto delle donazioni di eccedenze alimentari di pane e frutta per finalità sociali volto alla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, mediante accordi con enti del terzo settore. Nel periodo gennaio - dicembre 2024 sono state raccolte eccedenze alimentari direttamente nei refettori da Siticibo (14.923 kg di pane; 36.964 kg di frutta; 1.790 dessert) e, per il ritiro effettuato attraverso attività di volontariato da parte dei genitori del refettorio Forze Armate (1.881 kg di frutta). Relativamente allo spreco alimentare complessivo sono state installate bilance per le pesature dello spreco in tutte le scuole primarie, nel periodo del menu inverno 2024-25 sono state registrati sprechi complessivi del 26,7% considerando pertanto un gradimento reale erogato pari al 73,3% di cibo consumato. I livelli di spreco variano molto: si passa da punte oltre il 32% (Municipio 1) a valori intorno al 23% (Municipi 3 e 5).
- c) **FORSU - Frazione Organica Rifiuti Solidi Urbani** - La FORSU prodotta dalla refezione scolastica di Milano segue un ciclo completo di economia circolare: i rifiuti organici vengono raccolti, trattati e trasformati in compost grazie al nuovo impianto di compostaggio. Ogni anno circa 1.540 tonnellate di scarti alimentari diventano 308 tonnellate di compost, distribuite su 100 ettari di terreni agricoli, restituendo fertilità al suolo e chiudendo il cerchio tra mense scolastiche e agricoltura.
- d) **Fanghi da degrassamento** - La Società, nei propri centri cucina di maggiori dimensioni, prevede appositi sistemi di raccolta e separazione dei fanghi da degrassamento evitando l'immissione in fognatura e valorizzando tali fanghi in appositi impianti di depurazione, dove vengono mischiati con i fanghi di depurazione e utilizzati per alimentare digestori anaerobici per la produzione di biogas, evitando lo smaltimento presso siti autorizzati. L'andamento della gestione dei fanghi di cucina prodotti dalle mense scolastiche di Milano, con un chiaro trend di crescita tra il 2021 e il 2024. In particolare, le quantità trattate sono passate da 85,8 tonnellate nel 2021 a 130,2 tonnellate nel 2024, grazie all'installazione di nuovi sistemi di separazione in tre centri cucina principali (Bottego, Quaranta e Sammartini). Questo incremento rappresenta un passo concreto verso un modello di economia circolare, in cui i fanghi, che in passato venivano smaltiti in discarica come rifiuti speciali, sono oggi raccolti, selezionati e inviati a un impianto di bioenergia.
- e) **Logistica** - La Società nei propri piani di trasporto delle derrate e di veicolazione dei pasti, dai centri cottura ai locali di somministrazione, prevede l'impiego di veicoli a limitato impatto ambientale. Le emissioni totali annue sono calate da 293,8 tCO<sub>2</sub>e (2020/21) a 249,6 tCO<sub>2</sub>e (2023/24), grazie soprattutto a una riduzione progressiva dei chilometri percorsi (da oltre 1 milione a poco più di 800 mila) dovuta all'introduzione di software per rendere più efficienti i giri di consegna. La gara 2024 introduce un elemento di svolta: almeno 15 mezzi elettrici fin dall'avvio del servizio e il 75% della flotta full electric entro due anni. Ciò porterà, già dal 2025/26, a una riduzione stimata delle emissioni complessive a 159 tCO<sub>2</sub>e e a un valore normalizzato di 0,25 kgCO<sub>2</sub>e/km, segnando un cambio strutturale nella sostenibilità della logistica del servizio pasti.
- f) **Energia e illuminazione LED** - La Società si impegna ad acquistare energia proveniente da fonti rinnovabili ed utilizzare soluzioni tecnologiche per l'illuminazione a ridotto impatto ambientale. Al 31/12/2024 il quasi 100,00% (cento/00 per cento) dell'energia elettrica utilizzata da Milano Ristorazione S.p.A. risulta prodotta da fonti rinnovabili, in quanto acquistata tramite convenzione CONSIP Energia Elettrica 21 - Prezzo variabile - Fornitore ENEL ENERGIA (da settembre 2024) o prodotta autonomamente dagli impianti fotovoltaici di via Quaranta e via Sammartini (circa 42kW). Le nuove utenze elettriche di Nido Borsa e Nido Russo, che sono state attivate in tempi diversi rispetto alle

altre, sono ancora legate ad una convenzione precedente che non prevedeva l'opzione 100% fonti rinnovabili; il loro consumo elettrico è comunque residuale (inferiore all'1%) rispetto al totale. A partire da aprile 2025 sarà possibile anche per queste ultime due utenze passare alla convenzione 100% rinnovabili. I siti produttivi che risultano completamente illuminati con apparecchi LED a basso consumo sono: n°12/23 centri cottura; n°8/79 cucine nidi; n°1/3 cucine RSA; n°0/5 cucine case vacanza.

### 6.7.16 Attività di educazione alimentare

Nell'anno 2024 è proseguito il potenziamento dell'educazione al cibo sano e sostenibile attraverso una serie di progetti che di seguito si riportano:

- Il progetto "Frutta a Metà Mattina" per la promozione di corrette abitudini alimentari;
- La valorizzazione dei prodotti a Km0 e filiere corte prodotte del territorio milanese e lombardo;
- Il contrasto degli sprechi alimentari valorizzando buone pratiche già attive sul territorio cittadino come i "Sacchetti Salvamerenda" e le donazioni dirette delle eccedenze dai refettori;
- La distribuzione di opuscoli divulgativi sul cibo sano e sostenibile;
- Gli incontri con le Commissioni Mensa presso il Centro Cucina Sammartini, incontri serali di educazione alimentare con genitori e figli presso il Centro Cucina Ravenna;
- Giornate con menu tematici.

A partire dal mese luglio 2024, è stato avviato un progetto interno chiamato "Contest in Cucina", nato con lo scopo di creare nuove ricette/rivisitare ricette esistenti, finalizzate al loro inserimento nei menù di tutte le utenze servite, per sostituire i piatti con un basso gradimento (in particolare pesce, legumi e verdure).

In questo progetto è stato coinvolto tutto il personale operativo di tutte le cucine (Centri Cucine scuole, RSA, Refrigerato, Asili Nido, Case Vacanza) che in prima persona programma e realizza la quotidiana produzione dei pasti.

Di seguito i requisiti per l'elaborazione delle ricette:

- sostenibilità ambientale e lotta allo spreco: minimizzare gli scarti di lavorazione e prediligere, dove possibile, prodotti freschi rispetto ai prodotti processati;
- impatto produttivo sulle diete;
- utilizzo di tutte le materie prime presenti nei contratti esistenti;
- dare impulso al lavoro di squadra e alla collaborazione tra diversi gruppi di lavoro;
- rispetto delle Linee Guida del Contest (LGC).

### 6.7.17 Rispetto dei valori di riferimento degli indicatori previsti dalla carta dei servizi

Gli indicatori previsti nell' "Allegato n.1 alla Carta dei Servizi denominato "Indicatori di riferimento dei servizi" relativi al servizio di ristorazione scolastica, riportati a pagina ... della presente relazione ad esclusione di quelli relativi all'aggiornamento della Carta dei Servizi (sezione I) e di quello relativo alla Somministrazione di indagini di Customer satisfaction (sezione IV) sono stati ampiamente rispettati e raggiunti.

Di seguito si riportano i 3 indicatori della carta dei servizi, indicati alla Sezione II denominata "Tutela dell'utente" per ognuno dei quali la Società ha trasmesso una breve relazione dalla quale si evince il rispetto e il raggiungimento del valore di riferimento.

### Risposta Milano Ristorazione per segnalazioni scritte

Nel periodo indicato, le risposte ai reclami inviate via PEC a Istituti Comprensivi/Unità Educative, Referenti Mensa e Comune di Milano sono state complessivamente 460. Di queste, 456 (pari al 99% del totale) sono state evase entro 30 giorni lavorativi. Si precisa che il conteggio delle risposte ne comprende 13 che sono state inviate a gennaio 2024 con riferimento a non conformità verificatesi nei mesi di novembre e dicembre 2023 e non sono state, invece, considerate le risposte inviate nel mese di gennaio 2025 in riferimento ad alcune NC pervenute nel mese di dicembre 2024. Non è riportato il conteggio delle contestazioni inviate dal Comune alle diverse Funzioni aziendali a partire dal mese di febbraio 2024.

## **Risposta Milano Ristorazione a Rilascio Newsletter cartacea**

Da gennaio a dicembre 2024, l'Infomenù cartaceo è stato rilasciato due volte: in aprile, in occasione dell'entrata in vigore del menù estate 2024, e in novembre, in occasione dell'entrata in vigore del menù inverno 2024/25. Stampato in entrambe le occasioni in 75.000 copie, l'Infomenù è stato veicolato tutte e due le volte alle scuole (infanzia, primarie e secondarie di primo grado) e da esse distribuito a tutte le famiglie. Tali documenti sono stati anche pubblicati all'interno di news dedicate sul sito istituzionale [www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it), nell'apposita sezione sul sito "Famiglie/Cosa Si Mangia/Infomenù", tramite avvisi sulla APP ufficiale e con appositi post sulle pagine Facebook e LinkedIn della Società.

## **Incontri con ciascuna Commissione Mensa costituita**

Sia nell'anno scolastico 2023/24 sia in quello 2024/25 sono proseguiti gli incontri con le Commissioni Mensa di tutti i nostri Centri Cucina in modalità virtuale, tramite l'utilizzo della piattaforma Microsoft Teams.

La pianificazione di tali riunioni, pubblicata sul nostro sito istituzionale (sezione "Famiglie/Commissioni Mensa/Incontri con le Commissioni Mensa"), ha previsto nel corso dell'anno scolastico un incontro con tutti i Commissari Mensa delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado afferenti a ogni Centro Cucina, da novembre 2023 ad aprile 2024 e da novembre 2024 a marzo 2025. Si conferma che nell'anno 2023/24 sono stati svolti tutti i 16 incontri previsti, dei quali 9 si sono svolti nel periodo richiesto di rendicontazione. Per l'anno 2024/25 si sono svolti, fino a dicembre 2024, 6 incontri dei 12 previsti fino a marzo 2025. Nel dettaglio, gli incontri svolti nel corso dell'anno solare 2004 (gennaio-dicembre) sono i seguenti:

### **A.s. 2023/24 - effettuati nel periodo gennaio - giugno 2024**

1. Centri Cucina Bottego e Clericetti il 12/01/2024
2. Centro Cucina Salerno il 23/01/2024
3. Centro Cucina Donati il 06/02/2024
4. Centro Cucina Quaranta il 20/02/2024
5. Centro Cucina Visconti il 05/03/2024
6. Centri Cucina C. da Castello e Cittadini il 26/03/2024
7. Centro Cucina Paravia il 09/04/2024
8. Centri Cucina Dora Baltea e Iseo il 16/04/2024
9. Centri Cucina Della Giustizia e Matteucci il 18/04/2024

### **A.s. 2024/25 - effettuati nel periodo novembre - dicembre 2024**

1. Centri Cucina B. Crivelli, Salerno e Foppette il 14/11/2024
2. Centro Cucina Sammartini il 21/11/2024
3. Centri Cucina Bottego e Clericetti il 28/11/2024
4. Centri Cucina Lamennais e Val d'Intelvi il 03/12/2024
5. Centri Cucina Forze Armate, Donati e Paravia il 12/12/2024
6. Centri Cucina Ravenna e U. di Nemi il 19/12/2024.

## 6.8 Rating Menu Scolastico - Food Insider

L'Associazione Food Insider APS conduce ogni anno un'indagine nazionale sui menu scolastici, volta a monitorare la qualità e l'equilibrio nutrizionale dei pasti serviti agli alunni. Lo strumento utilizzato, il cosiddetto *Menu a punti*, non si limita a verificare la conformità alle Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ma integra anche le Raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, prendendo in esame elementi che incidono sulla salute e sulla sostenibilità del pasto. Viene quindi valutato non tanto il gusto, quanto la qualità nutrizionale complessiva, la varietà delle materie prime, la frequenza di legumi, frutta e verdura, la presenza di prodotti biologici e locali, l'impatto ambientale delle scelte, la trasparenza con cui i menu sono pubblicati online dai Comuni e il ruolo delle commissioni mensa nel presidiare la qualità.

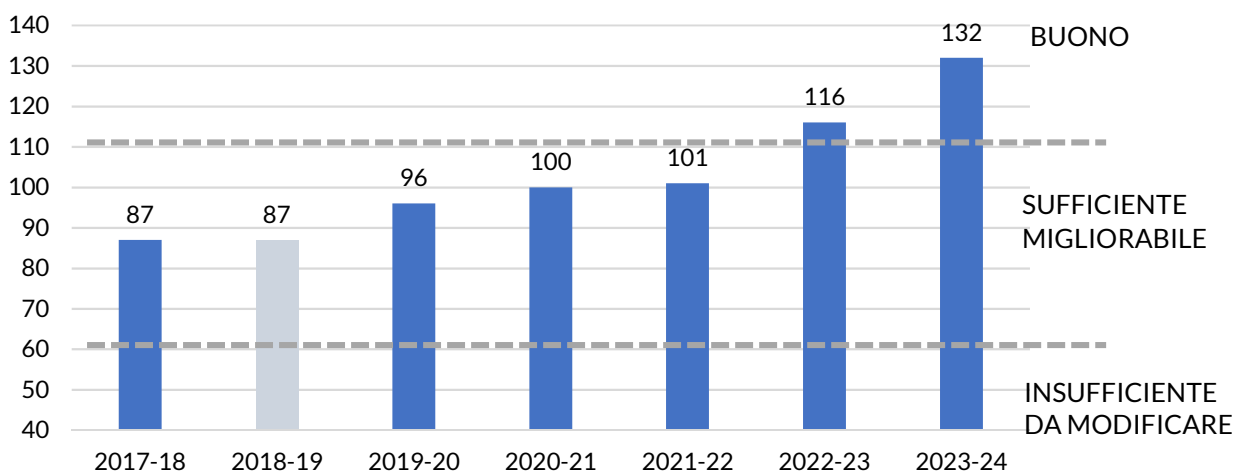
Questa metodologia permette di mettere a confronto i menu scolastici di città diverse, evidenziando buone pratiche e stimolando percorsi di miglioramento. Per Milano, il rating Food Insider è diventato negli anni un riferimento utile a orientare le scelte e a misurare in maniera indipendente l'efficacia del lavoro fatto sulla ristorazione scolastica.

I dati confermano un percorso di crescita costante: dai **87 punti** registrati nel 2017-18 e 2018-19, Milano è passata a **96 punti** nel 2019-20, **100** nel 2020-21 e **101** nel 2021-22, consolidando i progressi anche nel periodo post-pandemico. Nel 2022-23 si è registrato un salto significativo a **116 punti**, che ha consentito al Comune di entrare nella fascia di valutazione *buono* (oltre 111 punti). L'ultimo dato, relativo al 2023-24, segna un ulteriore avanzamento con **132 punti**, a testimonianza di un miglioramento strutturale e duraturo, frutto di un lavoro continuo di aggiornamento dei menu e di ascolto dei diversi attori coinvolti.

Il progresso non è solo numerico, ma qualitativo. I menu proposti oggi nelle scuole milanesi sono più equilibrati e attenti alla sostenibilità: cresce la varietà dei piatti, aumentano i legumi serviti anche come secondo, si rafforza l'utilizzo di prodotti biologici e a filiera corta, si riducono progressivamente le stoviglie monouso a favore di quelle lavabili. Tutti elementi che contribuiscono a costruire un modello di refezione capace di rispondere non solo alle esigenze nutrizionali, ma anche alle sfide ambientali ed educative.

Questo percorso di miglioramento, riconosciuto a livello nazionale, conferma l'impegno del Comune di Milano e di Milano Ristorazione nell'innalzare progressivamente la qualità del servizio, in coerenza con i principi della Food Policy e con l'obiettivo di garantire a bambini e famiglie un pasto scolastico sano, sostenibile e inclusivo.

Rating Menu Food Insider



## 7. RISORSE ECONOMICHE

### 7.1 Sistema Tariffario

La quota di contribuzione annuale al servizio di ristorazione scolastica **è stabilita dal Comune di Milano**.

Essa rappresenta un contributo, da parte della famiglia, a copertura parziale del costo complessivo del servizio offerto.

L'ultimo adeguamento tariffario è stato fatto con deliberazione di Giunta n. 3202 del 12/12/2008.

Le entrate corrispondono alle tariffe versate dalle famiglie che fruiscono del servizio di ristorazione che coprono solo quota parte del costo che l'ente sostiene. La differenza tra entrate e spese sostenute rimane a carico del bilancio comunale.

Sulla base della deliberazione di Giunta n. 3202 del 12/12/2008 che disciplina il sistema tariffario del servizio di Ristorazione scolastica del Comune di Milano, l'applicazione della quota di contribuzione al servizio in questione viene applicata in base all'ISEE.

Di seguito si riporta tabella contenente il sistema tariffario vigente:

<b>SISTEMA TARIFFARIO SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE E STATALE</b>					
<b>Quota Iscrizione al servizio: non prevista</b>					
<b>FASCE ISEE</b>				<b>QUOTA ANNUALE</b>	<b>SCONTO 50% PER PRESENZA DI PIU' FIGLI</b>
<b>FINO A €</b>	<b>2.000,00</b>			<b>GRATUITA'</b>	
DA €	2.000,01	A €	4.000,00	€ 259,20	129,60
DA €	4.000,01	A €	6.500,00	€ 356,40	178,20
DA €	6.500,01	A €	12.500,00	€ 496,80	248,40
DA €	12.500,01	A €	27.000,00	€ 653,40	326,70
OLTRE €	27.000,01	A	NO ISEE	€ 734,40	367,20
NON RESIDENTI				€ 842,08	
<b>SISTEMA TARIFFARIO SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO</b>					
<b>Quota Iscrizione al servizio: non prevista</b>					
<b>FASCE ISEE</b>				<b>QUOTA ANNUALE</b>	<b>SCONTO 50% PER PRESENZA DI PIU' FIGLI</b>
<b>SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO A TEMPO PIENO</b>				<b>QUOTA ANNUALE</b>	<b>SCONTO 50%</b>
<b>FINO A €</b>	<b>2.000,00</b>			<b>GRATUITA'</b>	
DA €	2.000,01	A €	4.000,00	€ 254,90	127,45
DA €	4.000,01	A €	6.500,00	€ 371,60	185,80
DA €	6.500,01	A €	12.500,00	€ 509,80	254,90
DA €	12.500,01	A €	27.000,00	€ 653,40	326,70
OLTRE €	27.000,01	A	NO ISEE	€ 734,40	367,20
NON RESIDENTI				€ 842,08	

SISTEMA TARIFFARIO SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - MODULO					
Quota Iscrizione al servizio: non prevista					
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO A MODULO - 1 RIENTRO				QUOTA ANNUALE	SCONTO 50% PER PRESENZA DI PIU' FIGLI
FINO A €	2.000,00			GRATUITA'	
DA €	2.000,01	A €	4.000,00	€ 50,73	25,37
DA €	4.000,01	A €	6.500,00	€ 73,91	36,96
DA €	6.500,01	A €	12.500,00	€ 101,46	50,73
DA €	12.500,01	A €	27.000,00	€ 130,00	65,00
OLTRE €	27.000,01	A	NO ISEE	€ 146,13	73,07
NON RESIDENTI				€ 167,55	
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO A MODULO - 2 RIENTRI				QUOTA ANNUALE	SCONTO 50% PER PRESENZA DI PIU' FIGLI
FINO A €	2.000,00			GRATUITA'	
DA €	2.000,01	A €	4.000,00	€ 101,46	50,73
DA €	4.000,01	A €	6.500,00	€ 147,82	73,91
DA €	6.500,01	A €	12.500,00	€ 202,83	101,42
DA €	12.500,01	A €	27.000,00	€ 259,93	129,97
OLTRE €	27.000,01	A	NO ISEE	€ 292,15	146,08
NON RESIDENTI				€ 335,00	
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO A MODULO - 3 RIENTRI				QUOTA ANNUALE	SCONTO 50% PER PRESENZA DI PIU' FIGLI
FINO A €	2.000,00			GRATUITA'	
DA €	2.000,01	A €	4.000,00	€ 152,10	76,05
DA €	4.000,01	A €	6.500,00	€ 221,73	110,87
DA €	6.500,01	A €	12.500,00	€ 304,19	152,10
DA €	12.500,01	A €	27.000,00	€ 389,84	194,92
OLTRE €	27.000,01	A	NO ISEE	€ 438,18	219,09
NON RESIDENTI				€ 502,45	
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO A MODULO - 4 RIENTRI				QUOTA ANNUALE	SCONTO 50% PER PRESENZA DI PIU' FIGLI
FINO A €	2.000,00			GRATUITA'	
DA €	2.000,01	A €	4.000,00	€ 204,27	102,14
DA €	4.000,01	A €	6.500,00	€ 297,69	148,85
DA €	6.500,01	A €	12.500,00	€ 408,44	204,22
DA €	12.500,01	A €	27.000,00	€ 523,49	261,75
OLTRE €	27.000,01	A	NO ISEE	€ 588,37	294,19
NON RESIDENTI				€ 674,63	

Le famiglie degli alunni **residenti nel Comune di Milano**, attraverso la certificazione I.S.E.E. possono fruire di quote di contribuzione agevolate in base al reddito familiare.

Le agevolazioni stabilite dalla delibera di Giunta n. 3202/2008 sono:

- La gratuità in presenza di ISEE fino ad euro 2.000,00 sia per le Scuole dell'Infanzia (comunale e statale) e sia per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado a tempo pieno e a modulo.

- La riduzione per le famiglie con più figli che fruiscono nello stesso anno scolastico del servizio di refezione scolastica, che è pari al 50% della quota di contribuzione per tutti i figli ad eccezione del più piccolo di età, per il quale la famiglia è tenuta al pagamento del 100%;
- La possibilità per le famiglie, con particolare disagio economico – sociale di presentare una richiesta di variazione e/o di gratuità della quota, in corso d'anno, ( per disagio economico si intende la variazione della capacità contributiva della famiglia dovuta ad un repentino peggioramento delle condizioni socio-economiche a causa di cambiamenti permanenti dell'attività professionale o situazioni lavorative tali che non permettono il pagamento della quota assegnata). Le richieste possono essere presentate dall'inizio dell'anno scolastico e fino al 30 aprile dell'anno successivo. In questo caso la domanda di gratuità e/o variazione della quota di contribuzione verrà esaminata, accertata e valutata, con conseguente accettazione o rigetto, da parte di una commissione.
- L'applicazione della quota minima annuale per i minori in affido ed in comunità: euro 259,20 per le scuole comunali e statali dell'Infanzia ed € 254,90 per le scuole primarie e secondarie di 1° grado indipendentemente dalla certificazione ISEE.
- L'esenzione del pagamento di una parte della quota annuale, se l'alunno non utilizza la refezione per 30 giorni consecutivi o multipli di 30. In questo caso la quota annuale sarà ridotta, per ogni periodo di 30 giorni, per un importo pari a 1/10 della quota annua per le Scuole dell'Infanzia e per 1/9 per le altre Scuole. La non utilizzazione del servizio per il periodo indicato dovrà essere adeguatamente documentata dalla Scuola di competenza.
- Una ulteriore rateizzazione oltre le n. 4 rate ordinarie previste per il pagamento della quota di contribuzione.

Gli alunni frequentanti le Scuole di ogni ordine e grado **non residenti nel Comune di Milano** non potranno godere delle quote di contribuzione agevolate, né di ogni altra agevolazione riservata alle famiglie residenti e contribuenti.

Di seguito si riporta tabella con gli iscritti al servizio di ristorazione scolastica per tipologia di scuola per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024:

TIPO SCUOLA	A.S. 22/23	A.S. 23/24	A.S. 24/25
	Totale Iscritti	Totale Iscritti	Totale Iscritti
INFANZIA Comunale e Statale)	20.456	20.245	19.533
PRIMARIA	42.398	41.614	40.675
SECONDARIA	6.159	6.058	5.858
<b>TOTALE</b>	<b>69.013</b>	<b>67.917</b>	<b>66.066</b>

Per le tipologie di Scuole sopra indicate è prevista l'emissione del bollettino di pagamento della quota di contribuzione annuale dovuta da parte delle famiglie per il servizio di ristorazione scolastica.

Per tipologie di Scuole indicate nella tabella di cui sopra al Gestore del servizio di Ristorazione compete anche la gestione integrale delle quote di contribuzione al servizio di ristorazione che comprende le seguenti attività:

- le iscrizioni al servizio di refezione scolastica nelle Scuole di ogni ordine e grado statali e comunali;
- l'attribuzione e riscossione delle quote di contribuzione versate dall'utenza;
- il recupero delle insolvenze, accertamenti e verifiche comprese;
- l'accertamento dell'avvenuto pagamento;
- il rimborso quote in corso d'anno;
- la concessione di eventuali rateazioni;
- la revisione della quota contributiva in corso d'anno e/o pregressa
- il sollecito e la riscossione dei mancati pagamenti.

## 7.2 Proventi dall'utenza

Di seguito si riporta il dato del bollettato/emesso (bollettato delle quote emesse) da Milano Ristorazione relativamente agli anni scolastici 22/23, 23/24 e 24/25 che corrisponde alle entrate che le famiglie Milanesi, che fruiscono del servizio di ristorazione scolastica, sono tenute a versare al gestore del servizio:

TIPO SCUOLA	Bollettato/Emesso 22/23	Bollettato/Emesso 23/24	Bollettato/Emesso 24/25 (*)
INFANZIA Comunale e Statale)	10.907.402,26	11.410.753,29	11.255.561,33
PRIMARIA	20.511.177,57	21.001.606,81	20.720.565,18
SECONDARIA	1.365.578,05	1.432.774,77	1.377.071,44
<b>TOTALE</b>	<b>32.784.157,88</b>	<b>33.845.134,87</b>	<b>33.353.197,95</b>

Nota: (\*) Dato provvisorio

### RISORSE IMPEGNATE DALL'ENTE A FAVORE DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER ASSICURARE L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO, RISULTANTI DAL RENDICONTO COMUNALE ANNO 2024.

RENDICONTO ANNO 2024 SPESE IMPEGNATE ESERCIZIO 2024	IMPORTO IMPEGNATO	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - SCUOLE PRIVATE PARITARIE	25.745,50	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - SCUOLE INFANZIA	11.531.310,00	(*)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - SCUOLE PRIMARIE	21.984.659,46	(*)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO	1.797.500,00	(*)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - CENTRI ESTATE MILANO SCUOLA	1.584.620,00	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - CASE VACANZA	868.096,11	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - ASILI NIDO	5.397.700,00	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - PREMI INCENTIVANTI	172.500,00	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE - SOMMINISTRAZIONE FRUTTA A META' MATTINA SCUOLE/SERVIZI - FINANZIATO	37.940,00	
TRASFERIMENTI CORRENTI A ISTITUZIONI SOCIALI PRIVATE / SCUOLE INFANZIA PRIVATE PARITARIE	2.278.099,84	
TRASFERIMENTI CORRENTI A IMPRESE CONTROLLATE	375.000,00	
RIMBORSI DI PARTE CORRENTE A FAMIGLIE DI SOMME NON DOVUTE O INCASSATE IN ECCESSO	72.097,75	
<b>TOTALE</b>	<b>48.910.019,20</b>	
(*) Spese al netto delle entrate del servizio di ristorazione (Bollettato/Emesso) derivanti dall'utenza che coprono solo una quota parte del costo del servizio di ristorazione che il Comune sostiene. Tali spese che risultano impegnate nel rendiconto 2024 trattasi di spesa a carico del Bilancio Comunale per il servizio di ristorazione.		

La spesa indicata nel rendiconto 2024 relativamente alle tipologie di Scuole (Infanzia Comunale e Statale, Primarie, Secondarie di 1° grado) per le quali è prevista la quota di contribuzione al servizio di ristorazione, risulta impegnata al netto del bollettato emesso per la ristorazione scolastica. Si precisa che il pagamento da parte del Comune di Milano delle fatture mensili emesse dalla Società Milano Ristorazione, viene effettuato portando in detrazione le quote emesse.

#### ALTRI PROVENTI DERIVANTI DAL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

<b>RENDICONTO ANNO 2024 ENTRATE ACCERTATE ESERCIZIO 2024</b>	<b>IMPORTO ACCERTATO</b>
Trasferimenti statali per la fornitura di pasti al personale statale	2.168.345,92
Servizio di ristorazione - somministrazione Frutta a Metà Mattina scuole/servizi - finanziato	37.940,00
Proventi da mense - refezione scolastica - recupero quote pregresse	1.453.276,82
Rimborsi, recuperi e restituzioni diverse	7.513,28
<b>TOTALE</b>	<b>3.667.076,02</b>

## CONCLUSIONE

Per tutto quanto sopra rilevato, valutato il rispetto delle condizioni e previsioni del contratto di servizio in essere con la società pubblica Milano Ristorazione S.p.a. per la gestione del servizio pubblico locale di rilevanza economica di refezione scolastica nel corso dell'annualità in esame, il raggiungimento del livello qualitativo richiesto alla Società ed i risultati raggiunti dalla stessa, l'andamento economico del servizio, in piena coerenza con l'interesse pubblico sopra descritto, si conferma la modalità individuata di gestione *in house providing* del servizio.

Milano, 21 settembre 2025.

Il Direttore Area Food Policy  
**Andrea Magarini**  
(firmato digitalmente)

Il Responsabile del Procedimento: **Ettore Petrasso**

Pratica trattata da: **Fabio Saraniti**  
Gruppo di lavoro: Elisabetta Riunno, Antonio Tollis

## Relazione sull'andamento del servizio di gestione degli impianti sportivi del Comune di Milano

ex art. 30 co. 2, del Decreto Legislativo n. 201/2022

Valutazione dell'andamento della gestione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica del Comune di Milano affidati a società che operano in regime *di house providing*.



ELENCO SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI RILEVANZA ECONOMICA DEL COMUNE DI MILANO AFFIDATI A SOCIETA' IN HOUSE PROVIDING al 31/12/2024.

Servizio pubblico locale di rilevanza economica	Affidatario	Data inizio contratto servizio	Data scadenza contratto servizio	Revisione del contratto
Gestione centri sportivi	Milano Sport SSD S.p.A. <i>Società pubblica interamente controllata dal Comune di Milano</i>	Contratto stipulato in data 14/01/2002	31/12/2050	Prima revisione e aggiornamento durata del contratto 18/09/2005 Seconda revisione 31/12/2020

## Sommario

1. Descrizione del contesto di riferimento .....	2
2. Descrizione sommaria del servizio pubblico locale e finalità pubblicistica perseguita dal Comune .....	3
3. La gestione dei servizi sportivi per il tramite di Milanosport .....	3
4. Descrizione della modalità di affidamento prescelta per il servizio pubblico locale di rilevanza economica con relativa motivazione .....	5
5. La trasformazione in SSD .....	7
6. Analisi dei principali elementi del contratto di servizio che regola i rapporti tra PA e Società affidataria	8
7. La manutenzione degli impianti .....	9
8. Analisi concreto andamento del servizio nell'annualità 2024 .....	10
9. Customer Satisfaction: i risultati di Milanosport .....	12
10. Andamento economico .....	13
10.1 L'adeguamento tariffario del settembre 2024 .....	16
10.2 IVA su tariffe dei corsi/ingressi .....	17
11. Conclusione .....	18

### 1. Descrizione del contesto di riferimento

Il Comune di Milano è proprietario complessivamente di c.a 140 impianti sportivi, di diverse dimensioni e consistenze. Si tratta di impianti sportivi dove vengono svolti diversi eventi e attività sportive. Tra questi vi sono anche lo Stadio Giuseppe Meazza e l'Arena Civica.

La loro gestione è stata storicamente svolta secondo n. 3 diverse modalità:

- gestione diretta "in economia";
- gestione tramite società in house Milanosport;
- affidamento, in via sussidiaria, a soggetti terzi operanti nell'ambito sportivo.

Negli anni si è assistito ad aumenti o decrementi delle n. 3 modalità di gestione a seconda delle necessità che nel tempo venivano espresse dal territorio e a seconda degli indirizzi politici.

Alla data del 31/12/2024:

- la gestione diretta del Comune avviene solo per l'Arena Civica
- la società partecipata Milanosport S.p.A. (a decorrere dal 18/04/2024 Milanosport SSD s.p.a.) ha in carico n. 23 impianti in via definitiva, cui si aggiungono n. 3 impianti concessi in via temporanea nel corso del 2023 e altri n.2 nel 2024. Nel corso dell'anno 2024 (aprile) è uscito

dal perimetro di gestione Milanosport il Centro "Saini", preso in carico dall'Università Statale di Milano.

- La parte preponderante degli impianti sportivi è affidata a soggetti terzi; si tratta perlopiù di piccoli impianti sportivi dati in concessione d'uso o concessione di servizi a piccole associazioni sportive dilettantistiche, con procedure ad evidenza pubblica. Tra gli impianti in concessione d'uso vi è anche lo "Stadio Meazza".

## 2. Descrizione sommaria del servizio pubblico locale e finalità pubblicistica perseguita dal Comune

Il Comune ha affidato a Milanosport-SSD S.p.A la gestione di n. 23, oltre a n. 5 temporanei, impianti sportivi di proprietà comunale, in massima parte localizzati in zone periferiche e di cui si allega la descrizione e la consistenza (Allegato 1) e dei corrispondenti servizi che negli stessi si svolgono, compresa l'istituzione di corsi di istruzione e di addestramento per le varie discipline sportive.

La Società è tenuta a garantire l'efficiente gestione degli impianti e dei servizi affidati, svolgendo tutte le attività a tal fine necessarie, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, assicurando standards qualitativi e modalità di gestione conformi alle prescrizioni del Contratto di Servizio e garantendo sempre l'esecuzione del servizio con la massima diligenza, professionalità e correttezza, avendo come obiettivo il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario.

L'utilizzo degli impianti sportivi da parte degli utenti avviene previo pagamento di un titolo di ingresso (Tariffa – Allegato 3) determinato dal Comune di Milano e nel rispetto della Carta della Qualità dei Servizi della Società.

## 3. La gestione dei servizi sportivi per il tramite di Milanosport

Nel 1964 il Comune di Milano, ai fini della diffusione dell'attività sportiva, ha disposto l'istituzione del Centro Milanese per lo Sport e Ricreazione con compiti di promozione sportiva e ricreativa e della gestione degli impianti sportivi di proprietà comunale.

Detto Ente ha visto mutare nel corso degli anni la propria attività gestionale fino alla trasformazione in S.p.A., a prevalente partecipazione comunale, ai sensi dell'art. 22 della Legge 8 agosto 1990 n. 142, ora art. 113 del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267, avvenuta nel dicembre 1992, assumendo la denominazione di Milanosport S.p.A (atto costitutivo in data 16 dicembre 1992, a rogito Notaio avv. Fiore rep n. 93721/racc. n. 5813).

Milanosport S.p.A continua idealmente gli scopi fondamentali del citato Centro Milanese per lo sport, individuati nella promozione dell'attività sportiva *“- intesa non tanto come agonismo, quanto e principalmente come ricreazione ed impiego del tempo libero e da esercitarsi nelle libere istituzioni esistenti ..... – al fine di concorrere all’armonico sviluppo della persona umana”*.

Alla società sono stati inizialmente affidati in concessione alcuni degli impianti di proprietà comunale.

Con la deliberazione di Giunta Comunale n. 2250/2001, alla luce della necessità di affidare a Milanospport tutti gli impianti a gestione diretta di proprietà del Comune di Milano (con esclusione quindi di quelli affidati a soggetti terzi) si è proceduto, in linea con quanto previsto dall'allora art. 113 del D.Lgs. 267/2001, alla modifica del rapporto con la società passando dall'affidamento dei centri sportivi e balneari, all'affidamento della gestione dei servizi sportivi e ricreativi. Con deliberazione n. 2323/2001 la Giunta comunale ha approvato lo schema di convenzione con Milanospport per il primo contratto di servizio con lo scopo di affidare alla società la gestione degli immobili concessi in uso, garantendone anche l'utilizzo da parte dei singoli cittadini quale libera utenza. Il citato contratto, sottoscritto il 14 gennaio 2002 per un periodo di 18 anni, prevedeva, tra gli elementi essenziali che:

- alla società spettasse la manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili in concessione, mentre gli interventi eccedenti tali categorie, nonché le verifiche sulla solidità statica e strutturale, sarebbero rimaste in carico al Comune di Milano;
- la società avesse l'obbligo, per l'uso degli spazi sportivi, di applicare tariffe non superiori a quelle deliberate dall'Amministrazione comunale, salvo deroghe preventivamente autorizzate.

Il contratto di servizio è stato poi successivamente revisionato in data 18 novembre 2005, con una scadenza pari ad anni 30 dalla data di sottoscrizione, sulla base delle clausole essenziali approvate con la deliberazione GC n. 1953/2005, in cui tra l'altro si prevedeva un totale di n. 38 impianti in affidamento, in ottemperanza agli indirizzi formulati dal Consiglio Comunale con la deliberazione n. 83/2004.

La deliberazione consiliare aveva in particolare formulato i principali indirizzi come di seguito riassumibili:

1. estensione della durata contrattuale a trent'anni a far tempo dalla sottoscrizione della revisione contrattuale, al fine di incentivare la società Milanospport s.p.a. al rilancio della qualità degli impianti ad essa affidati;
2. corresponsione da parte del Comune di Milano di una somma che il Comune avrebbe corrisposto a sostegno dell'attività svolta dalla Società, che per sua natura è caratterizzata da una prevalente valenza sociale, che sarebbe consistita in due componenti: una, quale corrispettivo, a fronte di prestazioni rese dalla società ed identificabili negli spazi-orari messi

a disposizione dell'Amministrazione Comunale per lo svolgimento, anche mediante soggetti terzi, di attività/iniziativa sociali (con un valore massimo di euro 300.000,00 IVA inclusa) e l'altra, finalizzata alla valorizzazione complessiva dell'attività sociale svolta dalla società Milanosport s.p.a. quale contributo (con un limite massimo di € 9.800.000,00 annui).

A seguito di un'attività di "Due Diligence" svolta nel 2017, con deliberazione n. 15/2018 il Consiglio Comunale, confermando il fine sociale dell'attività di Milanosport s.p.a., ha approvato delle specifiche linee guida per lo sviluppo del piano industriale e degli investimenti della società, prevedendo nel contempo la sua ricapitalizzazione e la revisione del contratto di servizio per una durata di anni 30 a partire dalla sua stipula avvenuta il 31 dicembre 2020.

L'orizzonte temporale del nuovo contratto è stato definito sulla base della proposta di un piano industriale, formulata a seguito dell'attività di "Due Diligence", tenendo conto degli ammortamenti ancora in essere per le attività di riqualificazione e manutenzione straordinaria effettuate dalla società con particolare riferimento alla ristrutturazione dell'impianto c.d. "Palalido".

Oltre a quanto descritto, le principali linee guida, approvate in sede consiliare per il nuovo piano industriale, hanno previsto la ridefinizione del perimetro impiantistico della società, con principale focalizzazione sulle vasche destinate all'attività natatoria e la previsione del passaggio della competenza sulla manutenzione straordinaria in capo al Comune di Milano, in luogo della Società.

#### 4. Descrizione della modalità di affidamento prescelta per il servizio pubblico locale di rilevanza economica con relativa motivazione

Milanosport S.p.A. è una Società interamente partecipata dal Comune di Milano e opera in regime di "in house providing", in coerenza con quanto previsto dagli artt. 5 e 192 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e dall'art. 16 del D.Lgs. 19 agosto 2016 n. 175.

Sussistono infatti tutti i requisiti delineati dalla normativa e dalla giurisprudenza comunitaria e nazionale, che permettono affidamenti diretti dal Comune di Milano a Milanosport S.p.A., secondo il modulo operativo gestionale dell'in house providing in quanto Milanosport S.p.A. è iscritta nell'elenco previsto dal citato art. 192 del D.Lgs. n. 50/2016, come da deliberazione del Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 702 del 24 luglio 2018.

Con tale deliberazione ANAC ha proceduto infatti all'iscrizione, all'Elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società in house di cui all'articolo 192, comma 1, del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del COMUNE di MILANO in relazione agli affidamenti in regime di in house providing a MILANOSPORT S.P.A.

La delibera ANAC, in particolare, ha evidenziato che:

- *“l'articolo 2 dello statuto della società partecipata ha come oggetto sociale esclusivo una o più delle attività rientranti nell'art. 4, comma 2, del decreto legislativo 19 agosto 2016, n. 175, così come previsto nel punto 6.2 delle linee guida n 7 di cui alla Determinazione ANAC n. 951 del 20 settembre 2017;*
- *l'articolo 7 dello statuto della società partecipata esclude le partecipazioni private, ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera c) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, e articolo 16, comma 1, del decreto legislativo 19 agosto 2016, n. 175, nonché punto 6.3.2 delle linee guida n 7 di cui alla Determinazione ANAC n. 951 del 20 settembre 2017;*
- *dall'esame degli articoli 18, 23 e 29 dello statuto della società partecipata e dell'articolo l'art. 13 del “Regolamento sugli indirizzi e le procedure per la nomina, la designazione e lo revoca dei rappresentanti del Comune presso enti, aziende, istituzioni e società partecipate” (Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 11 del 29 marzo 2012), nonché degli articoli 12 e 14 del “Regolamento sul sistema dei controlli interni” (Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 7 del 11 febbraio 2013) e degli articoli 5, 6 e 7 del “Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi” da ultimo modificato ed integrato con deliberazione di Giunta comunale n. 1082 del 21 giugno 2018, emerge che il Comune di Milano di fatto esercita sulla persona giuridica di cui trattasi un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi, stante l'indicazione delle modalità di esercizio dei poteri di controllo, di ingerenza e di condizionamento superiori a quelli tipici del diritto societario, così come previsto dall'articolo 5, comma 2, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, e dall'articolo 16, comma 2, del decreto legislativo 19 agosto 2016, n. 175, e punto 6.3 delle linee guida n. 7 di cui alla Determinazione ANAC n. 951 del 20 settembre 2017;*
- *dall'esame dell'articolo 2 dello statuto della società partecipata si evince che oltre l'80% dell'attività deve essere svolta nei confronti dell'ente socio, restando inteso che la eventuale produzione ulteriore rispetto al suddetto limite di fatturato, che potrà essere svolta a favore di terzi, è consentita solo a condizione che la stessa permetta di conseguire economie di scala o altri recuperi di efficienza sul complesso dell'attività principale, così come previsto dall'articolo 16, commi 3 e 3bis, del decreto legislativo 19 agosto 2016, n. 175, e punto 6.5 delle linee guida n. 7 di cui alla Determinazione ANAC n. 951 del 20 settembre 2017; RITENUTO che nel caso in esame, attraverso una valutazione complessiva di tutte le circostanze del caso, siano presenti elementi sufficienti per qualificare il rapporto oggetto di valutazione come in regime di in house providing, ferma restando l'opportunità di integrare alla prima occasione utile lo statuto della società partecipata MILANOSPORT S.P.A. con le specifiche indicazioni dei vari Regolamenti comunali che espressamente regolano l'esercizio del controllo analogo da parte del Comune di Milano e che devono risultare ben definite e vincolanti per gli organi sociali”*

## 5. La trasformazione in SSD

Con l'applicazione, a decorrere dal 1° luglio 2023, delle disposizioni del D. Lgs. 36/2021 (cd. Riforma dello Sport), è profondamente mutato il contesto normativo, in particolare in ambito giuslavoristico e fiscale, nell'ambito sportivo.

La riforma, avviata con il D. Lgs. n. 36/2021, infatti, ha introdotto una nuova regolamentazione riguardo le collaborazioni in ambito sportivo, comportando maggiori oneri su un'ordinaria società di capitali quale Milanosport s.p.a., in quanto:

- a) La società non avrebbe più potuto avvalersi di contratti di lavoro sportivo secondo le nuove disposizioni, avendo la riforma concesso il ricorso alle collaborazioni coordinate e continuative ai soli soggetti datoriali individuati dall'ordinamento sportivo (ASD, SSD, CONI, Sport e Salute, Federazioni ed Enti di Promozione Sportiva);
- b) conseguentemente non avrebbe potuto avvalersi delle riduzioni previste in ambito contributivo e assicurativo e di ulteriori semplificazioni disposte dal decreto correttivo bis (art. 36 bis del d.l. 75/2023).

La nuova regolamentazione, quindi, avrebbe comportato un aumento dei costi derivanti dalla gestione diretta delle collaborazioni in essere che, mentre nel caso di soggetti datori di lavoro dell'ordinamento sportivo si sarebbe attestato intorno al 15% in più, per i soggetti non facenti parte dell'ordinamento sportivo poteva stimarsi nel doppio di quelli ante-riforma. Inoltre, la modifica del contratto di lavoro in un rapporto di lavoro subordinato avrebbe potuto non trovare il favore dei collaboratori per i maggiori vincoli che si sarebbero delineati per gli stessi (es. esclusività, non concorrenza).

Sulla base di tali circostanze il Comune di Milano, dopo aver svolto gli opportuni approfondimenti<sup>1</sup> in collaborazione con la società, ha approvato, con la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 26 del 18/04/2024 (Allegato 2), le modifiche ad alcuni articoli dello statuto della società al fine di permettere la sua evoluzione in Società Sportiva Dilettantistica di capitali, mantenendone, nel contempo, la natura di soggetto operante in regime di "in house providing" per l'Amministrazione comunale e garantendo, conseguentemente, la continuità dell'affidamento della gestione degli impianti sportivi comunali attualmente in essere.

In particolare con tale deliberazione si è approvata la modifica dello Statuto di Milanosport, relativamente agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1, la contestuale abrogazione degli artt. 3 e 8 e l'introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31, e la conseguente nuova denominazione in Milanosport S.S.D. S.p.A., consentendo così alla stessa di rientrare nel perimetro di applicazione della Riforma dello Sport (art. 90, Legge n. 289/2002, come modificato dal D.Lgs. n. 36/2021).

---

<sup>1</sup> Cfr. Allegati tecnici alla Deliberazione di Consiglio Comunale n. 26/2024

La soluzione sopra prospettata ha consentito alla Società, che ha assunto la denominazione di "Milanosport S.S.D. S.p.A." di acquisire tutte le caratteristiche giuridiche e fiscali necessarie a gestire direttamente i rapporti di collaborazione sportiva con istruttori e allenatori, secondo quanto previsto dalla Riforma dello Sport (D.Lgs. n.36/2021), senza ulteriori aggravii e vincoli.

La MilanoSport SSD S.p.A., che ha durata fino al 2050 e capitale sociale al 31 dicembre 2023 di € 30.089.209,32, attualmente ha per oggetto l'esercizio in via stabile e principale:

- a) dell'organizzazione e gestione di attività sportive dilettantistiche, in tutti gli sport e le relative discipline sportive considerate ammissibili dai regolamenti e dalle disposizioni delle autorità di governo dello sport secondo la normativa vigente pro tempore e più in generale secondo la definizione di sport nel settore dilettantistico di cui all'art. 2 del decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 36, ivi comprese la formazione, la didattica, la preparazione e l'assistenza all'attività sportiva dilettantistica;
- b) dell'attività di gestione, conduzione, manutenzione ordinaria di impianti sportivi anche polivalenti, sia di proprietà che detenuti a qualsiasi titolo, ivi compresa la concessione da parte di enti pubblici, nonché il noleggio di attrezzature sportive.

## 6. Analisi dei principali elementi del contratto di servizio che regola i rapporti tra PA e Società affidataria

In base al Contratto di Servizio stipulato il 31 dicembre 2020, la Società gestisce, non in regime di esclusività considerato l'elevato numero degli impianti sportivi di proprietà comunale, i servizi sportivi e ricreativi negli impianti alla medesima affidati, assicurando l'accesso alla libera utenza, organizzando corsi di istruzione e di addestramento per le varie discipline sportive e provvedendo ad effettuare a suo carico gli interventi di manutenzione ordinaria, mentre, in ottemperanza a quanto previsto nella deliberazione CC n. 15/2018, la competenza sulla manutenzione straordinaria e la riqualificazione è in carico al Comune di Milano.

Milano Sport SSD S.p.A. persegue l'obiettivo di consentire l'accesso alla generalità degli utenti e, in modo particolare, ai soggetti meno abbienti o alle tipologie più deboli. L'attività della società si concentra in un numero limitato di impianti sportivi comunali, che si trovano spesso in condizioni di vetustà, al fine di garantire il servizio anche in zone disagiate in cui il ricorso al mercato non sarebbe conveniente, quindi possibile.

La Società, come già accennato, è anche tenuta ad applicare le tariffe stabilite dal Comune che sono determinate non in funzione di una logica imprenditoriale o di mercato, ma per favorire l'accesso dei cittadini al sano esercizio dello sport, inteso quale valore sociale per lo sviluppo della persona.

I criteri per la determinazione delle tariffe comunali, approvati con la deliberazione di Consiglio Comunale n. 26/2014 e successivamente modificati con la deliberazione di Consiglio Comunale n. 98/2024, prevedono espressamente uno sviluppo del tariffario sui due seguenti assi:

1. attuazione di una politica tariffaria finalizzata a:

- potenziare la funzione sociale dello sport, proponendo tariffe mediamente inferiori rispetto alle tariffe proposte dal mercato;
- agevolare l'accesso alla pratica sportiva per i soggetti con redditi bassi, adottando, come parametro di riferimento, l'indicatore ISEE;

2. attuazione di una politica dello sport orientata a:

- valorizzare il ruolo delle associazioni sportive e delle società sportive che non hanno fine di lucro, tutelando e rendendo meno onerosa la promozione sportiva da parte di questi soggetti, che non possono godere di ingenti entrate e non hanno di fatto la possibilità di sostenere costi elevati per lo svolgimento della propria attività.
- incentivare la pratica continuativa dello sport.

Peraltro, al fine di contribuire all'integrazione sociale, all'educazione e al sano sviluppo della persona derivanti dall'attività sportiva, il Comune di Milano, riconosce annualmente alla Società un contributo finalizzato alla copertura di una quota degli oneri per la gestione degli impianti sportivi ed alla relativa fruizione da parte degli utenti alle tariffe comunali, essendo riconosciuta la valenza sociale dell'attività sportiva promossa per il tramite della Società.

L'entità del contributo è determinata annualmente avuto riguardo ai ricavi ed ai costi di gestione sostenuti da Milanosport SSD s.p.a.

## 7. La manutenzione degli impianti

Il nuovo contratto di servizio ha modificato la competenza per la manutenzione degli impianti lasciando alla società la manutenzione ordinaria e destinando quella straordinaria direttamente al Comune.

Relativamente all'analisi dei diversi interventi si rileva che dal punto di vista della manutenzione straordinaria il Comune sta dando applicazione al piano triennale previsto nella deliberazione CC n. 15/2018 tramite la propria società partecipata MM s.p.a.

Dal punto di vista sostanziale sono stati approvati in diversi PTO annuali quattro PFTE per Accordo Quadro per un totale di lavori di € 18.600.000 di cui al 31/12/2024 ne sono stati affidati agli operatori una quota pari a 7,1 Milioni.

La manutenzione ordinaria è rimasta in capo alla società, che la svolge tramite un contratto di facility management sempre con la società MM che prevede una quota annuale a canone fisso di € 1,2 milioni con una *fee* alla società pari ad € 200.000,00.

Dal punto di vista operativo il contratto di facility management con la società MM ha visto nel 2023 l'apertura da parte di Milanosport di n. 1155 segnalazioni di intervento di cui ne sono state chiuse n. 841 con un tasso di risposta quasi del 73%.

## 8. Analisi concreto andamento del servizio nell'annualità 2024

Il nuovo contratto di servizio ha introdotto con l'articolo 15 un sistema di verifica del concreto andamento del servizio sulla base dell'analisi degli standard attesi di appositi KPI individuati annualmente nel rispetto dei seguenti criteri:

- garantire una tempistica media di apertura al pubblico degli impianti sportivi attivi, nel rispetto della programmazione annuale redatta dalla Società, migliorativa rispetto ai livelli minimi di 250 giorni previsti all'articolo 4 del contratto di servizio;
- garantire la qualità dei servizi erogati secondo KPI da definirsi avuto riguardo ai benchmark dei livelli di servizio realizzati da Società private operanti nel medesimo settore all'interno del Comune di Milano ovvero da società pubbliche partecipate da altri Enti locali, paragonabili alla Società per dimensioni e perimetro di attività;
- garantire il rispetto dei tempi di apertura al pubblico degli impianti sportivi stagionali, riferibili in particolare ai Centri Balneari Estivi, nel rispetto della programmazione annuale redatta dalla Società;
- garantire la consegna e il rispetto del "business plan" per i Grandi Impianti riportante le principali linee di business nell'arco di un triennio con scorrimento annuale, in un'ottica orientata all'equilibrio economico-finanziario;
- garantire il rispetto dei termini di consegna della documentazione tecnico-economica prevista dal Contratto di Servizio e specificatamente la documentazione relativa alle necessità manutentive e alla documentazione finalizzata alle verifiche economico-finanziarie;
- garantire il grado di saturazione dell'uso degli impianti, la diversificazione dell'offerta dei corsi ed il livello di partecipazione.

Secondo quanto previsto dal contratto di servizio il Comune di Milano ha individuato, per ogni criterio espresso nell'art. 15 del Contratto di Servizio, una serie di indicatori di performance utili a rilevare la qualità dei servizi erogati dalla società Milanosport, sulla base dei quali annualmente si procede all'approvazione degli specifici valori target e relativi pesi ponderali da attribuire ad ogni indicatore.

Nella successiva tabella vengono indicati i KPI individuati per l'anno 2024, i cui target e pesi ponderali sono stati approvati con la determinazione n. 6225 del 23/07/2024, con il relativo riferimento ai criteri del Contratto di Servizio:

**TABELLA 1 – KPI previsti nel contratto di servizio Comune di Milano- Milanosport**

CRITERI CDS	KPI INDIVIDUATI	METODOLOGIA CONTROLLO TARGET
garantire una tempistica media di apertura al pubblico degli impianti sportivi attivi, nel rispetto della programmazione annuale redatta dalla SOCIETÀ, migliorativa rispetto ai livelli minimi previsti nel precedente art. 4	Rispetto del planning di apertura impianti migliorativo rispetto ai livelli base richiesti dal Contratto di Servizio	Percentuale nr. giorni effettivi di apertura/ N. giorni livelli base
garantire la qualità dei servizi erogati secondo KPI da definirsi avuto riguardo ai benchmark dei livelli di servizio realizzati da Società private operanti nel medesimo settore all'interno del Comune di Milano ovvero da società pubbliche partecipate da altri Enti locali, paragonabili alla SOCIETÀ per dimensioni e perimetro di attività	Livello di soddisfazione risultante dalla Customer Care secondo i criteri condivisi	Percentuale soddisfazione (tramite indagine customer)
	Livello di soddisfazione Campus Estivi	Percentuale soddisfazione (tramite indagine customer)
	Tempo risposta a per reclami o informazioni inviate dall'Ufficio Relazioni con Milanosport	Max gg. risposta
garantire il rispetto dei tempi di apertura al pubblico degli impianti sportivi stagionali, nel rispetto della programmazione annuale redatta dalla SOCIETÀ secondo quanto previsto nel precedente art. 4;	Rispetto tempistica consegna documentazione prevista dal Piano Anticorruzione	rispettato sì/no
garantire il rispetto dei tempi di apertura al pubblico degli impianti sportivi stagionali, nel rispetto della programmazione annuale redatta dalla SOCIETÀ secondo quanto previsto nel precedente art. 4;	Rispetto del planning di apertura Centri Balneari	rispettato sì/no
garantire la consegna e il rispetto del "business plan" per i Grandi Impianti riportante le principali linee di business nell'arco di un triennio con scorrimento annuale, in un'ottica orientata all'equilibrio economico-finanziario;	Consegna "Business Plan" nei tempi previsti	rispettato sì/no
garantire il rispetto dei termini di consegna della documentazione tecnico-economica prevista dai precedenti artt. 12 e 13 garantire il grado di saturazione dell'uso degli impianti, la diversificazione dell'offerta dei corsi ed il livello di partecipazione	Consegna documentazione nei tempi previsti	rispettato sì/no
	Tasso saturazione corsi	Percentuale posti occupati/posti disponibili
	Tasso di reinscrizione corsi	Percentuale reinscrizioni rinnovati/iscrizioni totali totali

Da punto di vista dei risultati ottenuti nell'anno 2024, in via preliminare in attesa della consuntivazione definitiva, si è potuto osservare, sulla base dei dati comunicati dalla società, un sostanziale raggiungimento degli obiettivi proposti sottolineando in particolare, a titolo esemplificativo per alcuni dei target più rilevanti ai fini della valutazione della qualità del servizio:

- l'apertura per oltre 263 giorni della maggior parte degli impianti;
- il tasso di saturazione dei corsi pari al 82%;

- il tasso di rinnovo degli abbonamenti pari al 52%
- diversificazione dell'offerta sportiva pari al 79 %

Permangono comunque anche in vigenza del nuovo contratto di servizio i controlli già in essere e previsti anche all'interno di uno specifico modello operativo anticorruzione dell'Ente (MO 86/2020).

In tale modello sono previsti dei controlli di natura amministrativo-gestionali e controlli di natura tecnica.

Nello specifico i controlli di natura amministrativo-gestionali prevedono, tramite anche l'invio di documentazione probante, la verifica semestrale delle seguenti attività-risultati:

- Previsione utilizzo impianti tramite l'invio dei relativi planning;
- Rilevazione semestrale delle affluenze divise per impianto di utenti per corsi, utenza libera e spettatori (con un totale per il periodo 01/01-15/12/2024 di più di 1,6 M di accessi);
- rispetto dell'utilizzo delle tariffe comunali;
- rinnovo delle polizze assicurative;
- verifica della qualità del servizio tramite le statistiche di customer care risultanti alla società.

I controlli di natura tecnica si sostanziano, verificata la competenza del Comune di Milano sulla manutenzione straordinaria, in sopralluoghi periodici, da parte del personale tecnico dell'Area Coordinamento Interventi Tecnici e Sicurezza Sedi, per il controllo sulle condizioni ed idoneità all'uso degli impianti sportivi e con verifica delle condizioni di manutenzione ordinaria e pulizia.

Nell'anno 2024 sono stati effettuati, secondo il modello operativo (che prevede annualmente la verifica del 50% degli impianti), 17 sopralluoghi da tecnici del Comune sul totale degli impianti gestiti.

## 9. Customer Satisfaction: i risultati di Milanosport

I principali KPI definiti per misurare la qualità dei servizi sono quelli relativi ai risultati della Customer Satisfaction condotta da MilanoSport. Nell'anno 2024 l'indagine, delineata di concerto con il Comune di Milano, ha interessato:

- una rilevazione generale del gradimento degli impianti gestiti dalla Società
- un sondaggio specifico sui Campus Estivi.

Entrambi i sondaggi sono allegati alla presente Relazione (All. n. 4).

I dati che emergono dalla survey generale relativa alla stagione 2023/24 dimostrano:

- Il 72% degli intervistati era iscritto o aveva un figlio iscritto ad un corso, per il quale si è rilevato che, in una scala da 1 a 5:
  - Il 60,1% ha espresso un voto positivo (4 o 5) relativo alla corrispondenza tra il corso e le informazioni reperite;
  - Il 53,5 % ha espresso un voto positivo relativamente all'offerta in termini di orari, giorni e disponibilità;
  - L'82% ha espresso un voto positivo sulla cortesia, disponibilità e professionalità dell'istruttore;
- Il 57,3% degli utenti è venuto a conoscenza dell'offerta sportiva tramite il sito web della società;
- il 72,6% dell'utenza libera frequenta i centri 2 o più volte a settimana.

Per quanto riguarda i campus estivi, la ricerca somministrata alla fine della stagione 2024 ha dimostrato che:

- La prevalenza delle iscrizioni è per una o due settimane di frequenza (71,3 % del totale);
- Più della metà degli iscritti (il 57,6%) era nella fascia 8-11 anni rispetto alle altre due (5-7 e 12-14);
- la percentuale di soddisfazione di almeno 8 punti su 10 è stata di circa il 77 per le attività svolte, del 82 nel rapporto con gli educatori e intorno al 80% relativamente alle aree gioco.

## 10. Andamento economico

### **Anno 2024**

Nel corso dell'esercizio 2024, la società ha proseguito la propria attività istituzionale e sportiva con risultati positivi in termini sia economici che sociali. Le attività principali hanno riguardato l'organizzazione di eventi sportivi, la gestione di impianti, la promozione di discipline agonistiche e amatoriali, nonché la diffusione dei valori dello sport.

I principali indicatori economici evidenziano una crescita del volume d'affari e un miglioramento del risultato operativo rispetto all'anno precedente.

Tra gli eventi significativi sia a livello economico finanziario che organizzativo, si segnala la trasformazione in Società Sportiva Dilettantistica al fine di meglio cogliere le opportunità per questo tipo di organizzazioni previste dall'entrata in vigore, il 1° luglio 2023 della Riforma dello Sport.

Dal punto di vista organizzativo si sono internalizzate tutte le attività di erogazione dei "servizi di vasca" storicamente svolte dalla Federazione Italiana Nuoto (FIN), il cui rapporto contrattuale è terminato il 28 luglio 2024.

### **Situazione patrimoniale e finanziaria**

La struttura patrimoniale della società si conferma solida. Gli investimenti effettuati nel corso dell'anno, in particolare per il miglioramento delle strutture sportive e l'acquisto di attrezzature, sono stati sostenuti attraverso risorse interne e contributi pubblici.

I crediti verso clienti risultano in linea con l'esercizio precedente, così come i debiti verso fornitori. La liquidità disponibile garantisce la copertura del fabbisogno operativo.



Di seguito la sintesi dell'andamento dei ricavi.

Tipologia	31/12/2024	31/12/2023	Variazione	%
Ricavi corsi	10.817.792	11.546.931	(729.139)	-6,3%
Ricavi da biglietti e abbonamenti	3.447.410	4.017.815	(570.405)	-14,2%
Ricavi da affitti e concessioni	2.445.054	2.304.446	140.608	6,1%
Ricavi da sponsorizzazioni	462.199	499.889	(37.690)	-7,5%
Altri ricavi	602.030	872.601	(270.571)	-31,0%
<b>Totale</b>	<b>17.774.485</b>	<b>19.241.682</b>	<b>(1.467.197)</b>	<b>-7,6%</b>
Corrispettivo dal Comune di Milano	4.721.000	4.721.000	0	0,0%
Proventi straordinari	1.843.339	6.293.573	(4.450.234)	-70,7%
<b>Totale ricavi</b>	<b>24.338.824</b>	<b>30.256.255</b>	<b>(5.917.431)</b>	<b>-19,6%</b>

#### Conto economico riclassificato

CONTO ECONOMICO	31/12/2024	31/12/2023	variazione	%
Ricavi per la vendita di beni e servizi	16.710.256	17.869.193	(1.158.937)	-6%
Altri proventi vari	1.064.229	1.372.490	(308.260)	-22%
Contributo del Comune	4.721.000	4.721.000	0	0%
<b>Valore della produzione</b>	<b>22.495.485</b>	<b>23.962.683</b>	<b>(1.467.197)</b>	<b>-6%</b>
Costi per materie	(553.450)	(629.528)	76.078	-12%
Costi per servizi	(12.154.564)	(12.420.195)	265.631	-2%
Costi per godimento beni di terzi	(121.305)	(136.461)	15.156	-11%
Costi del lavoro	(6.155.777)	(5.523.896)	(631.881)	11%
Altri oneri vari	(652.519)	(136.523)	(515.997)	378%
<b>Costi della produzione</b>	<b>(19.637.615)</b>	<b>(18.846.602)</b>	<b>(791.013)</b>	<b>4%</b>
<b>MARGINE OPERATIVO LORDO (EBITDA)</b>	<b>2.857.870</b>	<b>5.116.080</b>	<b>(2.258.210)</b>	<b>-44%</b>
Ammortamenti	(3.146.362)	(3.190.647)	44.285	-1%
Svalutazioni	(60.902)	(27.569)	(33.333)	121%
Accantonamenti	(11.000)	(3.474.500)	3.463.500	-100%
<b>MARGINE OPERATIVO NETTO ( EBIT)</b>	<b>(360.394)</b>	<b>(1.576.636)</b>	<b>1.216.242</b>	<b>-77%</b>
Ricavi della gestione finanziaria	54.204	29.457	24.747	84%
Costi della gestione finanziaria	(34.164)	(143.690)	109.526	-76%
<b>Risultato gestione finanziaria</b>	<b>20.040</b>	<b>(114.233)</b>	<b>134.273</b>	<b>-118%</b>
Ricavi della gestione straordinaria	1.843.339	6.293.573	(4.450.234)	-71%
Costi della gestione straordinaria	(1.087.212)	(3.648.243)	2.561.031	-70%
<b>Risultato gestione straordinaria</b>	<b>756.127</b>	<b>2.645.329</b>	<b>(1.889.202)</b>	<b>-71%</b>
<b>Risultato ante imposte</b>	<b>415.773</b>	<b>954.461</b>	<b>(538.687)</b>	<b>-56%</b>
Risultato della gestione tributaria	0	(232.175)	232.175	-100%
<b>RISULTATO NETTO</b>	<b>415.773</b>	<b>722.286</b>	<b>(306.512)</b>	<b>-42,4%</b>

## Attività di ricerca e sviluppo

La società, pur non operando in settori a elevato contenuto tecnologico, ha avviato nel corso dell'anno iniziative finalizzate all'innovazione dei processi gestionali e all'introduzione di strumenti digitali per la gestione delle attività sportive e amministrative.

### 10.1 L'adeguamento tariffario del settembre 2024

Per quanto riguarda le tariffe, la Società opera:

- Relativamente agli ingressi liberi, all'affitto degli spazi in concessioni e agli abbonamenti, secondo le indicazioni del Consiglio Comunale di Milano
- per i corsi, secondo tariffe liberamente determinate in funzione del competitivo mercato milanese.

Nell'anno 2024 il Comune di Milano, al fine di dare un'applicazione ampia e coerente delle tariffe comunali, alla cui applicazione è obbligata la società Milanosport SSD SpA, anche nella loro variazione secondo la dinamica inflazionistica, ha approvato in un apposito provvedimento ricognitorio i diversi livelli di adeguamento.

Con la determinazione dirigenziale n.8570/2024 si è pertanto approvato il tariffario in vigore da settembre 2024 con l'adeguamento ISTAT secondo i seguenti criteri:

- Le tariffe attuali sono state adeguate all'agosto 2024, rispetto all'aggiornamento comunicato dall'Amministrazione con decorrenza settembre 2022;
- l'indice ISTAT-FOI comunicato dall'Area Competente del Comune di Milano è risultato pari al 5,2% per l'anno 2023 e lo 0,8% per l'anno 2024, dando pertanto un combinato nel biennio pari al 6,1%;
- l'adeguamento è avvenuto, come previsto nei criteri approvati dal Consiglio Comunale, solo nel caso l'aumento previsto sia pari o superiore a € 0,50 e verrà arrotondato al multiplo di € 0,50 per eccesso o difetto (a € 0,25 e € 0,75 si arrotonda per difetto).

Il tariffario aggiornato al 31/12/2024 è allegato alla presente relazione (Allegato 3).

Nonostante l'aumento, le tariffe continuano a essere calmierate rispetto al mercato, permettendo in particolare l'accesso agli impianti ad ingresso singolo, senza la previsione di costi fissi di iscrizione a tempo.

Successivamente, con la Deliberazione n. 98 del 17/12/2024, il Consiglio Comunale ha adeguato la disciplina generale delle tariffe relative alla fruizione degli impianti sportivi comunali, al principale fine di continuare ad assicurare un effettivo sostegno alle fasce più deboli della popolazione.

Sono stati pertanto approvati nuovi criteri per la determinazione delle tariffe per l'utilizzo degli impianti sportivi. Con la Deliberazione di Giunta Comunale n. 323 del 18/03/2025 sono state quindi determinate le nuove tariffe, entrate in vigore a partire dal 01/06/2025.

## 10.2 IVA su tariffe dei corsi/ingressi

Nel corso del 2024 è stato definito il contenzioso tra Milano Sport e Agenzia dell'Entrate inerente il tema di applicazione dell'IVA sui corsi di nuoto, per il quale è stato accantonato a "Fondo rischi" una quota totale pari ad € 6,8 milioni.

A seguito di interlocuzioni con l'Agenzia delle Entrate, al fine di chiarire il *quantum* di IVA (imposta, sanzioni e interessi) dovuta, da versare per i periodi di imposta dal 2017 al 2022, in data 16 luglio 2024 le parti hanno raggiunto un Accordo Quadro e la Società si è impegnata a corrispondere la maggiore Iva dovuta sui corrispettivi maturati in relazione ai corsi di nuoto resi nei periodi di imposta dal 2017 al 2021 e già versata in sede di ravvedimento con riferimento ai periodi di imposta 2022 e dal 1° gennaio al 31 luglio 2023.

La Società, in conclusione, è risultata debitrice di 3,2 milioni di euro e il debito a fine 2024 dopo il pagamento delle prime rate ammonta a 1,9 milioni di euro.

Le attività nel primo semestre si sono svolte senza alcuna limitazione a pieno regime, con applicazione dell'IVA sui corsi annuali, pentamestrali e trimestrali relativi alla stagione corsistica 23/24, come definito a seguito del procedimento con l'Agenzia delle Entrate, mentre a partire dal luglio 2024 con l'iscrizione della Società SSD nel Registro Nazionale delle Attività Sportive Dilettantistiche, è ripresa la vendita dei corsi, in regime di esenzione IVA.

## 11. Conclusione

Per tutto quanto sopra rilevato, valutato il rispetto delle condizioni e previsioni del contratto di servizio sottoscritto con la Società il 31/12/2020 per la gestione del servizio pubblico locale di rilevanza economica “gestione degli impianti sportivi e dei corrispondenti servizi” nel corso dell’annualità in esame, il raggiungimento del livello qualitativo richiesto alla Società ed i risultati raggiunti dalla stessa, l’andamento economico del servizio, in piena coerenza con la finalità pubblicitaria sopra riportata, si conferma la modalità individuata di gestione del servizio. Ciò anche in considerazione della citata evoluzione della società in SSD, avvenuta nell’anno 2024, i cui positivi effetti si produrranno nei prossimi anni.

**Il Direttore**

**Area Sport**

Dott.ssa Lina Rosa Lucarelli

*(firmato digitalmente)*

**Il Funzionario**

**Unità Sviluppo Grandi Impianti**

**Milanosport e Gestione Stadio**

Dott. Luca Panzetta

*(firmato digitalmente)*



MILANOSPORT

# IDENTITY

**Milanosport** è una società per azioni creata per gestire gran parte delle strutture sportive pubbliche del Comune di Milano con una vasta gamma di prodotti per rispondere alle attese dei cittadini

La sua grande esperienza, **di oltre 40 anni**, e la continua attenzione alla qualità dei servizi e al benessere della clientela, permette di garantire soluzioni sicure e affidabili.



MILANOSPORT



Comune di  
Milano

# MILANOSPORT E' MILANO

Una peculiarità di **Milanosport** è quella di essere capillarmente presente, con le sue piscine, le sue palestre, i suoi centri sportivi polifunzionali in ogni zona della città.

Dal centro alla periferia, chi vuole svolgere attività sportiva trova sempre, vicino a casa, a scuola o al posto di lavoro, un impianto.



# 27 IMPIANTI

## SUL TERRITORIO MILANESE



\*2 Impianti in attesa di restituzione al Comune

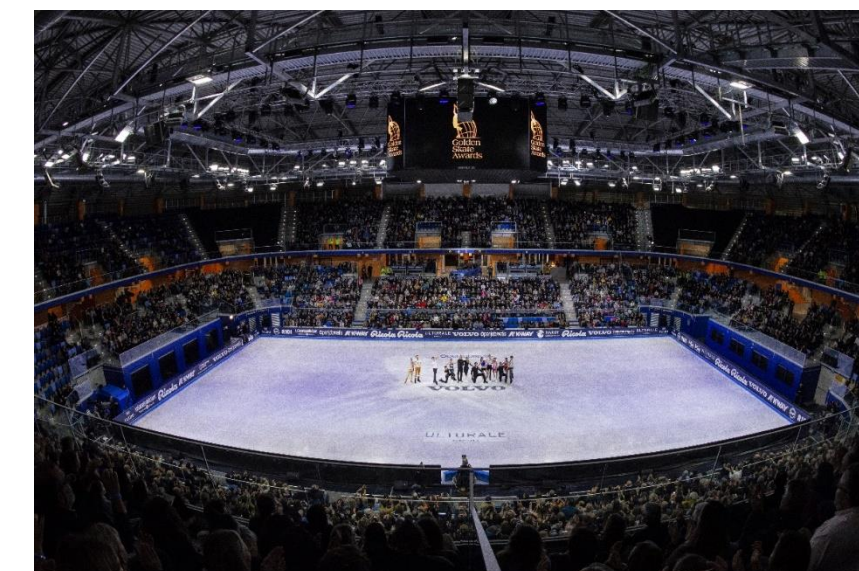
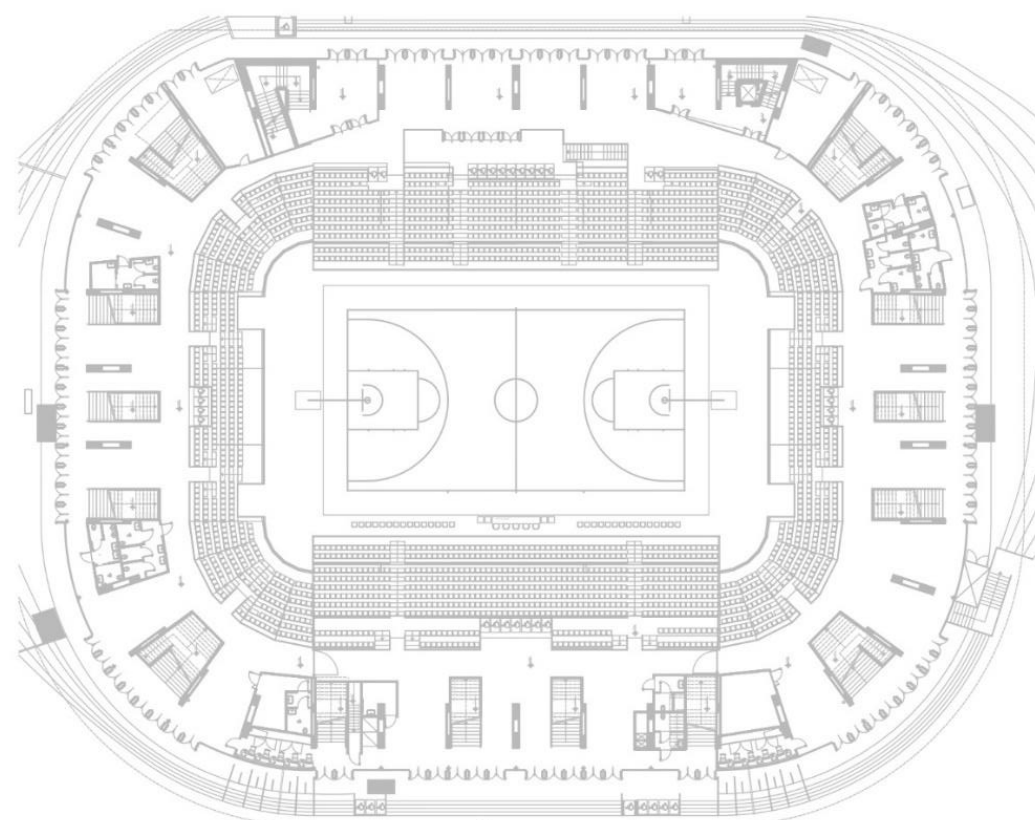
# DETTAGLI DEI CENTRI

# ALLIANZ CLOUD

*Il Palalido, inaugurato per la prima volta nel 1961, è stato completamente rinnovato e riaperto con il nome di Allianz Cloud nel 2019. Punto di riferimento dello sport nazionale e internazionale l'Allianz Cloud torna a essere il fulcro della vita sportiva meneghina e non solo. L'obiettivo infatti è quello di far vivere il palazzetto attraverso eventi sportivi, spettacoli, concerti e convention.*

*Allianz Cloud può contare su un'affascinante struttura moderna e di design con forma ellittica. Vanta una capienza superiore ai 5.000 spettatori.*

ALLIANZ CLOUD



# PISCINA ARIOLI VENEGONI

L'impianto, **nato nel 1975**, offre una vasca coperta da 25 metri, una palestra di 95 metri quadri e un ampio giardino.

## STRUTTURA:

Vasca coperta 25m  
Tribuna 75 posti  
Palestrina  
Giardino

## CORSI:

Discipline acquatiche  
Fitness

## LIBERA UTENZA:

Nuoto



# PISCINA BACONE

*Costruita negli Anni Settanta (1977), la Piscina Bacone è una delle piscine storiche della città di Milano ed è situata nelle vicinanze di Corso Buenos Aires, piazzale Loreto e la stazione Centrale.*

## **STRUTTURA:**

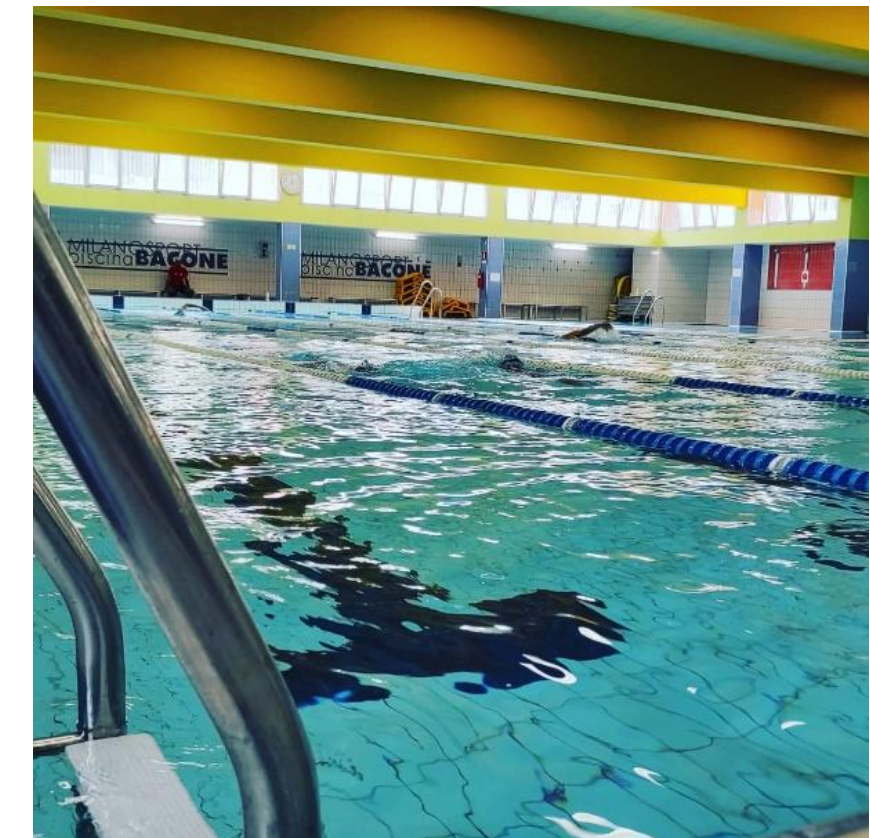
Vasca coperta 25m  
Vasca coperta 12m  
Tribuna  
Palestrina

## **CORSI:**

Discipline acquatiche  
Fitness

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto



# CENTRO SPORTIVO CAMBINI FOSSATI

*Costruito nel 1965, l'impianto sorge nei pressi di viale Padova, ha due palestre di 800 mq. dotate di tribune da 252 e 127 posti: la palestra ginnica e quella dedicata al cestista e allenatore Aldo Giordani, due campi da tennis e quattro nuovissimi campi da Padel.*

## STRUTTURA:

Piscina 25 mt

Vasca didattica

Palestra basket/pallavolo/calcio a 5 con tribuna da 252 posti.

Palestra ginnastica e ginnastica artistica con tribuna da 127 posti.

1 campo da tennis coperto in sintetico.

1 campo a tennis coperto in terra rossa.

4 campi da padel (3 coperti da tensostruttura, e uno scoperto)

Parco giochi

## CORSI:

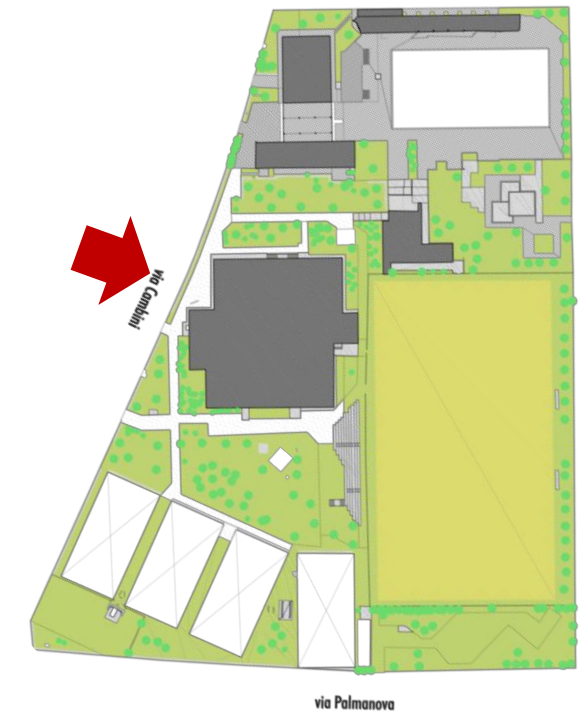
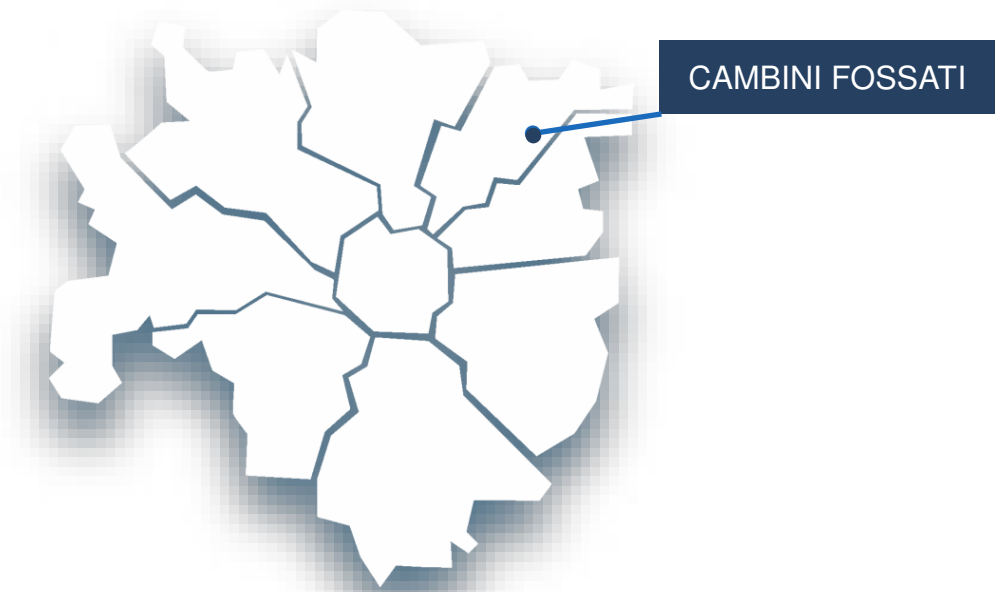
Discipline acquatiche

Tennis / Padel

Fitness

## LIBERA UTENZA:

Tennis, pallavolo, padel, basket, discipline acquatiche



# CENTRO SPORTIVO CAPPELLI

*Impianto sportivo milanese di rilievo, per diversi anni è stata la sede della storica Società Sportiva Savorelli 1937. Il Centro è composto da un campo da calcio a 11 che può essere suddiviso e predisposto per partite a 7, in erba sintetica di terza generazione e con ampia tribuna laterale coperta. Per quanto riguarda il calcio a 5 si contano un campo con copertura lamellare e uno scoperto dedicato agli allenamenti. Si aggiungono una pista di atletica da 100 metri, un'area fitness adibita alla danza e una palestra con un ring per il pugilato. Completano il centro sportivo gli spogliatoi per gli atleti, locali ad uso magazzino e un bar privato*

## STRUTTURA:

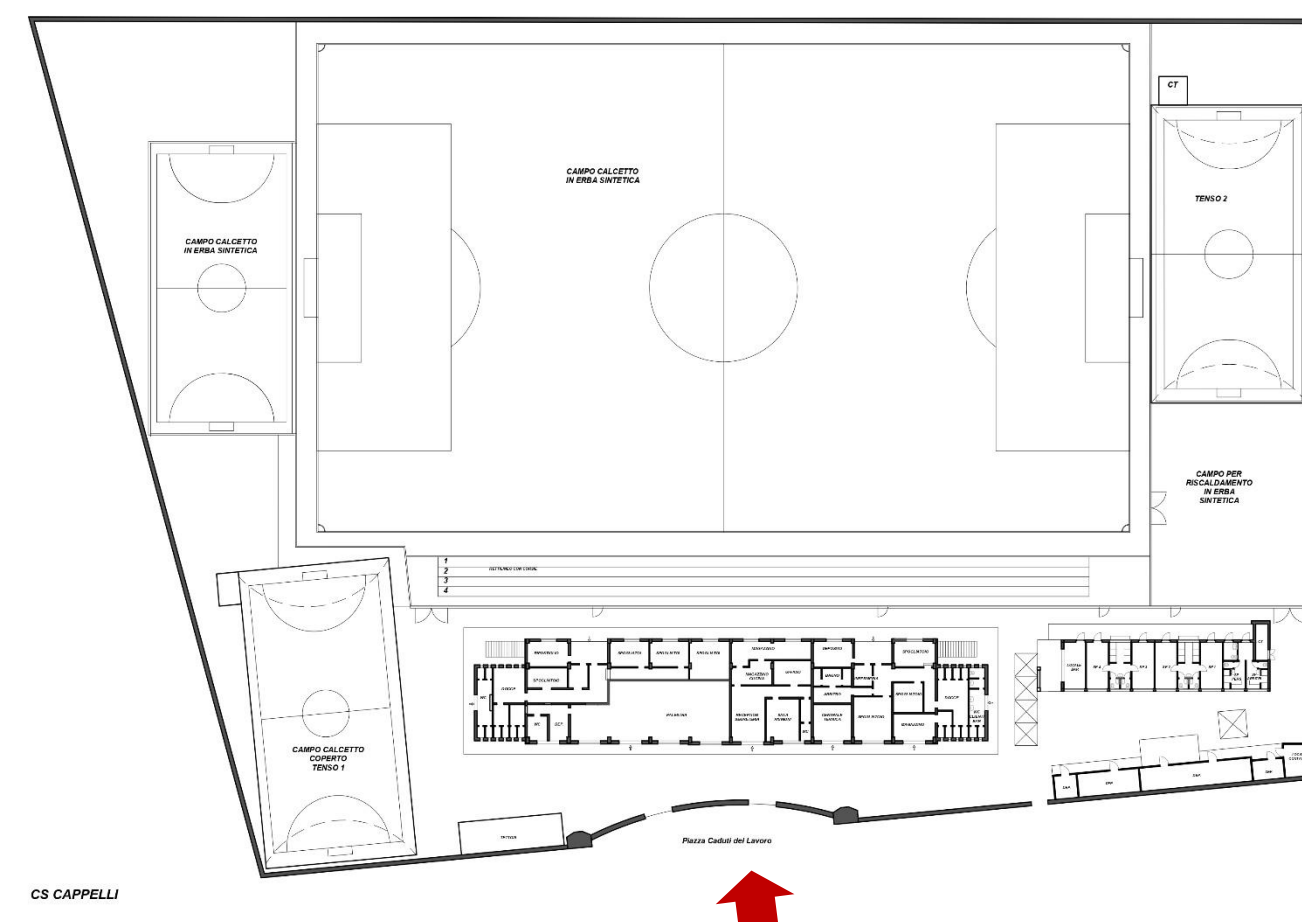
Campo da calcio a 11  
Campo da calcio a 5  
Palestra danza

## LIBERA UTENZA:

calcio , danza



CAPPELLI



# PISCINA DANIELE CARELLA CANTÙ

*L'impianto costruito nel 1978, uno dei più originali dal punto di vista architettonico, è composto da tre grandi cupole che contrassegnano e dividono altrettanti spazi di attività: spogliatoi, vasca da 25 m e palestra.*

## **STRUTTURA:**

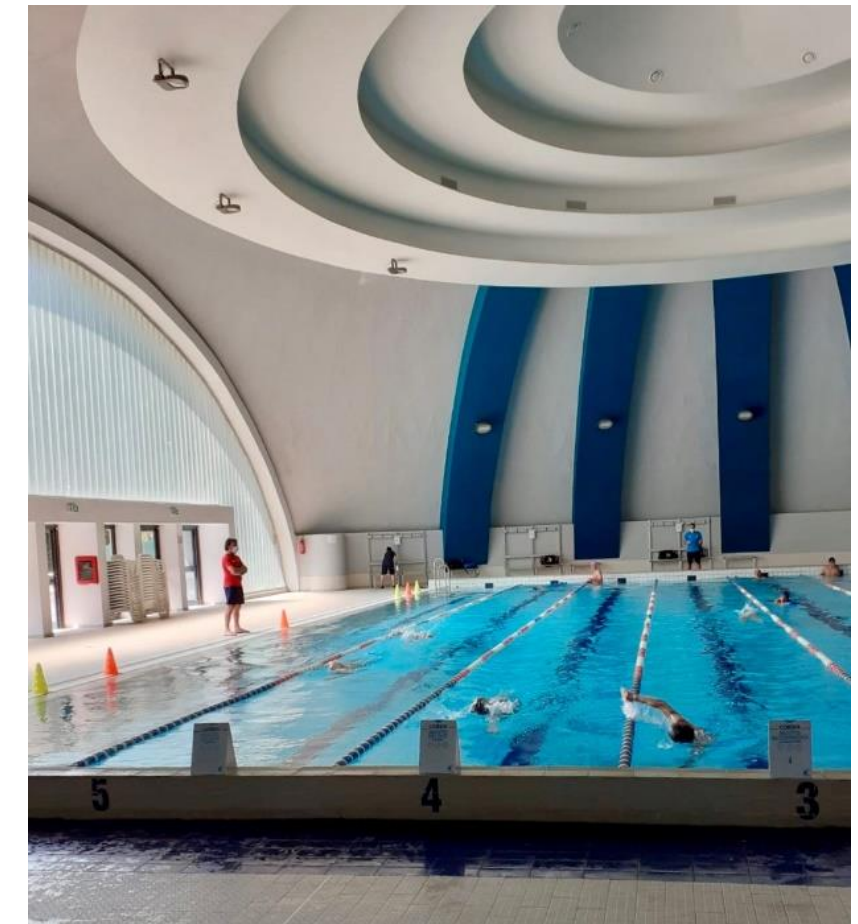
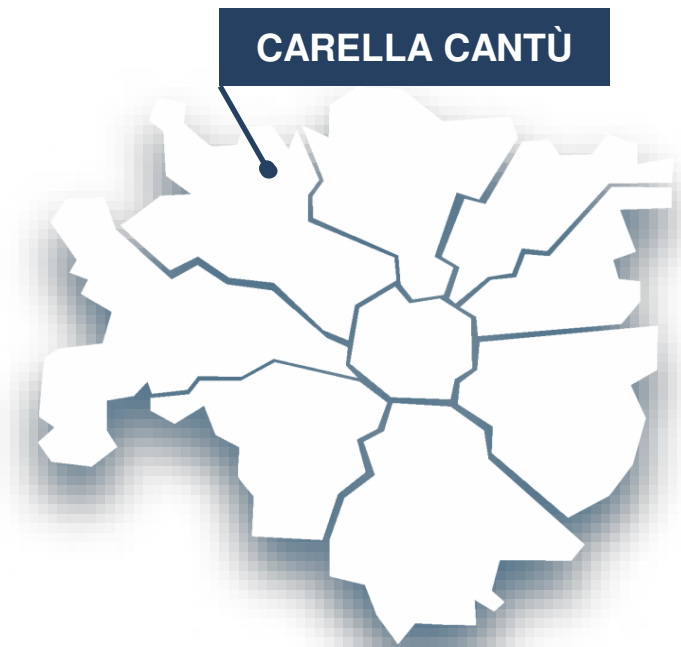
Vasca coperta 25m  
Palestrina  
Tribune 75 posti  
Giardino

## **CORSI:**

Discipline acquatiche

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto



# CENTRO SPORTIVO CARRARO

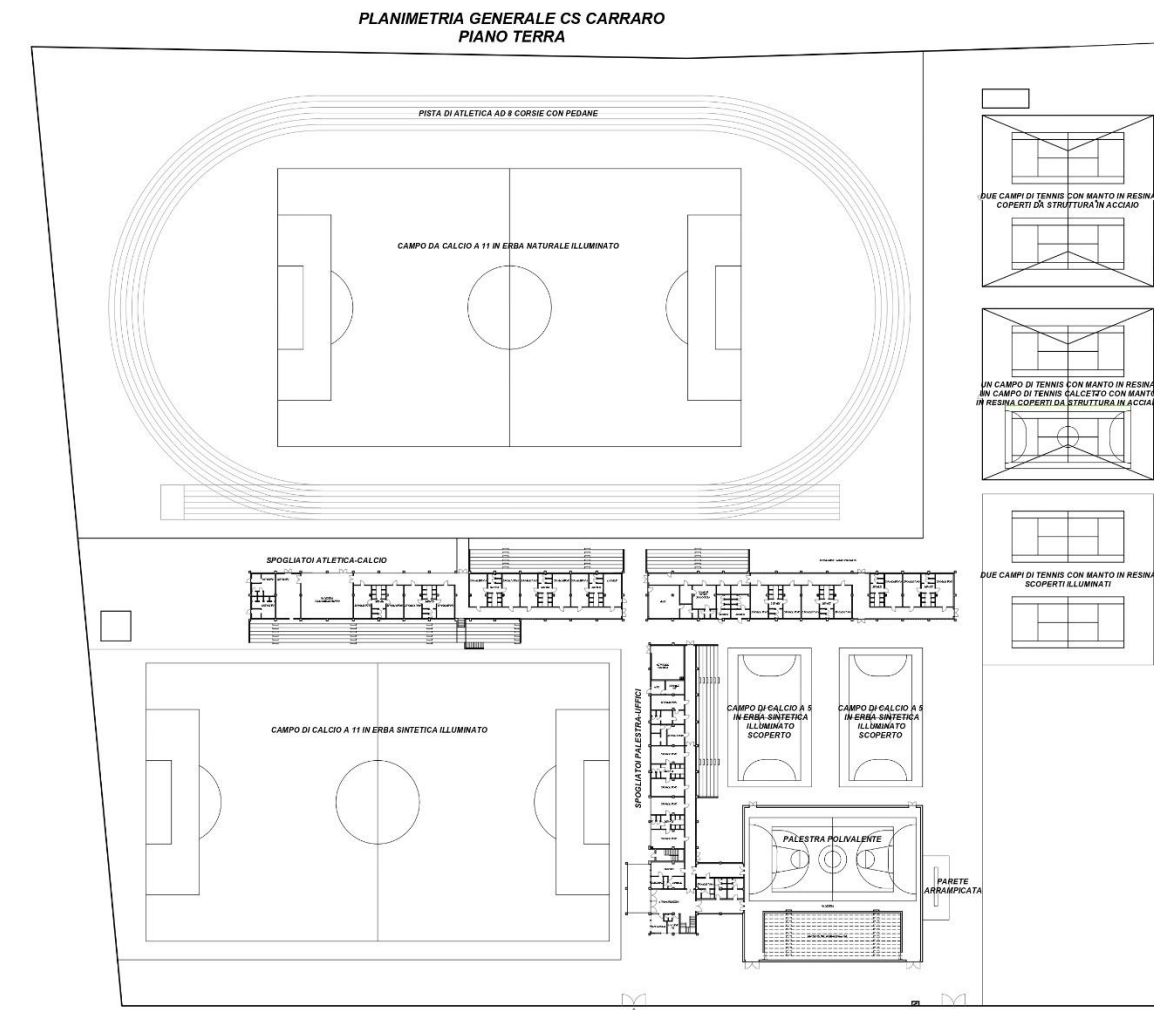
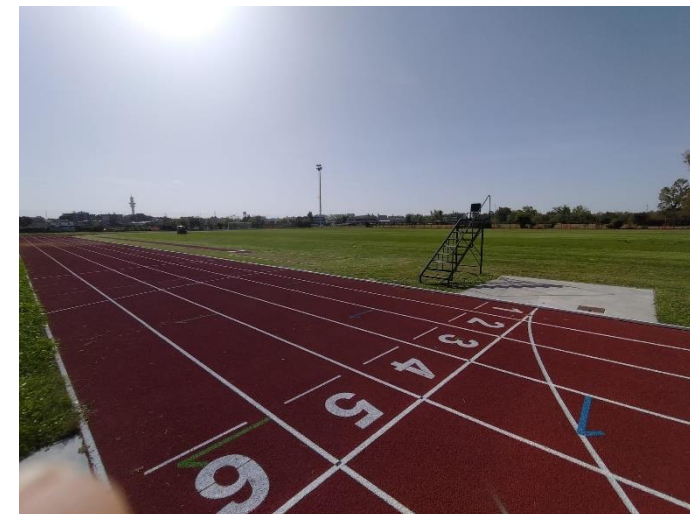
*Situato all'estremità della zona sud di Milano il Centro Sportivo Carraro si appresta a diventare uno dei più ricchi e completi Centri Sportivi di Milanosport, con i suoi campi da calcio, le sue palestre polivalenti e la pista di atletica.*

## STRUTTURA:

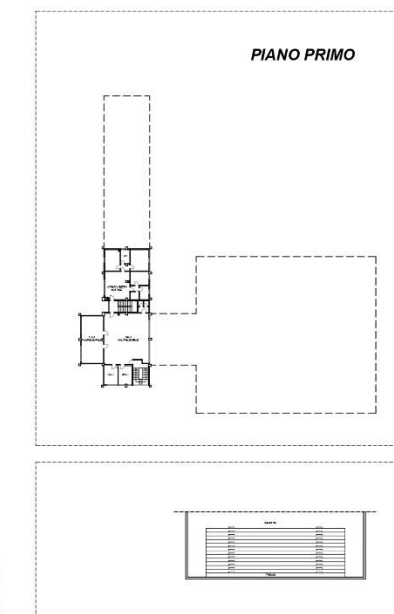
Due campi da calcio a 11 (uno in sintetico ed uno in erba)  
Pista di atletica e zona lanci  
Due palestre

## LIBERA UTENZA:

Calcio, atletica



CS CARRARO



# PISCINA CARDELLINO

*L'impianto, **costruito nel 1975** è collocato all'interno del popoloso quartiere del Lorenteggio, in un angolo ricco di verde e dotato di un comodo parcheggio.*

*Lo caratterizzano due vasche, una da 25 m e una grande vasca esterna da 50 m con un ampio giardino e solarium*

## **STRUTTURA:**

Vasca coperta 25m

Palestrina

Vasca scoperta 50m

Giardino e ampia zona pavimentata all'esterno

## **CORSI:**

Discipline acquatiche

Fitness

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto, centro balneare estivo



# PISCINA COZZI

*Opera de l'ingegner Luigi Lorenzo Secchi, è stata la prima vasca coperta in Italia e per diverso tempo una delle più grandi piscine coperte d'Europa, **costruita nel 1934**.*

*Durante i suoi lunghi anni la Cozzi, ha subito le naturali evoluzioni del tempo, sia in termini di abitudini dei cittadini che dal punto di vista urbanistico. Servizi una volta fondamentali come i bagni pubblici per i viaggiatori ed i galantuomini di inizio Novecento sono caduti in disuso, ma è ancora possibile ammirarli negli spazi originali della Cozzi, con i pavimenti in marmo e gli intarsi e mosaici.*

## **STRUTTURA:**

Vasca coperta 33m

Vasca coperta 20m

Tribune

Trampolini

Piattaforma tuffi

Terrazza

Palestrina

## **CORSI:**

Discipline acquatiche

Fitness

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto



# CENTRO SPORTIVO ISEO

*La costruzione del Centro Sportivo Iseo, iniziata nel 1965 e terminata nel 1975, si compone oggi di tre strutture:*

*Il Centro Sportivo Ripamonti comprende un campo in erba naturale sia per il calcio a 11 che per il Rugby. L'impianto è dotato di una tribuna scoperta da 900 posti.*

*Il Palaiseo ha una una palestra polifunzionale e una palestrina.*

*La Piscina Iseo un impianto totalmente rinnovato nel 2016, con un nuovo piano vasca, nuovi spogliatoi, palestra e tribuna.*



## STRUTTURA:

Vasca coperta 25m

Tribuna 78 posti

Palestrina

Giardino

Palestra di basket/pallavolo/calcio a 5

Tribuna 350 posti

Palestrina

Campo di calcio a 11/rugby

Campo di calcio a 5

Campo di calcio a 7

Tribuna

Parco giochi

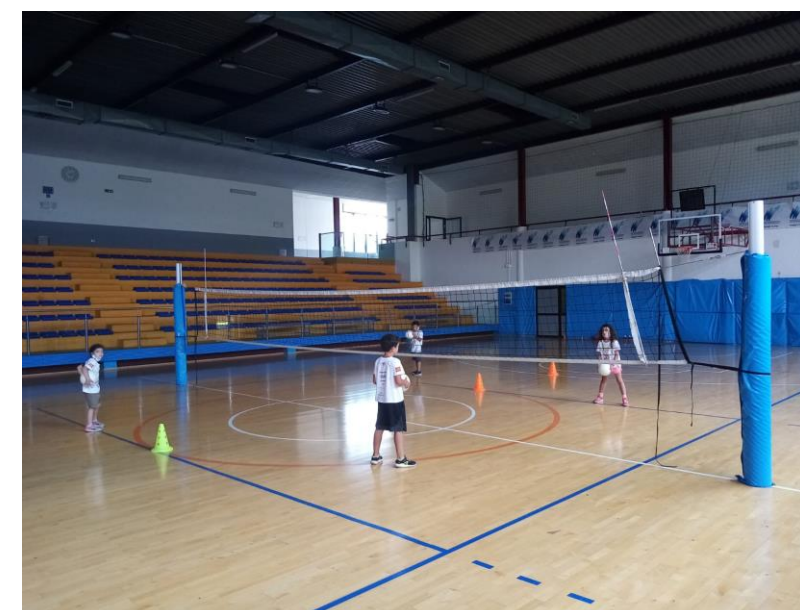
## CORSI:

Discipline acquatiche

Fitness

## LIBERA UTENZA:

Nuoto, Basket, pallavolo, calcio A5, calcio a 11-7-5, rugby



# PISCINA DE MARCHI

*Il centro, **costruito nel 1979** si trova in un angolo tranquillo della vecchia periferia milanese. La piscina attinge sole e luce dall'ampia parete a vetrate; le due vasche contigue permettono di seguire i corsi, senza creare interferenze fra le attività degli adulti e gli esercizi di bambini e ragazzi.*

## **STRUTTURA:**

Vasca coperta 25m  
Vasca coperta 12m  
Giardino

## **CORSI:**

Discipline acquatiche

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto



# CENTRO SPORTIVO DE NICOLA

*Il Centro Sportivo De Nicola è da sempre sede dei più importanti tornei amatoriali di calcio della città e ha inoltre ospitato, per lungo tempo, gli allenamenti e le partite della Lombardia Uno. Il centro dispone di un campo a 11 provvisto di tribune per la tifoseria, due campi di calcio a 7 con larghe fasce laterali per il pubblico e due campi di calcio a 5 coperti. Tutti i campi da calcio sono dotati di erba sintetica di ultima generazione. La struttura si completa di un bar per il ristoro degli atleti con annesso un dehors con tavoli e ombrelloni per l'estate.*



DE NICOLA

## STRUTTURA:

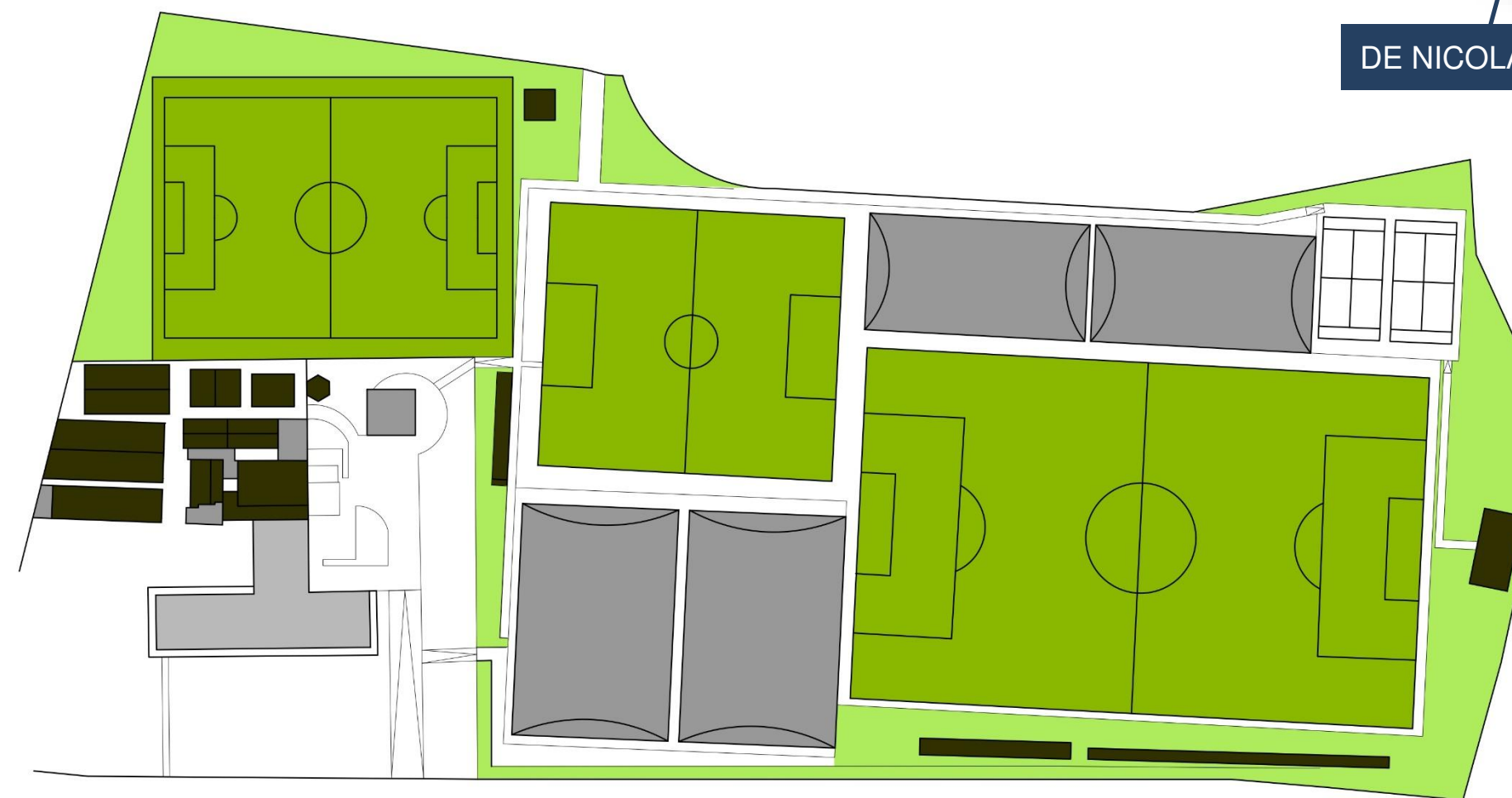
Un campo da calcio a 11  
Due campi da calcio a 7

Al momento non utilizzabili:

Sei campi da padel coperti  
Due campi da padel scoperti  
Due campi da calcio a 5

## LIBERA UTENZA:

calcio , danza



MILANOSPORT

# PISCINA MINCIO

*Inaugurato nel 1964, l'impianto fu disegnato dal celebre Pierluigi Nervi.*

*La Mincio si può definire "una Cozzi in miniatura" e, al pari di questa, ha una spiccata predisposizione ad allevare piccoli campioni di nuoto.*

## **STRUTTURA:**

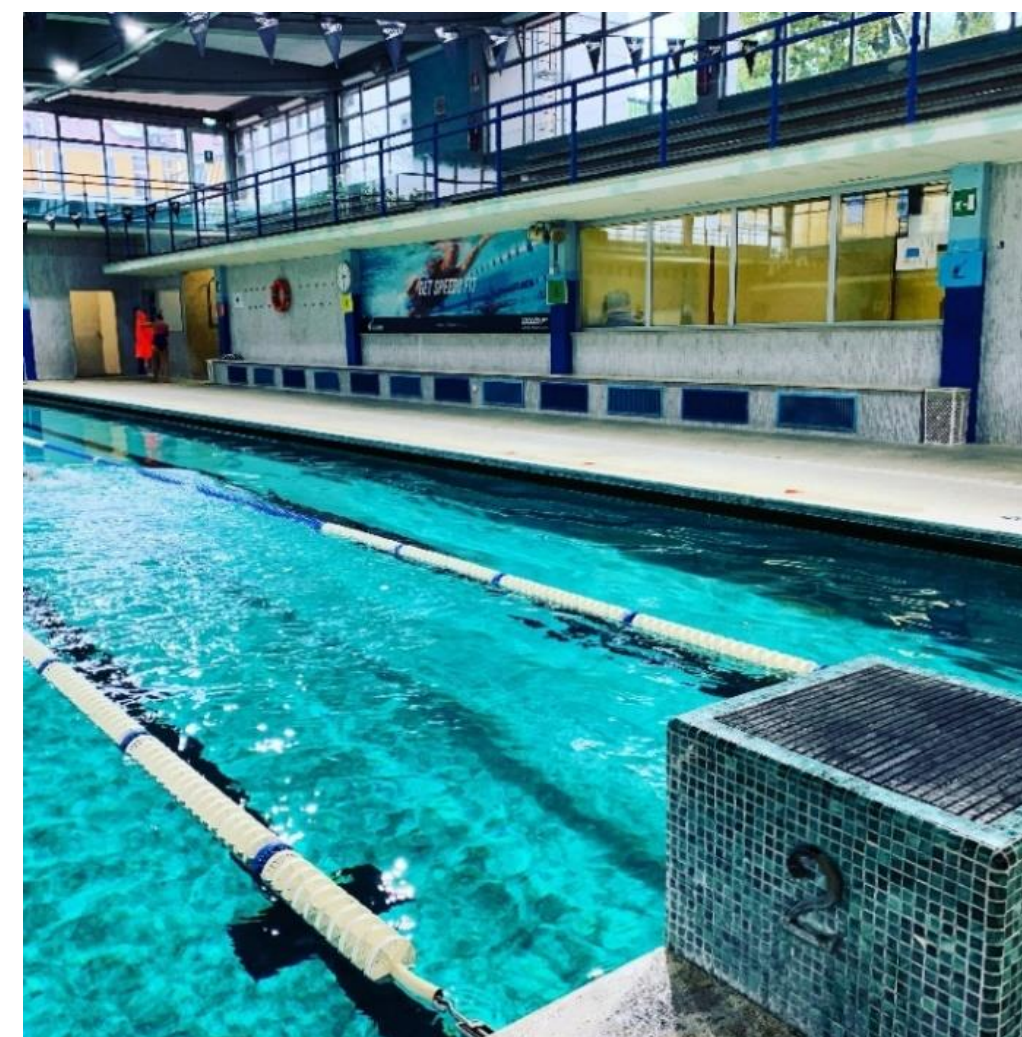
Vasca coperta 25m  
Tribuna 150 posti  
Palestrina  
Giardino e terrazza

## **CORSI:**

Discipline acquatiche  
Fitness

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto



# CENTRO SPORTIVO MURAT

*Nei pressi di piazzale Maciachini nasce nel 1988 il centro sportivo Murat dove convivono in modo eccellente la piscina indoor e il palazzetto polivalente e un ricco spazio verde.*

*Nella vasca piccola dell'impianto è nato, diversi anni fa, uno dei progetti di cui Milanospport va più fiera: quello del «nuoto neonatale» riservato ai piccolissimi dai 6 ai 20 mesi.*

## **STRUTTURA:**

Vasca coperta 25m

Vasca coperta 12m

Giardino

Palestra basket/pallavolo con tribuna.

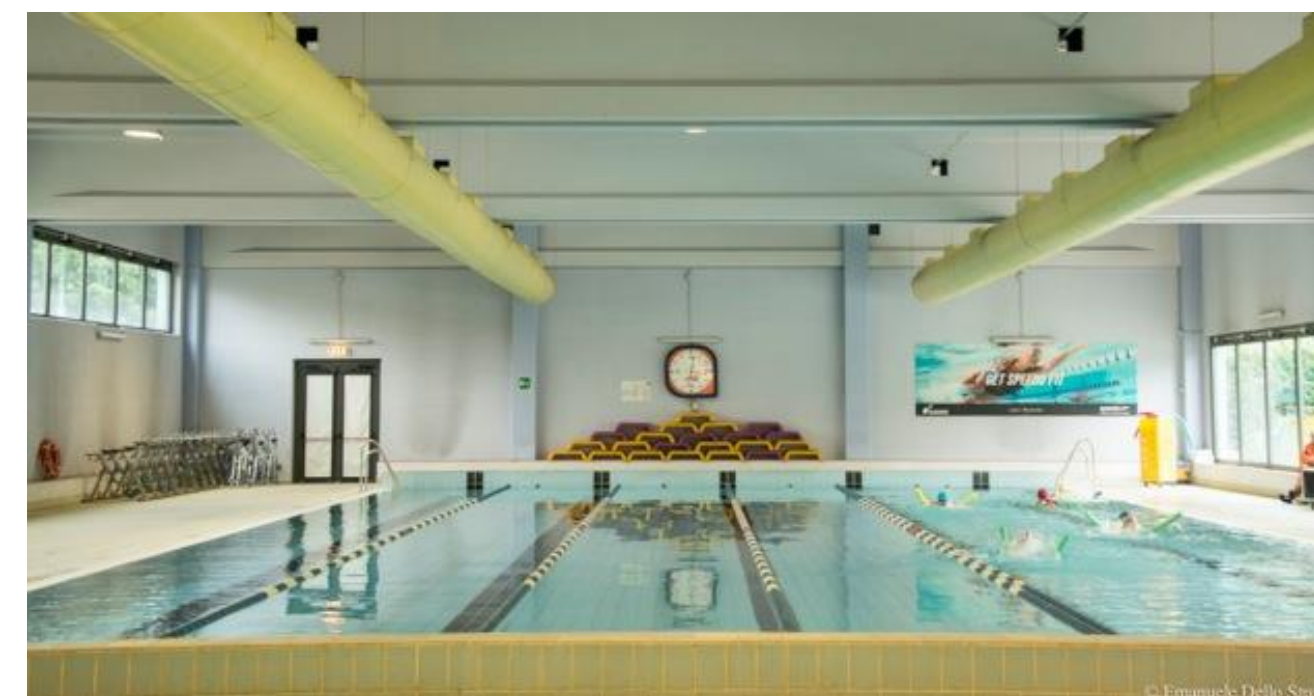
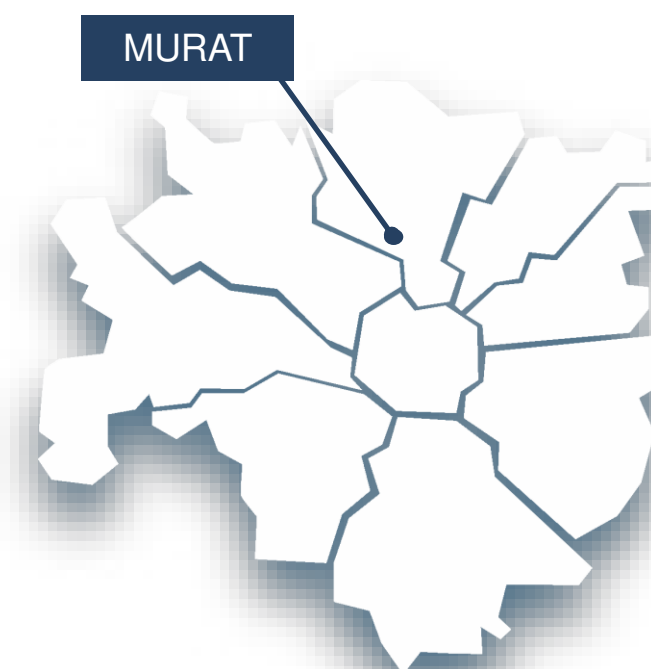
## **CORSI:**

Discipline acquatiche

Fitness

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto, basket, pallavolo



# PISCINA PARRI MENGONI

La Piscina Parri Mengoni **costruita nel 2019** nel quartiere di Bisceglie, nel parco dei Fontanili è il nuovo centro sportivo a disposizione dei cittadini, con una piscina da 25 m, ampi spazi verdi da dedicare al solarium estivo e alle aree giochi, due palestre e un'area relax con affaccio diretto sulla vasca.

## STRUTTURA

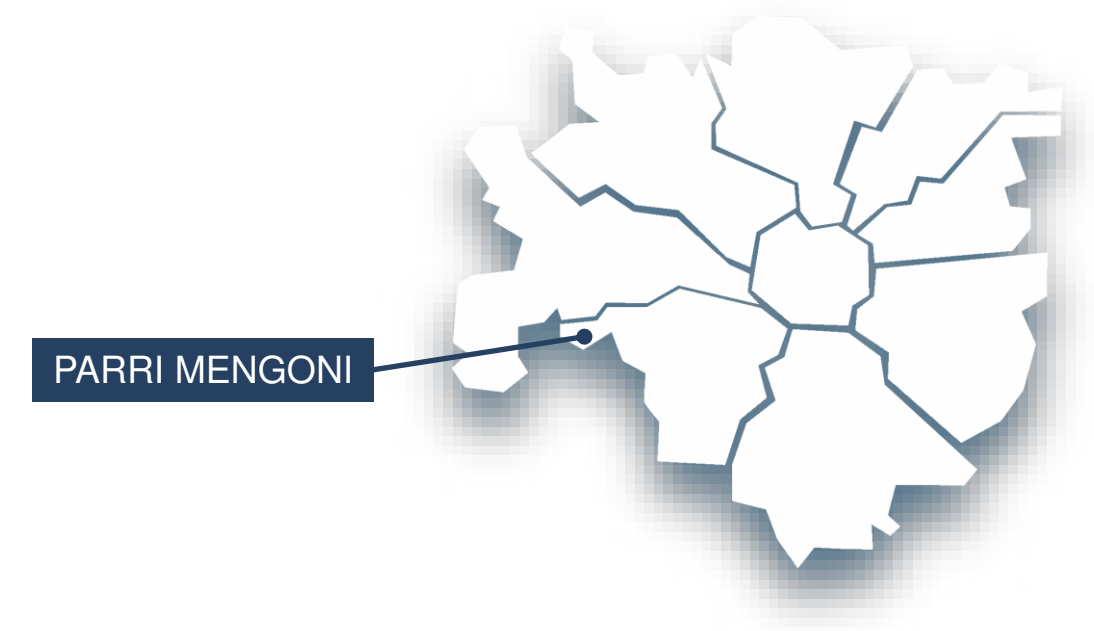
Vasca 25 mt  
Palestra fitness  
Palestra attrezzata

## CORSI

Discipline acquatiche  
Corsi palestra

## LIBERA UTENZA

Nuoto  
Tessere Fit per l'ingresso in palestra



# CENTRO SPORTIVO MUGGIANO

*Il Centro Sportivo Muggiano è uno dei centri più grandi e completi, con tre vasche per le attività natatorie e due campi da calcio a 11. Completano il centro tre grandi aree fitness e una sala pesi gestite da Gate Sport La Fenice.*

## STRUTTURA

Vasca 25 mt

Vasca baby

Vasca acquafitness

N.3 Palestra fitness

Palestra attrezzata

N.2 Campi da calcio a 11

## CORSI

Discipline acquatiche

## LIBERA UTENZA

Nuoto



# CENTRO SPORTIVO PROCIDA

*Realizzato nel 1987, il centro sportivo costituito da un palazzetto polivalente e una piscina indoor sorge in una delle zone residenziali più eleganti di Milano.*

*Dotato di piscina, palestra e sala fitness, ha per primo ospitato le discipline dell'Acquafitness, contribuendo alla diffusione di questo fenomeno.*

## **STRUTTURA:**

Vasca coperta 25m con tribuna

Giardino

Palestra basket/pallavolo con tribuna da 150 posti

Palestrina

## **CORSI:**

Discipline acquatiche

Fitness

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto, basket, pallavolo



# PISCINA QUARTO CAGNINO

*L'impianto nato nel 1975, è stato studiato per consentire un utilizzo diversificato, con particolare attenzione verso le esigenze dei piccoli iscritti al nuoto neonatale, delle donne incinte, over 65, delle persone diversamente abili o con problemi di recupero motorio.*

## **STRUTTURA:**

Vasca coperta 25m

## **CORSI:**

Discipline acquatiche

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto

QUARTO CAGNINO



# CENTRO BALNEARE ROMANO

*Il Centro balneare Romano, costruito nel 1929, ha l'imponente impronta architettonica dell'epoca ed è stato progettato dall'architetto Luigi Secchi che già annovera tra le sue opere la piscina Cozzi.  
La vasca rettangolare di 4000 metri quadri sorge in prossimità di un parco nel cuore di Città Studi.*

## **STRUTTURA:**

Vasca scoperta 100x40m

Spogliatoi a rotazione

Giardino e ampia zona pavimentata all'esterno

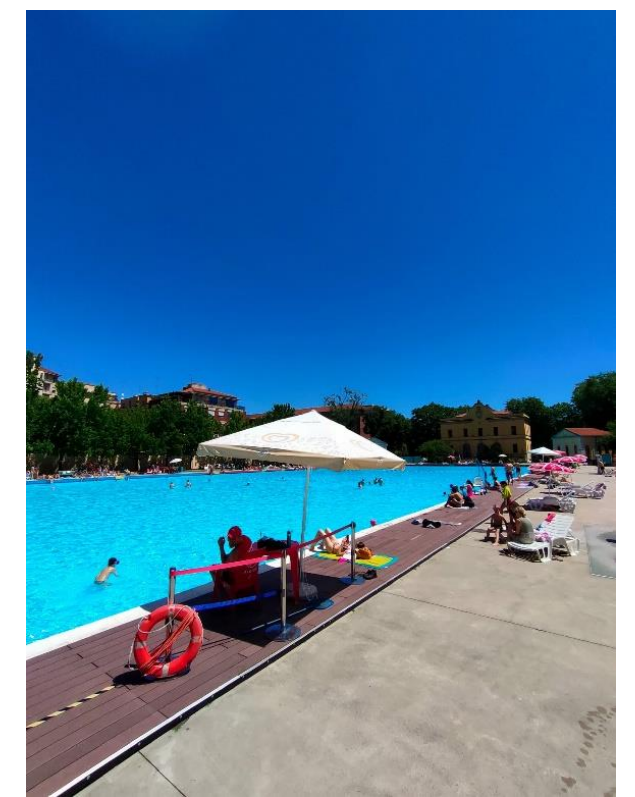
Bar

Parco giochi

Parco pubblico

## **LIBERA UTENZA:**

Centro balneare estivo



# PISCINA SANT'ABBONDIO

La struttura è stata **costruita nel 1976** e ristrutturata nel 2004 ed occupa nel complesso 1500 metri quadrati.  
Dispone di due vasche, una interna ed una esterna e di un ampio giardino.

## STRUTTURA:

Vasca coperta 25m

Vasca scoperta 50m

Palestrina

Giardino e ampia zona pavimentata all'esterno

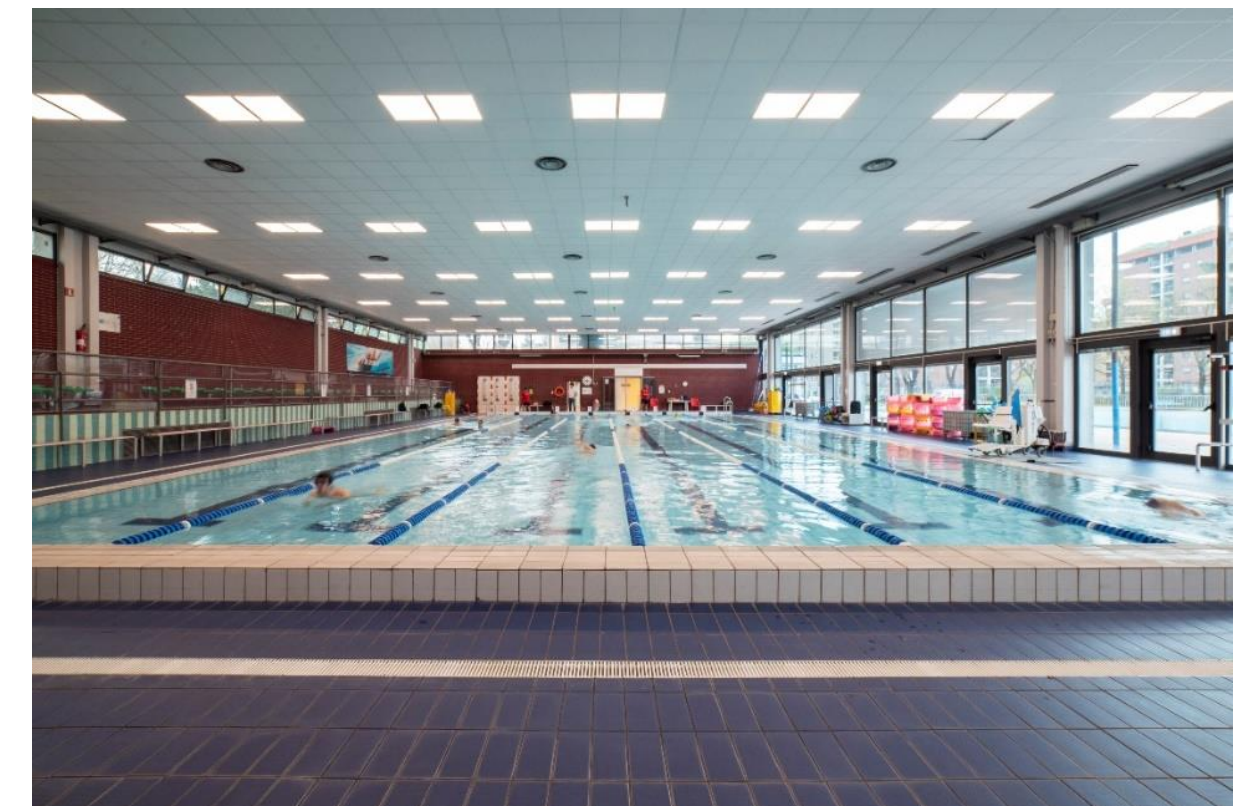
## CORSI:

Discipline acquatiche

Fitness

## LIBERA UTENZA:

Nuoto, centro balneare estivo



# PISCINA SOLARI

*Immersa nel verde di uno dei più bei parchi storici di Milano, la Solari costruita nel 1963 e ristrutturata nel 2015 si può considerare una piscina "sempre aperta", in quanto è a disposizione del pubblico dalle 7 del mattino alle 23 della sera.*

## **STRUTTURA:**

Vasca coperta 25m  
Giardino

## **CORSI:**

Discipline acquatiche

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto



# PISCINA SUZZANI

*L'impianto, situato in una zona tranquilla, nelle vicinanze del Parco Nord, è uno dei gioielli di Milanospport. Al piano superiore, affacciata sulla zona nuoto, si trova la palestra, arricchita con un'ampia dotazione di macchine cardiofitness e isotoniche. All'esterno, un ampio solarium accoglie nei mesi estivi i bagnanti che trovano nei suoi spazi il luogo ideale per trascorrere ore di relax e di divertimento.*

## **STRUTTURA:**

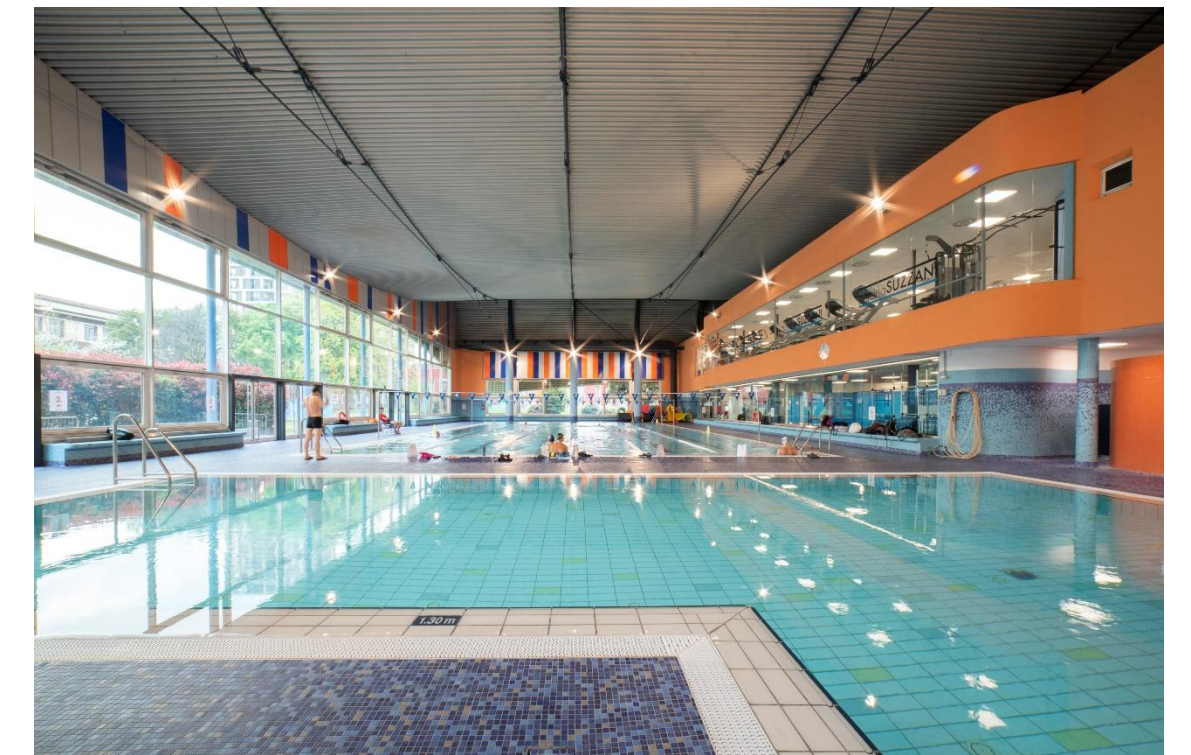
Vasca coperta 25m  
Vasca didattica  
Palestra  
Giardino

## **CORSI:**

Discipline acquatiche  
Fitness palestra

## **LIBERA UTENZA:**

Nuoto  
Palestra



# VELODROMO MASPES VIGORELLI

*Il velodromo Maspes-Vigorelli è un impianto sportivo storico della città di Milano dedicato in origine al ciclismo su pista ed oggi utilizzato principalmente per il football americano.*

*Fu costruito nel 1935, l'inaugurazione avvenne il 28 ottobre dello stesso anno. Appena tre giorni dopo la sua costruzione, il ciclista Giuseppe Olmo vi stabilì il nuovo record dell'ora.*

*La pista è di 397,7 metri, con una larghezza di 7,50 m. La pendenza massima in curva è di 42 gradi. La pista è ricoperta con 72 chilometri di listarelle di pino di Svezia.*

*Il 7 novembre 1942 consegnò alla storia il primato mondiale dell'ora di Fausto Coppi: 45,798 km.*

*Alla scomparsa del campione Antonio Maspes (19 ottobre 2000) l'Amministrazione comunale decise di dedicargli il velodromo che da allora si chiama velodromo Maspes-Vigorelli.*

## STRUTTURA:

Pista di ciclismo

Campo da Football Americano

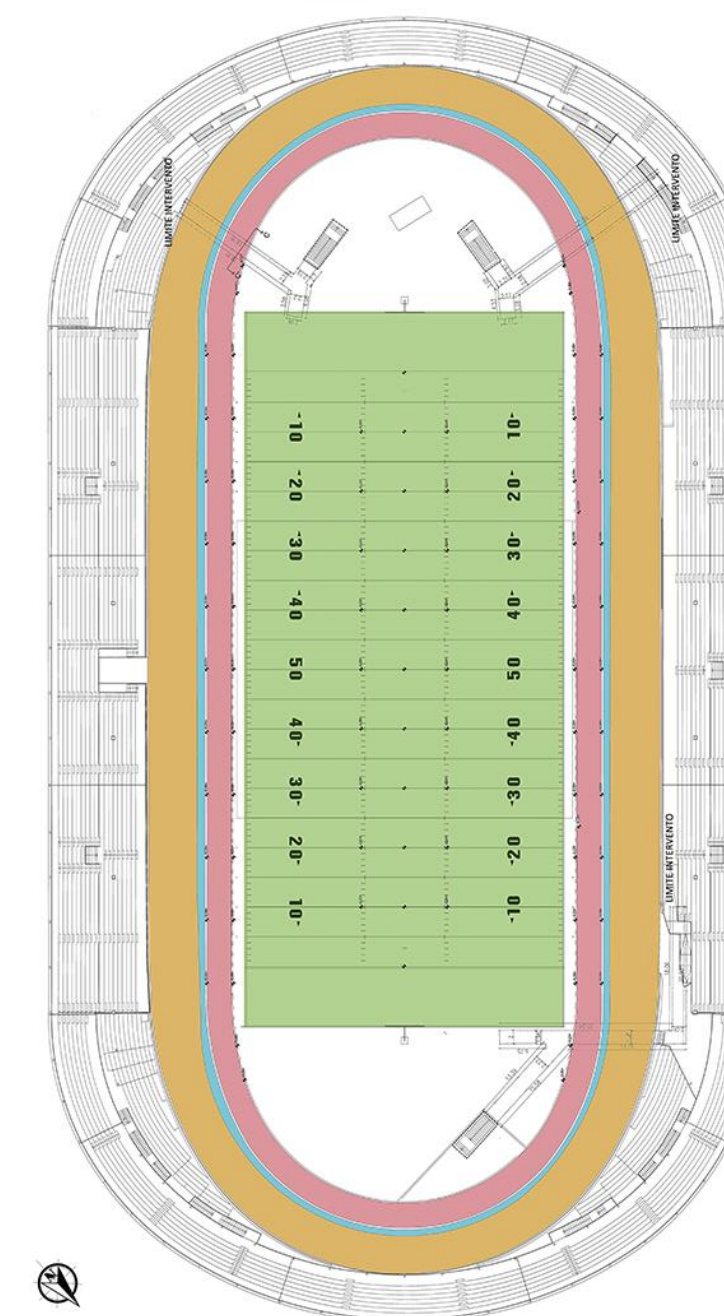
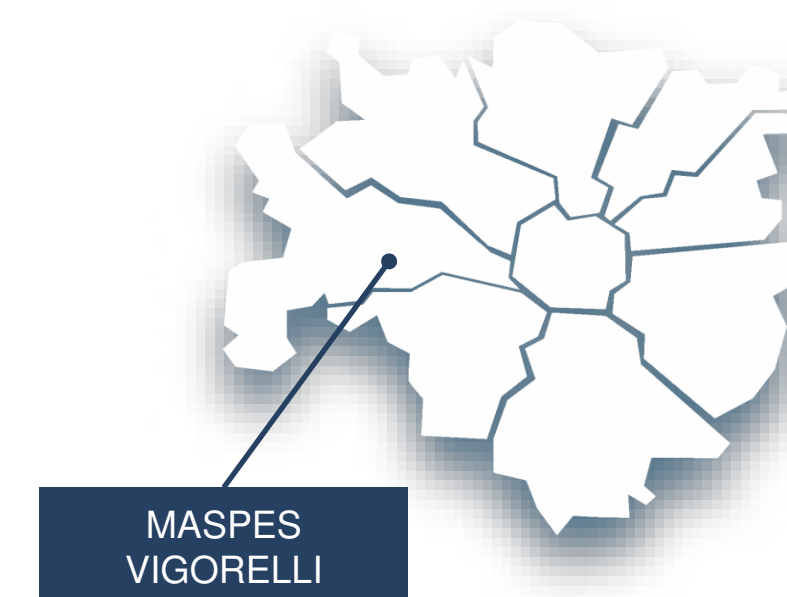
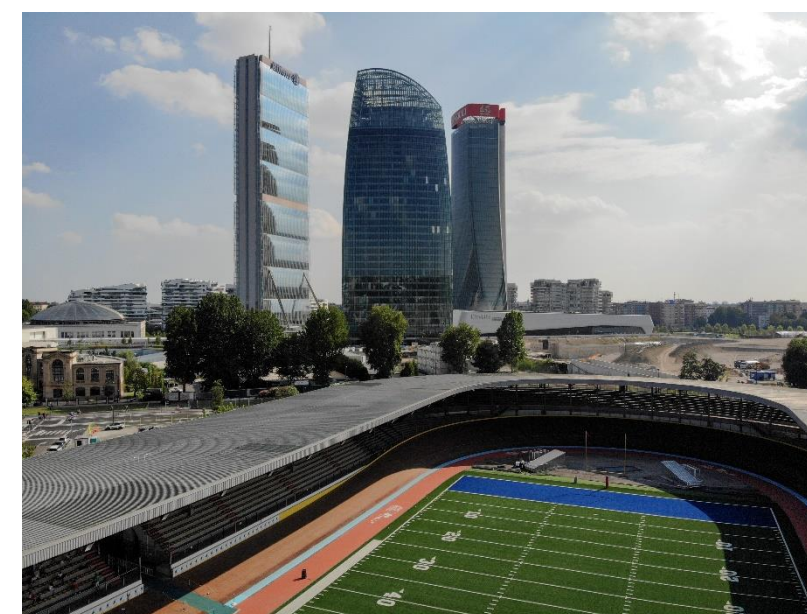
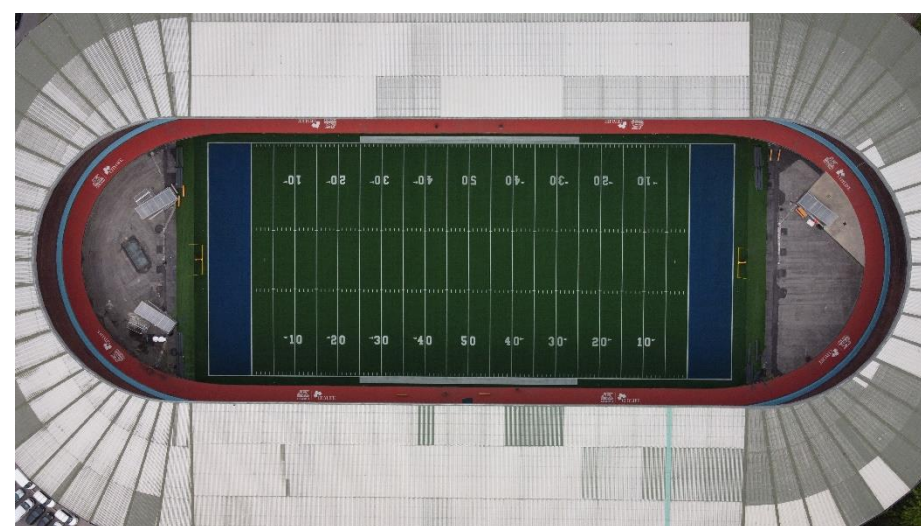
## CORSI:

Campus Estivi

## CONCESSIONI:

Football Americano

Ciclismo



# CENTRO TENNIS WASHINGTON

*Il Centro è situato in una delle vie più importanti di Milano, a poca distanza da C.so Vercelli, strada dedicata allo shopping più elegante.*

*I campi, grazie alla copertura invernale e all'illuminazione serale, sono frequentati tutto l'anno da centinaia di appassionati, adulti e ragazzi, che trovano a loro disposizione un team di Maestri preparati.*

## **STRUTTURA:**

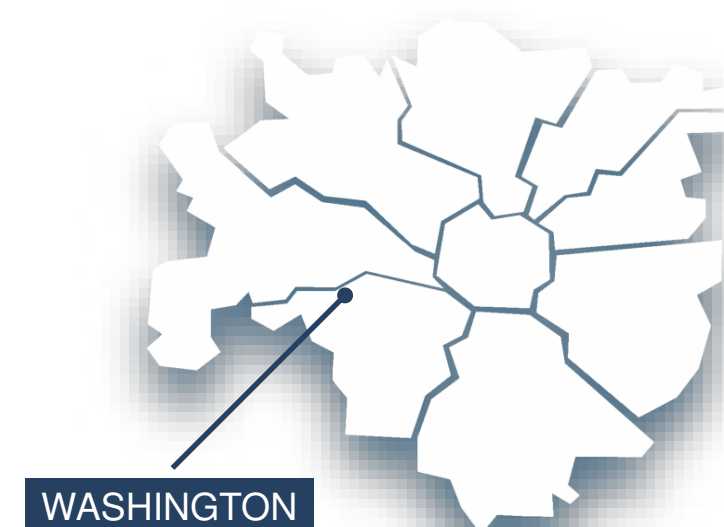
Tre campi da tennis in terra rossa

## **CORSI:**

Tennis

## **LIBERA UTENZA:**

Tennis



# CENTRO SPORTIVO XXV APRILE

*Realizzato nel 1968 e più volte ristrutturato presenta una pista di atletica in materiale sintetico di misure regolamentari e di un bel colore azzurro; e pedane per i salti (in lungo, triplo, in alto, con l'asta) e i lanci (del peso e del giavellotto), gli spogliatoi ed i servizi.*

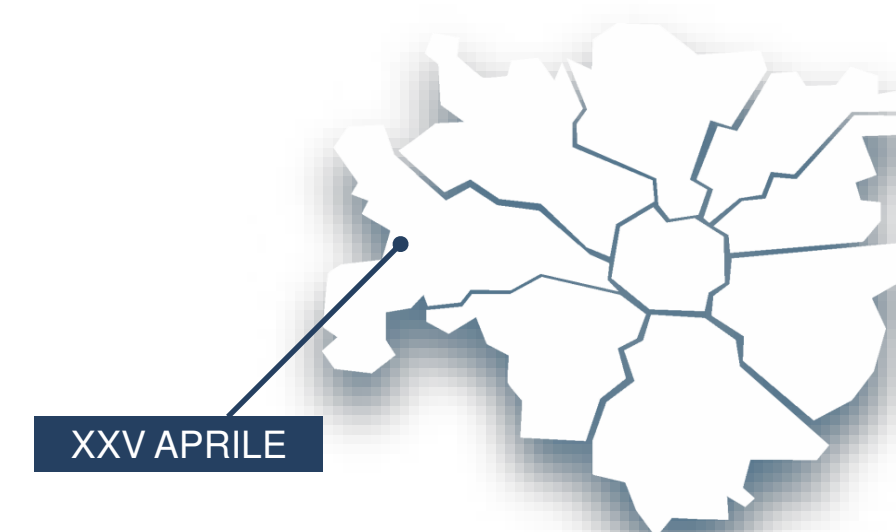
**Gestione affidata a Fidal**

## **STRUTTURA:**

Pista di atletica e zona lanci

## **LIBERA UTENZA:**

Atletica





**Grazie.**

**DIREZIONE GENERALE  
AREA GABINETTO DEL SINDACO E GESTIONE RAPPORTI CON ENTI PARTECIPATI  
DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 26 DEL 18/04/2024**

**VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE**

**OGGETTO:** Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.

IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI

Seduta pubblica del 18/04/2024 – prima convocazione

**CONSIGLIERI IN CARICA**

SALA GIUSEPPE	Sindaco	NAHUM DANIELE	Consigliere
BUSCEMI ELENA	Presidente	ORSO MAURO	"
ALBIANI MICHELE	Consigliere	OSCOLATI ROBERTA	"
ARIENTA ALICE	"	PACENTE CARMINE	"
BARBERIS FILIPPO	"	PADALINO MARIANGELA	"
BERNARDO LUCA	"	PALMERI MANFREDI	"
BESTETTI MARCO	"	PANTALEO ROSARIO	"
BOTTELLI FEDERICO	"	PASTORELLA GIULIA	"
CECCARELLI BRUNO	"	PEDRONI VALERIO	"
COMAZZI GIANLUCA	"	PISCINA SAMUELE	"
COSTAMAGNA LUCA	"	PONTONE MARZIA	"
CUCCHIARA FRANCESCA	"	RABAIOTTI GABRIELE	"
D'AMICO SIMONETTA	"	RADICE GIANMARIA	"
DE CHIRICO ALESSANDRO	"	ROCCA ANNAROSA	"
DE MARCHI DIANA	"	ROCCA FRANCESCO	"
FEDRIGHINI ENRICO	"	ROMANO MONICA	"
FUMAGALLI MARCO	"	SARDONE SILVIA	"
GIOVANATI DEBORAH	"	TOSONI NATASCIA	"
GIUNGI ALESSANDRO	"	TRUPPO RICCARCO	"
GORINI TOMMASO	"	TURCO ANGELO	"
MARCORA ENRICO	"	UGUCCIONI BEATRICE	"
MARDEGAN MICHELE	"	VALCEPINA CHIARA	"
MARRAPODI PIETRO	"	VASILE ANGELICA	"
MAZZEI MARCO	"	VERRI ALESSANDRO	"
MONGUZZI CARLO	"		

SCAVUZZO ANNA	Vicesindaca	A	TANCREDI GIANCARLO	Assessore	A
BERTOLE' LAMBERTO	Assessore	A	CAPPELLO ALESSIA	Assessora	A
CONTE EMMANUEL	Assessore	A	CENSI ARIANNA MARIA	Assessora	A
GRANELLI MARCO PIETRO	Assessore	A	GRANDI ELENA EVA MARIA	Assessora	A
MARAN PIERFRANCESCO	Assessore	A	RIVA MARTINA	Assessora	P
SACCHI TOMMASO	Assessore	A	ROMANI GAIA	Assessora	A

Fatto eseguire l'appello nominale dalla Presidenza, Il Vicepresidente Angelo Turco che assume la presidenza, accerta che risultano assenti all'appello il Sindaco Sala e i Consiglieri Bestetti, Buscemi, Comazzi, Costamagna, De Chirico, Fedrighini, Giovanati, Marcora, Marrapodi, Orso, Pacente, Palmeri, Pastorella, Rocca, Valcepina, Vasile.

Partecipa all'adunanza il Vice Segretario Generale Maria Elisa Borrelli.

La Presidente accertato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta alle ore 16:30.

Iscrizione o.d.g.: n. 408 / 2024

La Vice Presidente Osculati invita il Consiglio a procedere alla trattazione dell'argomento in oggetto, di cui alla proposta di deliberazione che si allega e già notificata ai Consiglieri comunali.

Partecipano il Vice Segretario Generale Vicario Andrea Zuccotti e il Vice Segretario Generale Maria Elisa Borrelli.

\*\*\*\*\*

Udita la relazione dell'Assessora Riva.

Intervengono in dibattito i consiglieri Truppo, Giungi, Sardone, Piscina, Marcora, Verri, Gorini, Padalino, Rabaiotti, De Chirico, Mardegan.

Udita la replica dell'Assessora Riva.

Alla presente deliberazione sono stati presentati n. 2 emendamenti.

La Vice Presidente Osculati pone in trattazione l'emendamento n. 1, conservato agli atti, sul quale è stato reso il parere tecnico da parte degli Uffici.

Il consigliere Truppo lo illustra.

L'Assessora Riva esprime parere favorevole.

La Vice Presidente Osculati pone, quindi, in votazione l'emendamento n. 1.

Partecipano il Vice Segretario Generale Vicario Andrea Zuccotti e il Vice Segretario Generale Maria Elisa Borrelli.

(Risultano presenti in Aula i seguenti Consiglieri in numero di 33:

Albiani, Arienta, Barberis, Bernardo, Bestetti, Bottelli, Ceccarelli, Costamagna, Cucchiara, D'Amico, De Chirico, De Marchi, Giungi, Gorini, Mardegan, Mazzei, Nahum, Osculati, Padalino, Pantaleo, Pedroni, Piscina, Pontone, Rabaiotti, Racca, Rocca, Romano, Tosoni, Truppo, Turco, Uguccioni, Vasile, Verri.

Risultano assenti il Sindaco Giuseppe Sala e i seguenti Consiglieri in numero di 15:

Buscemi, Comazzi, Fedrighini, Fumagalli, Giovanati, Marcora, Marrapodi, Monguzzi, Orso, Pacente, Palmeri, Pastorella, Radice, Sardone, Valcepina.

E' altresì presente l'assessora Riva).

Al riscontro dei voti (scrutatori i consiglieri Albiani, Romano, Piscina), risulta approvato all'unanimità.

La Vice Presidente Osculati ne fa la proclamazione.

La Vice Presidente Osculati pone in trattazione l'emendamento n. 2, conservato agli atti, sul quale è stato reso il parere tecnico da parte degli Uffici.

Il consigliere Truppo lo illustra.

L'Assessora Riva chiede modifica.

Interviene il consigliere Barberis.

L'Assessora Riva esprime parere favorevole.

Interviene il consigliere Truppo e modifica.

L'Assessora Riva esprime parere favorevole.

La Vice Presidente Osculati pone, quindi, in votazione l'emendamento n. 2, nel testo risultante dalle modifiche apportate.

Partecipano il Vice Segretario Generale Vicario Andrea Zuccotti e il Vice Segretario Generale Maria Elisa Borrelli.

(Risultano presenti in Aula i seguenti Consiglieri in numero di 33:

Arienta, Barberis, Bernardo, Bestetti, Bottelli, Ceccarelli, Costamagna, Cucchiara, D'Amico, De Chirico, De Marchi, Giungi, Gorini, Mardegan, Mazzei, Monguzzi, Nahum, Osculati, Padalino, Pantaleo, Pedroni, Pontone, Rabaiotti, Racca, Radice, Rocca, Romano, Tosoni, Truppo, Turco, Uguccioni, Vasile, Verri.

Risultano assenti il Sindaco Giuseppe Sala e i seguenti Consiglieri in numero di 15:

Albiani, Buscemi, Comazzi, Fedrighini, Fumagalli, Giovanati, Marcora, Marrapodi, Orso, Pacente, Palmeri, Pastorella, Piscina, Sardone, Valcepina.

Sono altresì presenti gli assessori Granelli, Riva).

Al riscontro dei voti (scrutatori i consiglieri Albiani, Romano), risulta approvato all'unanimità.

La Vice Presidente Osculati ne fa la proclamazione.

OMISSIS

La Vice Presidente Osculati pone in votazione la proposta di deliberazione in oggetto, nel testo risultante dagli emendamenti approvati.

Partecipano il Vice Segretario Generale Vicario Andrea Zuccotti e il Vice Segretario Generale Maria Elisa Borrelli.

(Risultano presenti in Aula i seguenti Consiglieri in numero di 25:

Albiani, Arienta, Barberis, Bottelli, Ceccarelli, Costamagna, Cucchiara, D'Amico, De Marchi, Giungi, Gorini, Mazzei, Monguzzi, Nahum, Osculati, Pantaleo, Pedroni, Pontone, Rabaiotti, Radice, Romano, Tosoni, Turco, Uguccioni, Vasile.

Risultano assenti il Sindaco Sala e i seguenti Consiglieri in numero di 23:

Bernardo, Bestetti, Buscemi, Comazzi, De Chirico, Fedrighini, Fumagalli, Giovanati, Marcora, Mardegan, Marrapodi, Orso, Pacente, Padalino, Palmeri, Pastorella, Piscina, Racca, Rocca, Sardone, Truppo, Valcepina, Verri.

Sono altresì presenti gli assessori Granelli, Riva).

Al riscontro dei voti (scrutatori i consiglieri Albiani, Romano), risulta approvata all'unanimità.

La Vice Presidente Osculati ne fa la proclamazione.

OMISSIS

La Vice Presidente Osculati nomina scrutatore in sostituzione del consigliere Piscina il consigliere Mazzei e pone in votazione, ai sensi dell'art. 134, IV comma, del Decreto Legislativo 18.8.2000, n. 267, l'immediata eseguibilità della deliberazione testé adottata.

il Vice Segretario Generale Vicario Andrea Zuccotti e il Vice Segretario Generale Maria Elisa Borrelli.

(Risultano presenti in Aula i seguenti consiglieri in numero di 25:

Albiani, Arienta, Barberis, Bottelli, Ceccarelli, Costamagna, Cucchiara, D'Amico, De Marchi, Giungi, Gorini, Mazzei, Monguzzi, Nahum, Osculati, Pantaleo, Pedroni, Pontone, Rabaiotti, Radice, Romano, Tosoni, Turco, Uguccioni, Vasile.

Risultano assenti il Sindaco Sala e i seguenti Consiglieri in numero di 23:

Bernardo, Bestetti, Buscemi, Comazzi, De Chirico, Fedrighini, Fumagalli, Giovanati, Marcora, Mardegan, Marrapodi, Orso, Pacente, Padalino, Palmeri, Pastorella, Piscina, Racca, Rocca, Sardone, Truppo, Valcepina, Verri.

Sono altresì presenti gli assessori Granelli, Riva).

Al riscontro dei voti (scrutatori i consiglieri Albiani, Romano, Mazzei), risulta approvata all'unanimità.

La Vice Presidente Osculati proclama la deliberazione N/408-2024 immediatamente eseguibile.

\*\*\*\*\*

**Si dà atto che il resoconto integrale della discussione, che riporta, altresì, gli interventi dei singoli Consiglieri che hanno partecipato al dibattito, è contenuto nella registrazione audio/video della/e seduta/e di Consiglio comunale, che rappresenta il verbale della seduta consiliare, che sarà pubblicato e conservato nelle forme previste dall'art. 70 comma 2 del vigente Regolamento di Organizzazione e Funzionamento del Consiglio comunale.**

**Si dà atto, inoltre, che tutta la documentazione afferente al presente provvedimento è conservata agli atti d'ufficio.**

## PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Proposta di delibera N° 408 / 2024

**OGGETTO:** Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.

**IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI  
IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE**

### SU PROPOSTA DI

**Il Direttore di AREA  
GABINETTO DEL SINDACO E  
GESTIONE RAPPORTI CON  
ENTI PARTECIPATI**

Firmato digitalmente da Andrea  
Guido Borsani

**Il Direttore di AREA  
VALUTAZIONI CONTROLLO E  
GESTIONE ECONOMICA  
PARTECIPATE**

Firmato digitalmente da Paolo  
Francesco Marco Poggi

**Il Direttore di AREA SPORT**

Firmato digitalmente da Lina Rosa  
Lucarelli

**Il Direttore di DIRETTORE  
AFFARI GENERALI E  
ISTITUZIONALI**

Firmato digitalmente da Zaccaria  
Mariangela Olga Pia

**Il Direttore di DIREZIONE  
LAVORO GIOVANI E SPORT**

Firmato digitalmente da Sabina  
Banfi

**Il Direttore di DIREZIONE  
BILANCIO E PARTECIPATE**

Firmato digitalmente da Roberto  
Nicola Colangelo

**Il Direttore di DIREZIONE  
GENERALE**

Firmato digitalmente da Christian  
Malangone

**L'Assessora allo Sport, Turismo  
e Politiche Giovanili**

Firmato digitalmente da Martina  
Riva

**L'Assessore al Bilancio e  
Patrimonio Immobiliare**

Firmato digitalmente da Emmanuel  
Conte

**Il Sindaco**

Firmato digitalmente da Giuseppe  
Sala

## TESTO EMENDATO

### PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Direzione Generale

Area Gabinetto del Sindaco e Gestione Rapporti con Enti Partecipati

Numero proposta: 408 / 2024

**OGGETTO:** Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.

#### IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI

#### IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE

Premesso che:

- Milanosport S.p.A. è Società operante in regime di *in house providing* per il Comune di Milano, dal quale è totalmente partecipata, per la gestione di centri sportivi, prevalentemente natatori, e ricreativi; attualmente, la Società gestisce 24 impianti di proprietà comunale, ubicati in massima parte in zone periferiche della città, nei quali vengono organizzate attività coristiche (per un totale di circa 35.000 utenti) ed è possibile l'ingresso per praticare attività sportiva individuale a tariffe calmierate, stabilite dall'Amministrazione comunale;
- i servizi di vasca negli impianti natatori gestiti dalla Società (istruzione, assistenza ai bagnanti e coordinamento delle attività di vasca) vengono attualmente prestati, in stretta collaborazione con la stessa, dalla Federazione Italiana Nuoto (FIN) per il tramite di un numero significativo di collaboratori (quantificabili indicativamente in circa 15 coordinatori e 350/400 operatori tra assistenti bagnanti ed istruttori);
- il D.Lgs. 36/2021 rappresenta uno dei cinque Decreti Legislativi di cui si compone la c.d. Riforma dello sport. Il predetto Decreto, già oggetto di modifica con il D.Lgs. 162/2022, è stato ulteriormente aggiornato con un nuovo Decreto Legislativo correttivo (D.Lgs. 29 agosto 2023, n.120, c.d. correttivo-bis della riforma dello sport) con l'introduzione di novità in materia di rapporti di collaborazione sportiva;
- la Federazione Italiana Nuoto, in conseguenza delle modifiche normative intervenute, come analiticamente descritto nella Relazione redatta da Milanosport S.p.A., approvata dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 4 marzo 2024 ed acquisita agli atti comunali con PG n. 137502/2024, ha manifestato l'intendimento di non proseguire la collaborazione con Milanosport S.p.A., che, per garantire la continuità nell'erogazione del servizio, deve instaurare un rapporto diretto con i collaboratori sportivi;
- la gestione diretta delle collaborazioni sportive comporterebbe con l'attuale assetto di Milanosport S.p.A. oneri ancora maggiori rispetto a quelli introdotti dalla riforma dello sport, che, come nel dettaglio illustrato nella sopra richiamata Relazione, *"ancora mantiene un differenziale positivo per i datori di lavoro sportivi (ASD, SSD, CONI, Sport e Salute, Federazioni*

sportive, Enti di Promozione Sportiva) rispetto all'applicazione dell'ordinaria disciplina dei rapporti di lavoro cui dovrebbe invece attenersi Milanosport che non rientra, al momento, in nessuna delle categorie di "datori di lavoro sportivi" dianzi elencati";

**Preso atto che**, come riportato nella medesima Relazione:

- per Milanosport S.p.A. lo scenario di assunzione di tutti i collaboratori sportivi risulterebbe, tra l'altro, di problematica attuazione, anche alla luce dei maggiori vincoli per gli stessi collaboratori (es. esclusività, non concorrenza) che si andrebbero a delineare in caso di rapporti di lavoro subordinato, oltre che di una maggiore complessità organizzativa e minore flessibilità nella gestione della turnistica;
- nel mese di marzo 2023 Milanosport S.p.A., per ovviare alle problematiche sopra descritte, ha indetto una procedura di gara di rilevanza comunitaria per individuare un appaltatore che fosse in grado di offrire i servizi di vasca, che è andata, tuttavia, deserta per assenza di offerte;

**Valutato che**, come emerge dalla più volte citata Relazione:

- la soluzione più coerente con l'attuale configurazione societaria e organizzativo-gestionale di Milanosport S.p.A. consiste nella sua evoluzione in Società Sportiva Dilettantistica di capitali (S.S.D. S.p.A.). Tale operazione consentirebbe alla Società di rientrare nel perimetro di applicazione della Riforma dello Sport (art. 90, Legge n. 289/2002, come modificato dal D.Lgs. n. 36/2021) e si concretizzerebbe in una modifica dello Statuto societario, che non impatterebbe sulla forma giuridica di Milanosport S.p.A., né farebbe venir meno per la medesima la condizione di soggetto operante in regime di *in house providing* per il Comune di Milano; in tal modo, anche la continuità dell'affidamento della gestione degli impianti sportivi attualmente in essere verrebbe garantita;
- la soluzione sopra prospettata consentirebbe alla Società, che verrebbe ad assumere la denominazione di "*Milanosport S.S.D. S.p.A.*" di acquisire tutte le caratteristiche giuridiche e fiscali necessarie a gestire direttamente i rapporti di collaborazione sportiva con istruttori e allenatori, secondo quanto previsto dalla Riforma dello Sport (D.Lgs. n.36/2021), senza ulteriori aggravii e vincoli;

**Preso atto, altresì, che:**

- le Società Sportive Dilettantistiche, ai sensi della sopra richiamata normativa, devono

necessariamente prevedere nel proprio Statuto:

- l'inserimento nell'oggetto sociale dello specifico riferimento all'esercizio in via stabile e principale dell'organizzazione e gestione di attività sportive dilettantistiche, ivi comprese la formazione, la didattica, la preparazione e l'assistenza all'attività sportiva dilettantistica;

- l'assenza di fini di lucro;

- l'obbligo, in caso di scioglimento, di devoluzione ai fini sportivi del patrimonio, che nel caso di Milanosport S.p.A. non afferisce al patrimonio immobiliare, che è di proprietà del Socio unico concedente;

- inoltre, le Società Sportive Dilettantistiche, per potersi avvalere delle agevolazioni fiscali previste dalla più volte citata normativa devono, altresì, prevedere nel proprio Statuto:

- il divieto di distribuire anche in modo indiretto, utili o avanzi di gestione nonché fondi, riserve o capitale, salvo che la destinazione o la distribuzione non siano imposte dalla legge;

- l'intrasmissibilità della quota di partecipazione ad eccezione dei trasferimenti *mortis causa*, non configurabili nel caso delle persone giuridiche quali il Comune di Milano;

- da un punto di vista del c.d. "riconoscimento ai fini sportivi", così come disciplinato dall'art. 10 del D.Lgs. 36/2021, la soluzione prospettata impone che il sodalizio sportivo dilettantistico avvenga con una Federazione Sportiva Nazionale/Disciplina Sportiva Associata o con un Ente di Promozione Sportiva riconosciuto dal CONI. Ciò al fine di potere operare all'interno dell'ordinamento sportivo ed avvalersi, quindi, di tutte le forme di collaborazione nonché di beneficiare delle particolari misure fiscali applicabili a tale forma di persona giuridica, come descritte nell'allegata Relazione. Allo stesso tempo, la conseguente certificazione dell'effettiva natura dilettantistica dell'attività svolta dalla SSD dovrà avvenire attraverso l'iscrizione al Registro nazionale delle attività sportive dilettantistiche tenuto dal Dipartimento per lo Sport, così come stabilito al comma 2 del predetto articolo di legge. Ciò al fine di potere concludere con le figure indicate all'art. 25, comma 1, del D.Lgs. 36/2021 (che definisce lavoratore sportivo "*l'atleta, l'allenatore, l'istruttore, il direttore tecnico, il direttore sportivo, il preparatore atletico e il direttore di gara che, senza alcuna distinzione di genere e indipendentemente dal settore professionistico o dilettantistico, esercita l'attività sportiva verso un corrispettivo a favore di un soggetto dell'ordinamento sportivo iscritto nel Registro nazionale delle attività sportive dilettantistiche, nonché a favore delle Federazioni sportive nazionali, delle Discipline sportive associate, degli Enti di promozione sportiva, delle associazioni benemerite, anche paralimpici, del CONI, del CIP e di Sport e salute S.p.A.*") tutte le opportune forme di collaborazione;

**Ritenuto, conclusivamente, che**, come argomentato e dettagliato nella Relazione allegata sub 1) al presente provvedimento quale parte integrante, la prospettata evoluzione di Milanosport S.p.A. in Società Sportiva Dilettantistica di capitali consentirebbe, in coerenza con la finalità istituzionale del Comune di Milano:

- di promuovere l'attività sportiva di base garantendo la massima accessibilità ai servizi resi ad ogni fascia sociale e di reddito, anche in ambiti urbani carenti di analoghi servizi di soggetti privati;
- il presidio da parte della Società, in totale autonomia, dell'intera articolazione del servizio (custodia, conduzione, manutenzione, programmazione, coordinamento, gestione, erogazione, pianificazione, supporto e consulenza agli utenti delle varie fasce d'età, ecc.);
- la possibilità per la stessa Società di conseguire un incremento delle competenze interne e una maggiore capacità di presidio sui servizi, grazie all'acquisizione e all'impiego di nuove risorse umane, che contribuiranno al miglioramento del servizio reso nel suo complesso;

**Vista** la Relazione redatta dall'Area Valutazioni, Controllo e Gestione Economica Partecipate in merito agli aspetti economici e gestionali della prospettata evoluzione di Milanosport S.p.A. in Società Sportiva Dilettantistica di capitali, allegata sub 2) al presente provvedimento quale sua parte integrante;

**Ritenuto di procedere:**

- alla modifica degli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1;
- all'abrogazione degli artt. 3 e 8;
- all'introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31;
- alle conseguenti necessarie rinumerazioni degli articoli

dello Statuto di Milanosport S.p.A., come analiticamente descritte nel documento allegato sub 3) al presente provvedimento quale sua parte integrante, in quanto idonee a qualificare la stessa come Società Sportiva Dilettantistica di capitali, mantenendone, nel contempo, la natura di soggetto operante in regime di *in house providing* per l'Amministrazione comunale e

garantendo, conseguentemente, la continuità dell'affidamento della gestione degli impianti sportivi comunali attualmente in essere;

**Visti:**

- l'art. 42 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, e successive modifiche ed integrazioni;
- l'art. 36 del vigente Statuto comunale;
- il D.Lgs. 19 agosto 2016, n. 175, e successive modifiche ed integrazioni;
- il D.Lgs. n. 36/2001, e successive modifiche ed integrazioni;

**PROPONE AL CONSIGLIO COMUNALE**

per le motivazioni indicate in premessa, che si intendono integralmente richiamate

1. di approvare:

- la modifica degli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1;
- l'abrogazione degli artt. 3 e 8;
- l'introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31;
- le conseguenti necessarie rinumerazioni degli articoli dello Statuto di Milanosport S.p.A., come aniliticamente descritte nel documento allegato sub 3) al presente provvedimento quale sua parte integrante;

2. **L'Amministrazione comunale si impegna a garantire comunque l'assegnazione diretta della gestione degli impianti sportivi pubblici del Comune di Milano alla nuova società come avviene oggi per Milanosport S.p.A. ed esclude la futura messa a bando delle attività attualmente operate dalla stessa.**

3. **A seguito dell'attuale modifica statutaria la Società predisporrà entro novembre 2024 un piano strategico aziendale che preveda l'organizzazione, le nuove attività di formazione e gestione della corsistica e delle iniziative sportive ricomprese nella nuova missione aziendale, comprese le attività di gestione del nuovo personale come corsi di formazione e analisi degli standard qualitativi, da sottoporre al Consiglio comunale.**

4. di dare atto che gli Organi e/o gli Uffici competenti provvederanno ad adottare gli atti conseguenti e/o utili all'esecuzione della presente deliberazione.



**FOGLIO PARERI RELATIVO ALLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE AVENTE IL SEGUENTE OGGETTO:  
Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.**

**IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI**

Numero proposta: 408 / 2024

**PARERE DI REGOLARITA' TECNICA**

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000

**FAVOREVOLE**

**IL DIRETTORE DI AREA GABINETTO DEL SINDACO E GESTIONE RAPPORTI CON ENTI PARTECIPATI**

Andrea Guido Borsani

Firmato digitalmente da Andrea Guido Borsani



**FOGLIO PARERI RELATIVO ALLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE AVENTE IL SEGUENTE OGGETTO:  
Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.**

**IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI**

Numero proposta: 408 / 2024

**PARERE DI REGOLARITA' TECNICA**

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000

**FAVOREVOLE**

**IL DIRETTORE DI AREA VALUTAZIONI CONTROLLO E GESTIONE ECONOMICA PARTECIPATE**

Paolo Francesco M Poggi

Firmato digitalmente da Paolo Francesco M Poggi



**FOGLIO PARERI RELATIVO ALLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE AVENTE IL SEGUENTE OGGETTO:**  
**Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.**

**IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI**

Numero proposta: 408 / 2024

**PARERE DI REGOLARITA' TECNICA**

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000

**FAVOREVOLE**

**IL DIRETTORE DI AREA SPORT**

Lina Rosa Lucarelli

Firmato digitalmente da Lina Rosa Lucarelli



**FOGLIO PARERI RELATIVO ALLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE AVENTE IL SEGUENTE OGGETTO:**  
**Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.**

**IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI**

Numero proposta: 408 / 2024

Direzione Bilancio e Partecipate

**PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE**  
Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000

**NON DOVUTO**

\_\_\_\_\_

**IL RESPONSABILE DI RAGIONERIA**

Firmato digitalmente da Bruna Forno



**FOGLIO PARERI RELATIVO ALLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE AVENTE IL SEGUENTE OGGETTO:**  
**Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni.**

**IL PRESENTE PROVVEDIMENTO HA RIFLESSI CONTABILI**

Numero proposta: 408 / 2024

Segreteria Generale

**PARERE DI LEGITTIMITA'**

Ai sensi Art.2- comma 1 - Regolamento sul Sistema dei Controlli Interni

**IL SEGRETARIO GENERALE**

Vista la proposta di deliberazione indicata in oggetto;

Visti i pareri di regolarità tecnica "*favorevole*" espressi sulla proposta di deliberazione in oggetto dal Direttore dell'Area Gabinetto del Sindaco e Gestione Rapporti con Enti Partecipati, dal Direttore dell'Area Valutazioni Controllo e Gestione Economica Partecipate e dal Direttore dell'Area Sport, anche con riferimento al permanere delle condizioni dell'house providing in capo alla società MilanoSport, a garanzia della continuità dell'affidamento della gestione degli impianti sportivi attualmente in essere;

Visto il parere di regolarità contabile "*non dovuto*" espresso dal Responsabile di Ragioneria;

Atteso che la forma giuridica della Società Sportiva Dilettantistica vieta la distribuzione di eventuali utili ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 36/2021, come peraltro già previsto dall'art. 30 dello Statuto attualmente in vigore,

esprime

**PARERE DI LEGITTIMITA' FAVOREVOLE**

**IL SEGRETARIO GENERALE**




Firmato digitalmente da Fabrizio Dall'Acqua

---

## DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 26 DEL 18/04/2024

---

Si dichiara che sono parte integrante della presente deliberazione gli allegati riportati a seguire <sup>1</sup>, archiviati e pubblicati come file separati dal testo della deliberazione sopra riportato:

1. DELC-26-2024-All\_1-All\_1)\_Relazione\_appr.\_CdA\_4-3-2024\_proposta\_modifica\_statuto\_Milanosport\_signed.pdf 
2. DELC-26-2024-All\_2-All\_2)\_parere\_SSD\_signed.pdf 
3. DELC-26-2024-All\_3-All\_3)\_Allegato\_parte\_integrante\_modifiche\_statutarie\_signed.pdf 

**Il Vice Presidente**  
**Roberta Osculati**  
**Firmato digitalmente**

**Il Vice Segretario Generale vicario**  
**Andrea Zuccotti**  
**Firmato digitalmente**

**Il Vice Segretario Generale**  
**Maria Elisa Borrelli**  
**Firmato digitalmente**

---

Copia della presente deliberazione, verrà affissa in pubblicazione all'Albo Pretorio ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D.Lgs.267/2000 e vi resterà per 15 giorni consecutivi.

**Il Vice Segretario Generale**  
**Maria Elisa Borrelli**  
**Firmato digitalmente**

**Il Vice Segretario Generale vicario**  
**Andrea Zuccotti**  
**Firmato digitalmente**

---

<sup>1</sup> L'impronta degli allegati rappresentata nel timbro digitale QRCode in elenco è quella dei file pre-esistenti alla firma digitale con cui è stata sottoscritta la deliberazione



## **RELAZIONE ACCOMPAGNATORIA ALLA PROPOSTA DI MODIFICA DELLO STATUTO SOCIETARIO**

### **PREMESSA**

---

Milanosport S.p.A. gestisce e coordina un servizio qualificato, su 24 impianti di proprietà comunale, che offre a circa 35.000 iscritti ai corsi (nuoto che impatta per circa il 90%, fitness, tennis/padel) ed a centinaia di migliaia di utenti per il nuoto libero, a tariffe calmierate e concordate con il Comune di Milano, sotto la cui direzione, indirizzo e controllo, opera.

I servizi di vasca (istruzione, assistenza ai bagnanti e coordinamento delle attività di vasca) vengono oggi prestati, in stretta collaborazione con la Società, dalla Federazione Italiana Nuoto.

Il mutato contesto normativo, D.Lgs. 36/2021 (c.d. riforma dello sport entrata in vigore al 1° luglio 2023) e fiscale [art. 36 bis del D.L. 75/2023 in materia di IVA sui servizi sportivi (c.d. “emendamento Barelli”)] ha indotto la Società a interrogarsi sul proprio assetto organizzativo al fine di ricercare le modalità ritenute più idonee a ottimizzare l’espletamento delle proprie attività istituzionali ed i conseguenti risultati attesi, anche in considerazione della indisponibilità di FIN, determinata dal mutato contesto normativo, a continuare la collaborazione con la Società.

Con i consulenti esperti in materia, la Società, in stretta collaborazione con i Quadri aziendali e tutte le competenti strutture del Comune di Milano, ha svolto incontri plenari per la verifica degli stati di avanzamento dei lavori istruttori, con la più ampia condivisione possibile.

Ad esito delle analisi condotte, si è evidenziata la necessità evolutiva di Milanospport verso il modello delle Società Sportive Dilettantistiche (SSD), con adeguamento dello statuto vigente.

In proposito sono opportune le seguenti premesse riguardanti:

- A) la nuova disciplina introdotta dal D.Lgs. 36/2021 di riforma dello sport per le collaborazioni sportive;
- B) le caratteristiche giuridiche e fiscali delle SSD (società sportive di capitali senza scopo di lucro) di cui all’art. 90 della legge 27 dicembre 2002, n. 289.

#### **A) La disciplina delle collaborazioni sportive secondo la riforma dello sport (D.Lgs. 36/2021).**

Il D.Lgs. 36/2021 rappresenta uno dei cinque decreti legislativi di cui si compone la c.d. riforma dello sport. Il predetto decreto legislativo già oggetto di modifica con il D.Lgs. 162/2022 di ottobre 2022 è stato ulteriormente aggiornato con un nuovo decreto legislativo correttivo (D.Lgs. 29 agosto 2023, n.120, c.d. correttivo-bis della riforma dello sport) con l’introduzione di novità in materia di rapporti di collaborazione di cui si terrà conto nel prosieguo.

In sintesi, la riforma dello sport per i rapporti di collaborazione sportiva prevede quanto segue:

- i. L'abrogazione dell'art. 67, comma 1, lett. m) del D.P.R. 917/1986 (TUIR- testo unico imposte sui redditi), in base al quale, *ante* riforma, erano gestiti prevalentemente i rapporti di collaborazione sportiva con istruttori, allenatori, atleti. Tale disposizione consentiva un rilevante contenimento dei costi di gestione per la spesa delle collaborazioni da parte dei datori di lavoro,– espressamente individuati dalla norma associazioni e società sportive dilettantistiche CONI, Sport e Salute S.p.A, Federazioni Sportive - come la FIN -, Enti di promozione sportiva – poiché prevedeva il pagamento delle prestazioni di lavoro senza aggravii per lo stesso datore di lavoro di oneri contributivi (per previdenza e assistenza) e con la sola imposizione di trattenute fiscali (Irpef e addizionali) sulla parte di compenso percepito eccedente la soglia di euro 10.000, peraltro con un'aliquota fissa del 23% (+ addizionali all'Irpef del 1,23%).
- ii. L'applicazione di oneri contributivi sui compensi di collaborazione sportiva eccedenti euro 5.000,00 nella misura del 25% (con imponibile ridotto della metà fino al 31.12.2027) oltre oneri minori del 2,03% da versare all'INPS Gestione Separata, di cui 1/3 a carico del collaboratore e 2/3 a carico del datore di lavoro.  
Interessati alle medesime aliquote contributive ed alla franchigia sui primi 5.000,00 euro di compenso sono anche i collaboratori con autonoma partita IVA, con obbligo a carico di quest'ultimi del diretto versamento dei contributi all'INPS Gestione Separata, senza intervento del datore di lavoro quale sostituto d'imposta.
- iii. Esonero da contributi assicurativi INAIL.
- iv. L'applicazione di trattenute fiscali (Irpef e addizionali) con le aliquote previste per gli ordinari scaglioni di reddito sulla parte di compenso che eccede euro 15.000,00 ad eccezione dei titolari di partita IVA operanti nel regime IVA — forfetario che applicheranno l'aliquota IRPEF del 5% o del 15%, a seconda che si tratti di partita IVA start up o meno, sempre sull'importo di reddito eccedente i 15.000,00 euro.
- v. Obblighi di tesseramento alla federazione o agli enti di promozione sportiva riconosciuti dal CONI per tutti i collaboratori sportivi al fine di assicurare agli stessi una copertura infortunistica.
- vi. Obblighi di applicazione della disciplina del d.lgs.81/2008 sulla sicurezza sul lavoro e altri adempimenti giuslavoristici non sussistenti con la precedente disciplina dell'art. 67 TUIR (quali: comunicazioni al centro per l'impiego dell'avvio dei rapporti di collaborazione, Uniemens mensile all'INPS, LUL (libro unico del lavoro), apertura posizioni INPS per la gestione separata), con la previsione di minori adempimenti relativamente ai collaboratori coordinati e continuativi sportivi con compensi inferiori ad € 5.000,00.

Attualmente Milanosport si avvale della FIN per lo svolgimento delle attività sportive in vasca con un numero significativo di collaboratori (quantificati indicativamente in n. 15 coordinatori e n. 350/400 tra assistenti bagnanti ed istruttori).

I sopra indicati aggravii, economici e organizzativi, sono alla base dell'intendimento della FIN di non proseguire la collaborazione con Milanospport che, conseguentemente, dovrà farsi diretto carico della gestione dei collaboratori sportivi sia per quanto riguarda i costi dei compensi sia per quanto attiene all'organizzazione (selezione, contrattualizzazione, rotazione, sostituzioni, pagamento dei corrispettivi, formazione). La gestione diretta delle collaborazioni sportive comporta però per Milanospport – nell'attuale assetto societario di S.p.A. - oneri ancora maggiori rispetto a quelli introdotti dalla riforma dello sport. Infatti, la riforma dello sport, pur apportando un incremento di costi rispetto al passato, ancora mantiene un differenziale positivo per i datori di lavoro sportivi (ASD, SSD, CONI, Sport e Salute, Federazioni sportive, Enti di Promozione Sportiva) rispetto all'applicazione dell'ordinaria disciplina dei rapporti di lavoro cui dovrebbe invece attenersi Milanospport che non rientra, al momento, in nessuna delle categorie di "datori di lavoro sportivi" dianzi elencati.

Specificamente, rispetto alla riforma dello sport, Milanospport, essendo allo stato attuale un'ordinaria società di capitali:

- a) non può avvalersi di contratti di lavoro sportivo secondo le disposizioni della riforma dello sport, avendo la riforma concesso il ricorso alle collaborazioni coordinate e continuative in deroga al divieto disposto dall'art. 2, comma 1, del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81 (c.d. Jobs Act) alle sole collaborazioni rese a fini istituzionali in favore delle associazioni e società sportive dilettantistiche affiliate alle federazioni sportive nazionali, alle discipline sportive associate e agli enti di promozione sportiva riconosciuti dal C.O.N.I., come individuati e disciplinati dal decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 36 (art. 2, comma 2, lett. del D.Lgs. 81/2015) e quindi, in sostanza, ai soli soggetti datoriali individuati dall'ordinamento sportivo (ASD, SSD, CONI, Sport e Salute, Federazioni ed Enti di Promozione Sportiva);
- b) dovrebbe, pertanto, procedere alla stipula di contratti di collaborazione nella forma del lavoro subordinato o del lavoro autonomo secondo l'ordinaria disciplina giuslavoristica;
- c) non può avvalersi conseguentemente delle riduzioni previste dalla riforma dello sport riguardo agli oneri contributivi e assicurativi (l'applicazione dell'aliquota del 25% di contributi INPS sulla metà dell'imponibile per i primi 5 anni; l'applicazione delle ritenute IRPEF solo oltre euro 15.000,00 di compenso) sia per le co.co.co. che per le collaborazioni con soggetti titolari di partita IVA;
- d) non può avvalersi delle ulteriori semplificazioni disposte dal citato decreto correttivo-bis tra cui:
  - i. comunicazioni dell'avvio dei rapporti di collaborazione entro 30 gg. dall'inizio del rapporto e non almeno un giorno prima dell'inizio della collaborazione e non al Centro per l'impiego ma nel Registro delle Attività Sportive (RAS) gestito da Sport e Salute S.p.A., con maggiore semplificazione operativa;
  - ii. esonero da contributi assicurativi INAIL previsto per i collaboratori coordinati e continuativi sportivi;

- iii. possibilità di predisposizione del LUL (libro unico del lavoro) con cadenza annuale e non mensile;
- iv. riduzione degli adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008) per le co.co.co. sportive con compensi inferiori ad euro 5.000,00.

Per i soggetti datori di lavoro dell'ordinamento sportivo le previsioni di incremento degli oneri di gestione delle collaborazioni, rispetto alla spesa sostenuta con la disciplina antecedente all'introduzione della riforma dello sport, si attestano fino ad un massimo del 15% in più, ma per i soggetti non facenti parte dell'ordinamento sportivo la stima di aumento dei costi del personale può anche raddoppiare (+ 100%) occorrendo convertire tutte le collaborazioni sportive, finora gestite per il tramite della FIN, in rapporti di lavoro dipendente o di lavoro autonomo.

Inoltre, occorre considerare il principio della normativa, che ha voluto armonizzare le regole per i collaboratori sportivi, anche da un punto di vista giuslavoristico, per andare incontro a un settore specifico i cui operatori, quasi esclusivamente lavoratori autonomi, sono abituati a svolgere attività per più di una struttura, valorizzando al massimo la loro expertise.

Per Milanosport, quindi, uno scenario di assunzione di tutti i collaboratori sportivi è, peraltro, ritenuto di difficile attuazione, valutati i maggiori vincoli per il personale (es. esclusività, non concorrenza), che si andrebbero a delineare in caso di rapporti di lavoro subordinato, oltre che con una maggiore complessità organizzativa e minore flessibilità nella gestione della turnistica.

Peraltro, va ricordato che a marzo 2023 Milanosport ha indetto una procedura di gara di rilevanza comunitaria per individuare un appaltatore che fosse in grado di offrire i servizi di vasca, ma la gara è andata deserta per assenza di offerte.

## **B) Le caratteristiche giuridiche e fiscali delle SSD (società sportive di capitali senza scopo di lucro) di cui all'art. 90 della legge 27 dicembre 2002, n. 289.**

Ferma la priorità dell'intervento di modifica statutaria per beneficiare della disciplina delle collaborazioni sportive secondo la riforma dello sport, come sopra esposto, si rappresentano di seguito anche gli aspetti fiscali delle SSD.

Pur in un contesto riformistico per lo sport, permangono evidenti vantaggi ed agevolazioni per i soggetti datori di lavoro dell'ordinamento sportivo che si avvalgono di collaborazioni nell'esercizio diretto di attività sportive dilettantistiche rispetto a datori di lavoro che non fanno parte dell'ordinamento sportivo quale appunto è, allo stato attuale, Milanosport. Tra i soggetti datori di lavoro facenti parte dell'ordinamento sportivo che possono applicare la normativa della riforma vi sono le società sportive dilettantistiche di capitali senza scopo di lucro, introdotte nel nostro ordinamento giuridico con l'art. 90 della legge 289/2002 (c.d. SSD).

Le caratteristiche peculiari delle SSD possono sintetizzarsi come segue:

- a) si tratta di società di capitali e società cooperative di cui al libro V, titoli V e VI, del codice civile;

b) devono obbligatoriamente ed esplicitamente prevedere nel proprio statuto:

- i. l'oggetto sociale con specifico riferimento all'esercizio in via stabile e principale dell'organizzazione e gestione di attività sportive dilettantistiche, ivi comprese la formazione, la didattica, la preparazione e l'assistenza all'attività sportiva dilettantistica;
- ii. l'assenza di fini di lucro ai sensi dell'articolo 8 del D.Lgs. 36/2021;
- iii. l'obbligo, in caso di scioglimento, di devoluzione ai fini sportivi del patrimonio, che nel caso di Milanosport non riguarda il patrimonio immobiliare, che è di proprietà del socio unico concedente.

Inoltre, qualora vogliano avvalersi delle agevolazioni fiscali previste per le associazioni sportive dilettantistiche (ASD) devono, altresì, prevedere nel proprio statuto:

- iv. il divieto di distribuire anche in modo indiretto, utili o avanzi di gestione nonché fondi, riserve o capitale, salvo che la destinazione o la distribuzione non siano imposte dalla legge;
- v. l'intrasmissibilità della quota di partecipazione ad eccezione dei trasferimenti e della non rivalutabilità della stessa

c) Godono delle agevolazioni fiscali previste dall'ordinamento tributario per le associazioni sportive dilettantistiche.

La principale agevolazione fiscale riguarda la defiscalizzazione dei proventi per i servizi sportivi resi ai propri utenti se tesserati alla Federazione Sportiva o all'Ente di Promozione Sportiva riconosciuto dal CONI cui la società sportiva è affiliata e cioè l'assenza di qualsiasi imposizione fiscale sia ai fini delle imposte dirette (IRES e IRAP) che indirette (IVA).

In sostanza le SSD che si affiliano ad una Federazione Sportiva o ad un Ente di Promozione Sportiva riconosciuto dal CONI e che si iscrivono al Registro delle Attività Sportive (RAS) detenuto da Sport e Salute S.p.A., possono richiedere alla stessa Federazione Sportiva o all'Ente di Promozione Sportiva di tesserare i propri utenti. Il pagamento che questi utenti-tesserati corrispondono alla SSD per l'iscrizione ai corsi sportivi viene totalmente defiscalizzato e quindi non assoggettato ad alcun tipo di imposta. Ciò in virtù di quanto previsto dall'art. 148, comma 3, del TUIR (D.P.R. 917/1986)<sup>1</sup> ed all'art.4, comma 4, del Testo Unico sull'IVA (D.P.R. 633/1972)<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Art. 148 DPR 917/1986 - Enti di tipo associativo: comma 3: Per le associazioni politiche, sindacali e di categoria, religiose, assistenziali, culturali, sportive dilettantistiche, di promozione sociale e di formazione extra-scolastica della persona, nonché per le strutture periferiche di natura privatistica necessarie agli enti pubblici non economici per attuare la funzione di preposto a servizi di pubblico interesse, non si considerano commerciali le attività svolte in diretta attuazione degli scopi istituzionali, effettuate verso pagamento di corrispettivi specifici nei confronti degli iscritti, associati o partecipanti, di altre associazioni che svolgono la medesima attività e che per legge, regolamento, atto costitutivo o statuto fanno parte di un'unica organizzazione locale o nazionale, dei rispettivi associati o partecipanti e dei tesserati dalle rispettive organizzazioni nazionali, nonché le cessioni anche a terzi di proprie pubblicazioni cedute prevalentemente agli associati.

<sup>2</sup> Art. 4 DPR 633/1972- Esercizio di imprese: comma 4: Per gli enti indicati al n. 2) del secondo comma, che non abbiano per oggetto esclusivo o principale l'esercizio di attività commerciali o agricole, si considerano effettuate nell'esercizio di imprese soltanto le cessioni di beni e le prestazioni di servizi fatte nell'esercizio di attività commerciali o agricole. Si considerano fatte nell'esercizio di attività commerciali anche le cessioni di beni e le prestazioni di servizi ai soci, associati o partecipanti verso pagamento di corrispettivi specifici, o di contributi supplementari determinati in funzione delle maggiori o diverse prestazioni alle quali danno diritto, ad esclusione di quelle

Tali disposizioni agevolative, previste per gli enti associativi e quindi per le associazioni sportive, sono applicabili anche alle società di capitali senza scopo di lucro per espresso dettato normativo e specificamente in virtù di quanto previsto dall'art. 90, comma 1, della legge 289/2002<sup>3</sup>.

Per quanto attiene proprio agli aspetti IVA, allo stato attuale le SSD applicano, in virtù del rimando dianzi citato di cui al comma 1 dell'art. 90 della legge 289/2002 (si veda infra nota 3), le disposizioni tributarie delle associazioni sportive dilettantistiche. Pertanto, anche per le SSD come per le ASD sono da considerarsi **fuori campo IVA** ("escluse" da IVA) le operazioni rese in conformità ai fini istituzionali nei confronti di tesserati ai sensi dell'art. 4, comma 4, del D.P.R. 633/1972 (Testo unico dell'IVA).

In proposito si precisa che tutte le attività sportive rese da ASD o SSD ai propri iscritti (associati e/o tesserati alla federazione) hanno natura "commerciale".

Come indicato dal testo unico delle imposte dirette all'art. 148 (D.P.R. 917/1986) al fine di favorire il settore sportivo, i ricavi provenienti da tali attività vengono esonerati da tassazione. È ciò che in termini tecnici sono indicati come ricavi "decommercializzati" (o defiscalizzati).

Quindi non vi sono problemi di assoggettamento fiscale per quanto attiene alle imposte dirette IRES e IRAP.

Per quanto attiene l'IVA, invece, tali ricavi possono essere assoggettati sia agli effetti del cd. emendamento "Barelli" e quindi essere considerati "commerciali" ai fini IVA seppur sottoposti al regime IVA di esenzione, oppure essere considerati "decommercializzati" anche ai fini IVA ai sensi dell'art. 4 del Testo Unico IVA (D.P.R. 633/1972). Quest'ultimo regime a seguito del recente c.d. Decreto Milleproroghe 2024 cesserà di essere applicabile dall'1/01/2025 (anziché dall'1/07/2024).

Infatti, in base a quanto disposto dall'art. 4, comma 15-quater, del D.L. 15.10.2021, n. 146<sup>4</sup>:

- vengono soppresse le disposizioni di "esclusione" da IVA di cui all'art. 4, comma 4, del D.P.R. 633/1972;
- si introduce, aggiungendolo all'art. 10 del D.P.R. 633/1972 dopo il terzo comma, il regime di "esenzione" IVA anche per "*le prestazioni di servizi strettamente connesse con la pratica dello sport o dell'educazione fisica rese da associazioni sportive dilettantistiche alle persone che esercitano lo sport o l'educazione fisica ovvero nei confronti di associazioni che svolgono le*

---

effettuate in conformità alle finalità istituzionali da associazioni politiche, sindacali e di categoria, religiose, assistenziali, culturali, sportive dilettantistiche, di promozione sociale e di formazione extra-scolastica della persona, anche se rese nei confronti di associazioni che svolgono la medesima attività e che per legge, regolamento o statuto fanno parte di un'unica organizzazione locale o nazionale, nonché dei rispettivi soci, associati o partecipanti e dei tesserati dalle rispettive organizzazioni nazionali.

<sup>3</sup> Art. 90 legge 289/2002 - Disposizioni per l'attività sportiva dilettantistica: comma 1: Le disposizioni della legge 16 dicembre 1991, n. 398, e successive modificazioni, e le altre disposizioni tributarie riguardanti le associazioni sportive dilettantistiche si applicano anche alle società sportive dilettantistiche costituite in società di capitali senza fine di lucro.

<sup>4</sup> Tale disposizione rappresenta l'adeguamento dell'ordinamento italiano alla procedura di infrazione europea in merito al trattamento IVA delle operazioni effettuate dalle associazioni sportive verso i propri soci (e cioè l'esclusione IVA ai sensi dell'art. 4, comma 4, del D.P.R. 633/1972) che contrasterebbe con l'art. 2 della Sesta Direttiva UE (Direttiva Comunità Europea del 28/11/2006 n. 112) secondo cui "sono soggette all'IVA ... le prestazioni di servizi effettuate a titolo oneroso nel territorio di uno Stato membro da un soggetto passivo" e, tra queste, anche "talune prestazioni di servizi strettamente connesse con la pratica dello sport o dell'educazione fisica, fornite da organismi senza fini di lucro alle persone che esercitano lo sport o educazione fisica" (art. 132 della Sesta Direttiva UE 112/2006), introducendo il regime di "esenzione" IVA per tali prestazioni.

*medesime attività e che per legge, regolamento o statuto fanno parte di un'unica organizzazione locale o nazionale, nonché dei rispettivi soci, associati o partecipanti e dei tesserati dalle rispettive organizzazioni nazionali"*

Quindi, ai fini IVA, anche la SSD fino alla fine del 2024 potrà godere della decommercializzazione dei ricavi da attività sportiva. Da Gennaio 2025 troverà invece applicazione il regime di esenzione IVA dei proventi provenienti da "tesserati" per l'erogazione dei servizi sportivi, secondo le previsioni del c.d. emendamento Barelli.

L'IVA sugli acquisti riferiti alle attività "istituzionali", ivi compresa la quota parte degli acquisti ad uso "promiscuo" imputabili alle attività "istituzionali", risulterebbe quindi sempre "indetraibile".

Per quanto concerne invece l'IVA sugli acquisti direttamente imputabili ad attività di tipo commerciale e sulla quota parte degli acquisti "promiscui" imputabili alle attività commerciali, la Società usufruirebbe del c.d. "pro-rata" IVA, secondo il quale l'IVA su detti diventa "detraibile" in quota percentuale determinata dal rapporto tra ricavi con IVA esigibile (i.e. ricavi delle attività "commerciali") rispetto a tutti i ricavi della Società.

- d) L'attribuzione dei benefici fiscali è subordinata, altresì, al mantenimento della propria qualifica di ente sportivo riconosciuto dall'autorità di governo dello sport. Al momento la qualifica si acquisisce a seguito di iscrizione al RAS (Registro delle attività sportive detenuto da Sport e Salute S.p.A.). L'iscrizione va mantenuta nel tempo rispettando le disposizioni di cui al Regolamento di funzionamento del RAS (<https://www.sport.governo.it/media/3685/regolamento-registro-nazionale.pdf>), tra cui merita menzione l'obbligo imposto alle ASD/SSD iscritte di svolgere sia l'attività di organizzazione di corsi sportivi sia di partecipare ad eventi competitivi con proprie squadre o con propri tesserati. Si rinvia infra per un maggior approfondimento sui requisiti di mantenimento della qualifica di ente sportivo secondo il Regolamento del RAS;
- e) dal punto di vista civilistico, in quanto società di capitali, le SSD si attengono alle disposizioni del codice civile e ciò con particolare riferimento alle regole di governance (e quindi non applicano il principio del voto capitario cui invece si attengono gli enti associativi), al funzionamento degli organi sociali (assemblea, consiglio di amministrazione), salvo quanto previsto in merito alla cessione delle quote ed alla destinazione del patrimonio residuo in sede di scioglimento della società, laddove, al fine di poter godere dei benefici fiscali dianzi indicati, si impone alle SSD quanto prima riportato nelle clausole statutarie ai punti iii) e v).

Le SSD, così costituite, sono individuate dal D.Lgs. 36/2021 come soggetti dell'ordinamento sportivo e in quanto tali possono applicare ai rapporti di collaborazione sportiva le disposizioni dello stesso decreto di riforma come indicate nel paragrafo precedente.

Infatti, secondo quanto previsto dal decreto di riforma all'art. 25, comma 1, come modificato dal predetto decreto correttivo-bis *“É lavoratore sportivo l'atleta, l'allenatore, l'istruttore, il direttore tecnico, il direttore sportivo, il preparatore atletico e il direttore di gara che, senza alcuna distinzione di genere e indipendentemente dal settore professionistico o dilettantistico, esercita l'attività sportiva verso un corrispettivo a favore di un soggetto dell'ordinamento sportivo iscritto nel Registro nazionale delle attività sportive dilettantistiche, nonché a favore delle Federazioni sportive nazionali, delle Discipline sportive associate, degli Enti di promozione sportiva, delle associazioni benemerite, anche paralimpici, del CONI, del CIP e di Sport e salute S.p.A.”.*

Resta comunque inteso che, da un punto di vista del c.d. “riconoscimento ai fini sportivi” così come disciplinato dall'art. 10 del D.Lgs. 36/2021, la soluzione prospettata impone che il sodalizio sportivo dilettantistico avvenga con una Federazione Sportiva Nazionale/Disciplina Sportiva Associata o con un Ente di Promozione Sportiva riconosciuto dal CONI. Ciò al fine di potere operare all'interno dell'ordinamento sportivo ed avvalersi, quindi, di tutte le forme di collaborazione nonché di beneficiare delle particolari misure fiscali applicabili a tale forma di persona giuridica. Allo stesso tempo, la conseguente certificazione dell'effettiva natura dilettantistica dell'attività svolta dalla SSD dovrà avvenire attraverso l'iscrizione al Registro nazionale delle attività sportive dilettantistiche tenuto dal Dipartimento per lo Sport così come stabilito al comma 2 del predetto articolo di legge. Ciò al fine di potere concludere con le figure indicate all'art. 25 del D.Lgs. 36/2021 tutte quelle forme di collaborazione sopra illustrate nonché di beneficiare di tutte le agevolazioni fiscali e previdenziali previste per lo sport dilettantistico.

Si analizzano ora i vantaggi per Milanosport qualora acquisisse la qualifica di SSD, società sportiva dilettantistica di capitali senza scopo di lucro.

## **EVOLUZIONE IN SSD**

---

Di seguito si rappresentano gli impatti per Milanosport sotto i diversi profili (operativo, economico-finanziario, giuslavoristico e fiscale) in conseguenza della modifica dello statuto societario di Milanosport S.p.A. in società sportiva dilettantistica di capitali (di seguito anche S.S.D. S.p.A.) di cui all'art. 90 della legge 289/2002 come modificato dal D.Lgs. 36/2021 (decreto di riforma dello sport), così da poter procedere in via diretta alla gestione delle collaborazioni sportive applicando le nuove regole giuslavoristiche previste dalla normativa di riforma.

## **La modifica dello statuto di Milanosport in “S.S.D. S.p.A.” (società sportiva dilettantistica di capitali senza scopo di lucro).**

Tale soluzione mira a consentire a Milanosport di acquisire tutte le caratteristiche giuridiche e fiscali per poter procedere alla gestione diretta dei rapporti di collaborazione secondo la disciplina della riforma dello sport (D.Lgs. 36/2021), senza intervenire con operazioni straordinarie volte a modificare la struttura della società, e senza modificare la natura di società *in house* del Comune di Milano.

Infatti, per quanto indicato in precedenza, laddove Milanosport presentasse tutti i requisiti per poter essere una società sportiva dilettantistica di capitali senza scopo di lucro, come dianzi esposto, potrebbe applicare ai rapporti di collaborazione sportiva con istruttori e allenatori le regole previste dalla riforma dello sport, potendo, pertanto, far ricorso alle collaborazioni coordinate e continuative con le agevolazioni precedentemente illustrate, senza dipendere da una organizzazione esterna di gestione dei collaboratori come ora con la Federazione Italiana Nuoto (FIN).

Oltre quanto detto, la qualifica di SSD comporterebbe i seguenti ulteriori vantaggi:

- 1) autonomia gestionale dei rapporti di collaborazione sportiva;
- 2) possibilità di stipulare contratti di collaborazione coordinata e continuativa per attività di carattere amministrativo-gestionale ai sensi dell'art. 37 del decreto di riforma, cui applicare le stesse regole contributive e fiscali delle co.co.co. sportive<sup>5</sup>;
- 3) defiscalizzazione dei ricavi provenienti da utenti-tesserati per i servizi sportivi ad essi erogati (in applicazione delle disposizioni dell'art. 148 co.3, TUIR D.P.R. 917/1986 e art. 4 co. 4 T.U. IVA D.P.R. 633/1972);
- 4) la SSD non dovrà dotarsi di un autonomo sistema per gli adempimenti connessi alle norme sulla salute e sicurezza sul lavoro ex D.Lgs. 81/2008 potendo già attuare ed aggiornare quelle adottate dal Milanosport S.p.A., secondo le novità introdotte dal D.Lgs. 36/2021 così come modificate ed integrate dal recente D.Lgs. 120/2023 (c.d. correttivo bis) così come sopra illustrate e disciplinate, con le semplificazioni previste per i collaboratori sportivi con compensi annui inferiori a 5.000,00 euro;
- 5) per adempiere agli obblighi imposti dall'art. 16 del D.Lgs. 39/2021 di adeguare il già esistente modello organizzativo e di controllo (c.d. MOG sportivi) redatto secondo le linee guida emanate dagli organismi affilianti, la stessa potrà avvalersi di quanto indicato al comma 4 del citato articolo della Riforma semplicemente adeguando l'attuale modello ex D.Lgs. 231/2001 predisposto per

---

<sup>5</sup> Art. 37 d.lgs. 36/2021- Rapporti di collaborazione coordinata e continuativa di carattere amministrativo-gestionale: 1. Ricorrendone i presupposti, l'attività di carattere amministrativo-gestionale resa in favore delle società ed associazioni sportive dilettantistiche, delle Federazioni Sportive Nazionali, delle Discipline Sportive Associate e degli Enti di Promozione Sportiva, anche paralimpici, riconosciuti dal CONI o dal CIP, è oggetto di collaborazioni ai sensi dell'articolo 409, comma 1, n. 3, del codice di procedura civile, e successive modifiche. Non rientrano tra i soggetti di cui al presente articolo coloro che forniscono attività di carattere amministrativo-gestionale nell'ambito di una professione per il cui esercizio devono essere iscritti in appositi albi o elenchi tenuti dai rispettivi ordini professionali 2. Ai rapporti di collaborazione di cui al comma 1 si applica la disciplina dell'obbligo assicurativo di cui all'articolo 5, commi 2 e 3, del decreto legislativo 23 febbraio 2000, n. 38 secondo i criteri stabiliti con il decreto di cui all'art. 34, co.1, secondo periodo 3. I collaboratori di cui al comma 1 hanno diritto all'assicurazione previdenziale e assistenziale, con iscrizione alla Gestione Separata INPS di cui all'articolo 2, comma 26, della legge 8 agosto 1995, n. 335, secondo la relativa disciplina previdenziale. 4. L'attività dei soggetti di cui al comma 1 è regolata, ai fini previdenziali, dall'articolo 35, commi 2, 6, 7, 8-bis e 8-tere, ai fini tributari, quale che sia la tipologia del rapporto, dall'articolo 36, comma 6. 5. I contributi previdenziali ed assistenziali, versati dai soggetti di cui al comma 1 o dai relativi collaboratori in ottemperanza a disposizioni di legge, non concorrono a formare il reddito di questi ultimi ai fini tributari.

Milanosport S.p.A. al fine di prevenire molestie, violenza di genere ed ogni altra condizione di discriminazione prevista dal D.Lgs. 11 aprile 2006 n. 198 o per ragioni di etnia, religione, convinzioni personali, disabilità, età o orientamento sessuale senza la necessità di redigere un nuovo modello.

Si evidenziano di seguito le ricadute organizzativo-gestionali della prospettata soluzione rispetto alla quale Milanospport dovrà strutturarsi adeguatamente:

- 1) necessità di gestione diretta del personale sportivo, dalla selezione alla formazione, dalla remunerazione agli adempimenti riguardanti la sicurezza sul lavoro, con aggravio organizzativo stante la complessità di gestire un numero elevato di collaboratori;
- 2) aumento dei costi di collaborazione stimato in circa 8-10% per i prossimi 5 anni e poi 14-15% successivamente; se non diventasse SSD i costi delle collaborazioni sportive aumenterebbero tra il 20% e il 30% fin quando proseguirà nella gestione indiretta la FIN, per poi raddoppiare (+100%) nel momento in cui la FIN dovesse rinunciare a proseguire nel servizio di esternalizzazione delle collaborazioni sportive e Milanospport dovesse procedere con assunzioni di lavoratori dipendenti o incarichi a lavoratori autonomi (con P.IVA);
- 3) impossibilità di distribuire eventuali utili ai soci. Tale ipotesi, tuttavia, è già allo stato attuale di fatto sussistente, stante quanto previsto dal vigente statuto all'art. 30 (*"gli utili netti, prelevata una somma non inferiore al 5% per la riserva legale, fino al raggiungimento del quinto del capitale sociale, saranno riportati a nuovo per il perseguimento degli scopi sociali"*);
- 4) intrasferibilità delle quote di partecipazione. Al socio della SSD spetta il diritto di recesso ai sensi dell'art. 2437 del codice civile.

Per l'ottenimento della qualificazione di società di capitali senza scopo di lucro occorre procedere con una modifica dello statuto per recepire tutte le clausole che contraddistinguono gli enti sportivi dilettantistici secondo le disposizioni civilistiche e fiscali di cui all'art. 7 del D.Lgs. 36/2021 e l'art. 148, comma 8, del TUIR (D.P.R. 917/1986). Non si tratta, pertanto, di un'operazione di "trasformazione" societaria, ma di un'operazione di modifica statutaria che consente un'ottimizzazione dell'organizzazione aziendale con conseguenze sia per i costi che per la modulazione dei servizi resi.

L'operazione, configurandosi come un intervento sullo statuto di una società già esistente, è realizzabile con l'approvazione dei soci in sede straordinaria, secondo le maggioranze previste dal vigente statuto sociale, e con un atto pubblico (atto notarile).

A completamento dell'analisi si pongono in evidenza due altri aspetti: il primo attinente all'impianto contabile ed il secondo alla normativa IVA applicabile anche alla luce delle recenti novità legislative. In merito all'aspetto amministrativo-contabile, si rappresenta che la SSD essendo una società di capitali, si atterrà, in continuità con l'attuale impostazione, al sistema di contabilità ordinaria per

competenza economica operando secondo le disposizioni del codice civile (art. 2423 e ss.) e i principi contabili nazionali.

Unica implementazione di sistema, è l'impostazione della "contabilità separata" che deve esporre appunto separatamente i proventi riferibili alle attività "istituzionali" dai proventi riferiti alle attività "commerciali". Più precisamente, tra i proventi riferibili alle attività istituzionali sono compresi i ricavi dei servizi sportivi resi ai "tesserati" che, secondo il TUIR (testo unico delle imposte sui redditi), hanno natura "commerciale", ma poi ottengono il beneficio della "decommercializzazione" o, come si diceva dianzi, della totale "defiscalizzazione" ai sensi dell'art. 148, comma 3 del TUIR ove la Società rispettasse le condizioni previste dall'art. 148, comma 8 del TUIR.

L'impianto della contabilità separata mira, pertanto, a tener distinti i ricavi esonerati da tassazione (al momento sia ai fini IRES e IRAP sia ai fini IVA) dai ricavi "commerciali" sottoposti invece al regime impositivo delle società di capitali. Conseguentemente la base imponibile fiscalmente rilevante sarà determinata dalla differenza tra i soli ricavi "commerciali" ed i soli costi "commerciali", e cioè i costi riferibili all'attività commerciale.

Sono considerati ricavi "commerciali", come già sopra sinteticamente indicato, quelli provenienti da attività commerciali quali i proventi da:

- sponsorizzazioni o pubblicità;
- vendita di materiale sportivo;
- affitto delle strutture sportive, fatto salvo l'affitto ad altre ASD o SSD affiliate alla medesima federazione sportiva o ente di promozione sportiva cui risulterebbe affiliata Milanosport;
- somministrazione di alimenti e bevande.

Nell'ambito dell'affitto delle strutture – e quindi di carattere "commerciale" - si ricomprendono sia l'utilizzo degli impianti in assenza di un servizio sportivo "organizzato", quale ad esempio il nuoto libero, intendendo per "servizio sportivo organizzato" quello comprendente non solo l'utilizzo delle strutture e delle attrezzature sportive ma anche la presenza di un istruttore/allenatore che possa interagire con l'utente e non rappresentare un mero sorvegliante, sia la messa a disposizione, a pagamento, di sale/stanze a favore di professionisti quali osteopati, fisioterapisti, medici, nutrizionisti, sovente presenti nei centri sportivi a completamento della gamma di servizi a favore dell'utenza.

Pertanto, rappresentano costi "commerciali", da contrapporre ai ricavi "commerciali" ai fini della determinazione della base imponibile per le imposte, quelli sostenuti per l'espletamento di attività commerciali. Tali costi "commerciali" possono essere totalmente attinenti all'attività commerciale (c.d. costi "diretti" commerciali) - si pensi ad esempio all'acquisto delle merci del bar o del materiale sportivo da rivendere - ma possono essere anche solo "parzialmente" imputabili all'attività commerciale (c.d. costi commerciali "indiretti") quali, ad esempio, le utenze o le manutenzioni delle strutture, trattandosi in questi casi di oneri sostenuti sia per l'esercizio delle attività "istituzionali" che di quelle "commerciali". Per questi costi commerciali "indiretti", il sistema contabile deve poter

individuare la quota parte imputabile alle attività “istituzionali” (che quindi non contribuiranno a determinare il reddito fiscalmente rilevante) dalla quota parte imputabile alle attività “commerciali” che, conseguentemente, saranno considerati, in via generale, oneri “deducibili” ai fini della determinazione del reddito e consentono, altresì, in via generale la detrazione dell’IVA.

In sintesi, da un punto di vista di gestione IVA, nell’ottica evolutiva di Milanosport, si può sostenere che l’adozione della qualifica di SSD può consentire:

- sin da subito e fino al 31/12/2024 l’applicazione del regime di “esclusione” IVA dei proventi provenienti da “tesserati” per l’erogazione dei servizi sportivi ai sensi dell’art. 4, comma 4, del D.P.R. 633/1972 (Testo unico dell’IVA);
- successivamente un regime di “esenzione” IVA di cui all’art. 36 bis del D.L. 75/2023 (c.d. “emendamento Barelli”) per i ricavi relativi ad attività “istituzionali”, con la possibilità di una detrazione dell’IVA sugli acquisti per attività di tipo “commerciale”, in applicazione del meccanismo del “pro-rata”.

Per la detraibilità dell’IVA a debito, nel corso di interlocuzioni informali avute con le competenti strutture dell’Agenzia delle Entrate, sembrerebbe possibile una detraibilità dell’IVA sulla base di un criterio di incidenza di utilizzo degli impianti per attività diverse da quella corsistica sul totale della disponibilità degli stessi: attualmente il coefficiente è pari al 76% della disponibilità totale degli impianti.

## **CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE**

---

Milosport riveste un ruolo sociale garantendo l’accesso alle attività sportive ad ogni fascia sociale e di reddito, operando in ambiti urbani privi di analoghi servizi di soggetti privati, in linea con il fine istituzionale del Comune di Milano di promuovere l’attività sportiva di base garantendo ampia accessibilità ai servizi resi.

L’importanza di governare in totale autonomia l’intera articolazione del servizio (custodia, conduzione, manutenzione, programmazione, coordinamento, gestione, erogazione, pianificazione, supporto e consulenza agli utenti delle varie fasce d’età, ecc.) è perfettamente coerente con lo scopo sociale che la Società persegue, rafforzando ancor più la posizione nel contesto sociale del benessere educativo e sportivo, che per la città di Milano rappresenta un *plus* assoluto.

La soluzione prospettata consente di stipulare contratti di collaborazione sportiva ove possibile, oppure assumere a tempo indeterminato circa 45/50 persone (Coordinatori e Assistenti bagnanti) e stipulare, altresì, direttamente contratti di collaborazione sportiva nella misura di altri 350/400 (non *full time equivalent* ma mediamente a 20-24 ore settimanali), certamente con maggiori costi, compensati ampiamente con un aumento delle competenze interne e dalla maggior capacità di

presidio sui servizi con forza lavoro nuova che accrescerà e migliorerà allo stesso tempo il servizio nel suo complesso.

Peraltro, va ricordato che a marzo 2023 Milanosport ha indetto una procedura di gara di rilevanza comunitaria per individuare un appaltatore che fosse in grado di offrire i servizi di vasca, ma la gara è andata deserta per assenza di offerte.

Infine Milanosport, al di là della presenza importante sulla Città nella gestione di impianti natatori e sportivi in genere, dimostra che l'organizzazione ed erogazione degli sport acquatici per la delicatezza e la complessità gestionale che comportano, non generano un interesse preminente da parte dei soggetti privati che perseguono il profitto su un *business* difficile e parecchio penalizzato dagli eventi esogeni degli ultimi anni (Covid, crisi energetica, aumento dei costi dei materiali e della manodopera per le manutenzione, ecc.).

Per tutte le ragioni sopra esposte, la decisione di proseguire con le attività di Milanosport, rilanciando ulteriormente la Società, rappresenta un punto di grande lungimiranza per il Socio Comune di Milano, che da sempre sostiene questa strategia di crescita e sviluppo e che dovrà seguire l'iter amministrativo necessario.

In quest'ottica, Milanosport intende proporre al Socio unico di modificare lo statuto societario in S.S.D. S.p.A., al fine ottimizzare le risorse e migliorare il servizio beneficiando delle opportunità che la cd. riforma dello sport offre alla S.S.D. sia sotto il profilo giuslavoristico che fiscale.

Ove la proposta di modifica dello statuto societario trovasse accoglimento da parte del Socio, si renderebbero necessari i seguenti adempimenti:

- 1) affiliazione di Milanosport a Federazioni/Ente di promozione sportiva;
- 2) tesseramento dei corsisti;
- 3) verifica collaborazione sportiva dei referenti per disciplina;
- 4) Bandi/avvisi/commissioni/selezioni, ecc.;
- 5) nuovo piano assunzionale.

Per gli utenti dei corsi di Milanosport la riforma comporta l'obbligo di tesseramento e la produzione del certificato medico-sportivo.

In conclusione, la c.d. riforma dello Sport costringe ad un cambio di passo e di natura che rappresenta una straordinaria occasione di cambiamento per Milanosport che si sintetizza nella presente relazione analitica che ne esplicita le motivazioni, i profili e la percorribilità giuridica nonché le implicazioni gestionali ed economiche, relazione che si trasmetterà al Socio in sede di convocazione per la sottoposizione della proposta di modifica statutaria.

Direzione Bilancio e Partecipate  
Area Valutazioni Controllo e Gestione Economica  
Partecipate

## **Allegato 2: Relazione relativa agli aspetti economici e gestionali della prospettata evoluzione di Milanosport S.p.A. in Società Sportiva Dilettantistica di capitali**

### **Premesse**

Milanosport S.p.A. è la società del Comune di Milano, partecipata da quest'ultimo al 100%, che gestisce in regime di *in-house providing* n. 24 impianti di proprietà del Comune di Milano ubicati sul territorio comunale. I n. 24 impianti sportivi sono eterogenei tra loro per tipologia di servizi sportivi offerti, dotazioni impiantistica, ubicazione in zone centrali, semicentrali e periferiche della città.

La recente c.d. riforma dello sport (introdotta con il d.lgs. 36/21, entrato in vigore dal 01/07/2023 e ss.mm.ii.) ha, tra l'altro, modificato la normativa riguardante i contratti per le mansioni inerenti allo sport.

Le valutazioni che seguono sono state effettuate sulla base delle condizioni economiche e di mercato attuali e alla luce dei connessi elementi di previsione ragionevolmente ipotizzabili. La Società e le immobilizzazioni oggetto di analisi sono state considerate in ipotesi di continuità aziendale.

### **Obiettivo del presente allegato**

Il presente allegato tecnico analizza gli impatti sulla struttura economico-finanziaria di Milanosport Spa e Comune di Milano nell'ipotesi di modifica dello Statuto nella direzione di una struttura di società sportiva dilettantistica (SSD), valutandone le ripercussioni in termini di convenienza economica.

La modificazione dello Statuto della Società previsto dalla Deliberazione alla quale questo parere è allegato prevede la configurazione di Milanosport S.p.A. come Società Sportiva Dilettantistica, con pertanto modifica, tra gli altri, dell'art. 2 dello Statuto come segue *“La Società è senza fine di lucro, opera ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal libro V del cod. civ., dal comma 1 dell'art. 90 della legge 27 dicembre 2002, n.289 nonché dal decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 36 e successive modificazioni ed integrazioni”*.

### **Descrizione della situazione attuale**

A seguito anche dei pesanti effetti conseguenti all'interruzione dell'attività a causa della pandemia, Milanosport si trova in uno scenario di discontinuità con il recente passato e sta valutando quale rappresenti la migliore soluzione per valorizzare al meglio le proprie potenzialità, gestendo contestualmente gli impatti attesi dalla Riforma dello Sport.

Per una migliore contestualizzazione economica, di seguito in Tabella 1 è riportato l'andamento di Milanosport nell'ultimo quinquennio.

**TABELLA 1 - Conto Economico 2018-2022**

Conto Economico (Euro/'000)	2018	2019	2020	2021	2022
Ricavi di vendita	16.427	17.517	6.547	6.872	15.697
di cui ricavi per corsi	11.155	11.329	4.045	3.480	9.633
di cui ricavi per utilizzo impianti	5.272	6.188	2.501	3.392	6.064
Contributi CdS Comune di Milano	4.862	4.783	4.721	4.721	4.721
Altri ricavi e proventi	1.415	1.102	1.585	1.092	3.192
<b>Totale ricavi</b>	<b>22.704</b>	<b>23.401</b>	<b>12.852</b>	<b>12.685</b>	<b>23.610</b>
Personale	(6.196)	(5.935)	(4.983)	(4.853)	(5.533)
Costi per servizi e materiali	(11.848)	(12.101)	(7.558)	(9.127)	(15.193)
Utenze	(3.962)	(3.509)	(2.266)	(3.127)	(6.727)
Istruttori, assistenti bagnanti e lavoro interinale	(3.594)	(3.771)	(1.301)	(1.526)	(3.197)
Pulizie e gestione impianti	(2.012)	(2.163)	(1.619)	(1.582)	(1.768)
Manutenzione ordinaria	(381)	(597)	(847)	(1.469)	(1.193)
Altri costi per servizi	(1.899)	(2.060)	(1.526)	(1.424)	(2.308)
Altri oneri e costi operativi	(1.406)	(1.273)	(530)	(6.719)	(1.461)
<b>Totale costi</b>	<b>(19.451)</b>	<b>(19.309)</b>	<b>(13.072)</b>	<b>(20.699)</b>	<b>(22.187)</b>
<b>EBITDA</b>	<b>3.253</b>	<b>4.093</b>	<b>(219)</b>	<b>(8.015)</b>	<b>1.423</b>
EBITDA margin	14%	17%	-2%	-63%	6%
Ammortamenti	(2.496)	(2.855)	(3.232)	(3.354)	(3.152)
Accantonamenti e svalutazioni	(414)	(900)	-	(529)	(120)
<b>EBIT</b>	<b>343</b>	<b>338</b>	<b>(3.451)</b>	<b>(11.897)</b>	<b>(1.849)</b>
EBIT margin	2%	1%	-27%	-94%	-8%
Gestione finanziaria	(9)	(0)	(0)	(189)	(219)
Imposte	(325)	(253)	-	-	-
<b>RISULTATO NETTO</b>	<b>8</b>	<b>84</b>	<b>(3.451)</b>	<b>(12.086)</b>	<b>(2.068)</b>

Fonte: Bilanci Milanosport, Dati in migliaia di euro- Due Diligence economico finanziaria Agosto 2023 - PTS

I dati del Conto Economico riportati in Tabella 1 evidenziano:

- un graduale ritorno dal 2022 dei ricavi di vendita a livelli pre-pandemici;
- la stabilità del valore del contributo del Comune di Milano nell'ultimo triennio;
- un aumento della voce altri ricavi 2022 derivanti dal mancato utilizzo di *voucher* erogati per la sospensione delle attività sportive da parte degli utenti e per un credito di imposta a sostegno dei rincari energetici;
- un aumento del costo per servizi 2022 principalmente imputabile al rincaro delle utenze;
- un aumento degli altri oneri e costi operativi nel 2021 su cui incidono sopravvenienze e sanzioni relative a un contenzioso IVA;
- un aumento degli oneri finanziari per via del ricorso al debito bancario dal 2021.

Dal 2022, primo anno di ripresa temporaneamente completa dell'apertura degli impianti, la Società ha iniziato a recuperare il numero degli iscritti ai corsi e di accessi alle strutture e i ricavi per i corsi e per l'utilizzo degli impianti.

Il ruolo di Milanosport è di assoluto rilievo per la città, sia come offerente di corsi sportivi di qualità a prezzi concorrenziali specialmente di nuoto indirizzati ai più giovani, sia come gestore di strutture a libero accesso singolo per l'attività sportiva (CFT Tabella 2). Nell'ambito del territorio comunale, gli impianti che concedono tale accesso singolo sono in numero molto

ridotto<sup>1</sup>, richiedendo al contrario, nella quasi totalità dei casi, abbonamenti temporali o acquisto di ingressi cumulativi.

**TABELLA 2 - Tariffe nuoto, benchmarking**

Tipologia / Valori in Euro	Tariffa Milanosport	Tariffa comparables area Comune di Milano	Tariffa comparables area Comune di Milano e comuni limitrofi
Singolo piscine principali	8,0	9,3* (+ 17%)	8,3 (+ 3%)
Singolo altre piscine	7,0	9,3* (+ 34%)	8,3 (+ 18%)
Mensile	57	121 (+ 113%)	108 (+ 90%)
Trimestrale	136	260 (+ 91%)	246 (+ 81%)
Semestrale	250	434 (+ 74%)	422 (+ 69%)
Annuale	454	737 (+ 62%)	644 (+ 42%)

Fonte - Dati in migliaia di euro- Impatti sulla struttura economico finanziaria di Milanosport e per il Comune di Milano in caso di evoluzione in SSD, dicembre 2023- PTS

Un altro servizio offerto esclusivamente dalla Società ai cittadini e ai numerosi city users per ragioni di studio o lavoro è la possibilità di utilizzare gli abbonamenti in tutte le strutture dislocate sul territorio comunale, facilitandone pertanto la fruizione in funzione delle esigenze logistiche e temporali dell'utente.

### **La Riforma dello Sport e le relative conseguenze sulla gestione aziendale**

La Riforma dello Sport – D.Lgs. 36/2021, da ultimo D.Lgs. 120/2023 - per un combinato disposto di modifiche previdenziali e fiscali, ha causato la richiesta della Federazione Italiana Nuoto di interrompere la collaborazione tramite la quale la Società fruiva della professionalità di c.a 15 coordinatori e c.a 350-400 assistenti bagnanti e istruttori.

Questa novità comporta necessariamente la scelta di nuove modalità gestionali che è opportuno la Società colga quale occasione di riorganizzazione.

Milanospport, a seguito dell'interruzione dell'assistenza fornita dalla Federazione Italiana Nuoto<sup>2</sup>, non disponendo internamente delle risorse umane necessarie a proseguire l'erogazione dei corsi sportivi, dovrebbe dotare il proprio organico di personale specializzato.

Al fine di poter continuare ad erogare il servizio sportivo senza più poter contare sulla collaborazione FIN, si aprono per Milanospport due soluzioni alternative:

- **Ipotesi 1** : mantenimento della struttura societaria attuale e l'assunzione del personale secondo modalità ordinaria;

<sup>1</sup> Una recente due diligence ne ha individuate solo due: l'Aquamore Bocconi e la Piscina Lampugnano, a gestione diretta della Federazione Italiana Nuoto.

<sup>2</sup> Alla data di redazione del presente parere, le attività erogate da FIN stanno proseguendo in un regime di proroga tecnica.

- **Ipotesi 2:** modifica dello Statuto con l'adozione del modello della Società Sportiva Dilettantistica.

**Ipotesi 1- mantenimento della struttura societaria attuale e l'assunzione del personale secondo modalità ordinaria**

Nell'ipotesi di mantenimento della struttura societaria attuale, Milanosport dovrebbe assumere il personale necessario al mantenimento del servizio sportivo erogato secondo la disciplina dei rapporti di lavoro (CCNL Impianti Sportivi), con un aumento del costo del personale pari indicativamente il doppio del costo ad oggi previsto per il contratto con la Federazione Italiana Nuoto. Ciò determinerebbe un irrigidimento nella struttura dei costi.

E' peraltro importante sottolineare che questa soluzione sarebbe difficilmente percorribile in quanto i collaboratori sportivi operano sovente in più di una struttura e sarebbero difficilmente disponibili a un'assunzione con un rapporto di lavoro esclusivo con Milanosport.

Il risultato prospettato tiene conto del fatto che, oltre all'aumento dei costi del lavoro del personale sportivo, il loro inquadramento come lavoratori dipendenti comporterebbe l'aumento del costo di gestione del personale (elaborazione cedolini, ticket mensa, etc), al contrario non necessario nel caso delle collaborazioni consentite alla Società Sportiva Dilettantistica di cui alla simulazione successiva (CFR Tabella 3).

**TABELLA 3 - Ipotesi di mantenimento della configurazione attuale di Milanosport SpA-Struttura dei costi**

Personale	(11.132)
di cui assistenti bagnanti	(1.090)
di cui istruttori acqua	(3.361)
di cui istruttori tennis e fitness	(250)
di cui coordinatori	(486)
di cui personale distaccato	(5.945)
Servizi e altri costi	(12.327)
IVA indetraibile	-
Ammortamenti e accantonamenti	(3.380)
Oneri finanziari	(183)
<b>Totale costi</b>	<b>(27.022)</b>

Fonte - Dati in migliaia di euro- Impatti sulla struttura economico finanziaria di Milanosport e per il Comune di Milano in caso di evoluzione in SSD, dicembre 2023- PTS

**Ipotesi 2: modifica statutaria- il modello della Società Sportiva Dilettantistica**

Una società sportiva dilettantistica di capitali è una società senza scopo di lucro, finalizzata alla promozione della pratica sportiva; pur organizzata secondo le regole delle società di capitali, adotta il modello dell'ente privo di scopo di lucro e beneficia di agevolazioni in materia fiscale e contributiva.

Di seguito un quadro sinottico delle caratteristiche di questa forma societaria.

TABELLA 4 – caratteristiche SSD

CARATTERISTICHE SSD	
➔ <b>Assenza finalità lucrativa</b>	Società di capitali e società cooperative, senza scopo di lucro, con divieto di distribuzione utili di gestione e obbligo di devoluzione ai fini sportivi del patrimonio in caso di scioglimento
➔ <b>Oggetto sociale specifico</b>	Oggetto sociale che prevede organizzazione e gestione di attività sportive dilettantistiche (oltre che la didattica, la formazione, la preparazione e l'assistenza all'attività sportiva dilettantistica)
➔ <b>Agevolazioni fiscali</b>	Godono delle agevolazioni fiscali previste per le associazioni sportive dilettantistiche, tra cui defiscalizzazione proventi per i servizi resi ai tesserati delle federazioni
➔ <b>Iscrizione al RAS</b>	Ente sportivo riconosciuto iscritto al Registro attività sportive (RAS). Obbligo di svolgere l'attività di organizzazione di corsi sportivi sia di partecipare a competizioni con atleti propri tesserati.

Fonte: *Impatti sulla struttura economico finanziaria di Milanosport e per il Comune di Milano in caso di evoluzione in SSD, dicembre 2023- PTS*

In questa ipotesi è previsto l'aggiornamento dello Statuto con la modifica della denominazione in Milanosport SSD SpA, funzionale al riconoscimento della SSD quale datore di lavoro sportivo. In questo contesto, Milanosport SSD può assorbire le risorse ex FIN con contratti di «collaborazione sportiva», a costo ridotto rispetto alla soluzione esaminata in precedenza e salvaguardando il personale FIN interessato spesso ad avere rapporti di lavoro più flessibili in modo da poter operare con più Enti/ Organizzazioni.

Si tratta di una soluzione di continuità contrattuale per gli ex collaboratori FIN, aventi attivi in genere più contratti di collaborazione. Il nuovo rapporto tra Milanosport SSD S.p.A. con il personale sportivo andrebbe in sostanziale continuità con l'organizzazione precedente gestita da FIN. La struttura dei costi di questa soluzione beneficia altresì della flessibilità nell'utilizzo del personale.

Occorre anche considerare che Milanosport SSD SPA potrebbe avvalersi di agevolazioni fiscali nelle aliquote ridotte delle imposte dirette (IRES- IRAP) prevedendo l'obbligo, nel proprio Statuto, di non distribuire anche in modo indiretto, utili o avanzi di gestione nonché fondi, riserve o capitale<sup>3</sup>, come richiesto dalla normativa in materia di SSD. La modifica statutaria proposta nella presente Delibera va in questa direzione (CFR Tabella 5). Al proposito, giova osservare che Milanosport S.p.A. non ha mai distribuito utili prevedendo già lo Statuto attuale (art. 30, Destinazione degli Utili) il riporto a nuovo (cioè accantonamenti a riserva) per il perseguimento degli scopi sociali (cioè a dire, investimenti per lo sviluppo di attività sportive).

Per quanto riguarda l'IVA, la trasformazione in SSD potrebbe far conseguire un vantaggio trasferibile a favore dei cittadini (es. esenzione IVA sulle tariffe corsi, oggi con aliquota 22%), ma non tutta l'IVA a credito della SSD risulterebbe detraibile.

<sup>3</sup> salvo le destinazioni o distribuzioni imposte dalla legge;

**TABELLA 5 - Ipotesi di modifica statutaria e adozione del modello della Società Sportiva Dilettantistica da parte di Milanosport SpA**

Personale	(8.685)
di cui assistenti bagnanti	(1.090)
di cui istruttori acqua	(914)
di cui istruttori tennis e fitness	(250)
di cui coordinatori	(486)
di cui personale distaccato	(5.945)
Servizi e altri costi	(12.327)
IVA indetraibile	(705)
Ammortamenti e accantonamenti	(3.380)
Oneri finanziari	(183)
<b>Totale costi</b>	<b>(25.280)</b>

Fonte: Dati in migliaia di euro - Impatti sulla struttura economico finanziaria di Milanosport e per il Comune di Milano in caso di evoluzione in SSD, dicembre 2023- PTS

**Conclusioni - Confronto economico fra le due soluzioni alternative**

Con riferimento alle n. 2 ipotesi alternative a disposizione della Società (**Ipotesi 1:** mantenimento della struttura societaria attuale e l'assunzione del personale secondo modalità ordinaria; - **Ipotesi 2:** modifica dello Statuto con l'adozione del modello della Società Sportiva Dilettantistica) si rileva quanto segue.

La modifica dello Statuto di Milanosport SpA, nel senso di configurazione in Società Sportiva Dilettantistica presenta i seguenti principali vantaggi:

- convenienza gestionale: migliore gestione del personale in termini di reperimento, utilizzo, flessibilità, oltre che di sostanziale continuità con la gestione in corso;
- convenienza economica: possibilità di forme contrattuali di collaborazione sportiva limiterebbe gli impatti dei costi incrementali derivanti dall'entrata in vigore della Riforma dello Sport (CFR Struttura dei Costi , Tabella 5 Vs Tabella 3);
- assenza del fine lucrativo della forma societaria SSD, in coerenza con gli indirizzi di sostegno allo sport per la salute dei cittadini.

Il Direttore dell'Area Valutazioni Controllo e Gestione Economica Partecipate

Dott. Paolo Poggi



POGGI PAOLO  
FRANCESCO  
MARCO  
21.03.2024  
14:46:47  
GMT+01:00

Il Funzionario

Dott. Massimo Mazzuchetti



Allegato sub 3) parte integrante alla proposta di deliberazione di Consiglio Comunale PDEL n. 408/2024 composto da n. 4 pagine.

Il Direttore Area Gabinetto del Sindaco  
e Rapporti con Enti Partecipati  
Dott. Andrea Borsani  
*Firmato digitalmente*



andrea guido  
borsani  
Comune di Milano  
Direttore di Area  
21.03.2024  
16:19:08  
GMT+01:00

**OGGETTO: Statuto di Milanosport S.p.A. - Modifiche agli artt. 1, 2.1, 2.2, 7, 18.2, 30, 31, 32.1; abrogazione degli artt. 3 e 8; introduzione di nuovi articoli numerati 30 e 31; conseguenti rinumerazioni**

All'art. 1, dopo la parola "Milanosport", inserire le parole "società sportiva dilettantistica", e, dopo l'acronimo "S.p.A.", inserire le parole "in breve Milanosport S.S.D. S.p.A.";

All'art. 2:

- Riformulare il punto 2.1), come segue:

**"La Società è senza fine di lucro, opera ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal libro V del cod. civ., dal comma 1 dell'art. 90 della legge 27 dicembre 2002, n.289 nonché dal decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 36 e successive modificazioni ed integrazioni, ed ha per oggetto l'esercizio in via stabile e principale:**

**1) dell'organizzazione e gestione di attività sportive dilettantistiche, in tutti gli sport e le relative discipline sportive considerate ammissibili dai regolamenti e dalle disposizioni delle autorità di governo dello sport secondo la normativa vigente pro tempore e più in generale secondo la definizione di sport nel settore dilettantistico di cui all'art. 2 del decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 36, ivi comprese la formazione, la didattica, la preparazione e l'assistenza all'attività sportiva dilettantistica;**

**2) dell'attività di gestione, conduzione, manutenzione ordinaria di impianti sportivi anche polivalenti, sia di proprietà che detenuti a qualsiasi titolo, ivi compresa la concessione da parte di enti pubblici, nonché il noleggio di attrezzature sportive.**

**Le predette attività sportive dilettantistiche comprendono tutte le metodologie e programmi come individuati e ricompresi nelle discipline indicate ad opera degli Organismi di Affiliazione di appartenenza della Società.**

**Per il raggiungimento degli scopi sociali, la Società potrà:**

**a) organizzare corsi, anche individuali, a vari livelli per la pratica agonistica o amatoriale, l'esercizio di attività fisiche, motorie, psicomotricità ivi comprese l'attività didattica per l'avvio, l'aggiornamento e il perfezionamento della pratica sportiva delle predette discipline, anche mediante raduni, ritiri, camp di preparazione tecnica e atletica;**

**b) organizzare e partecipare a campionati, gare, manifestazioni sportive ed ogni altra iniziativa utile per la propaganda e la diffusione delle predette discipline;**

**c) svolgere attività di formazione e perfezionamento di istruttori, tecnici, allenatori e dirigenti nelle predette discipline sportive;**

**con carattere di strumentalità e/o secondarietà la Società potrà altresì svolgere:**

**d) la vendita e la gestione della pubblicità e delle sponsorizzazioni, la creazione e la gestione di immagine pubblicitaria, nonché l'organizzazione di campagne pubblicitarie;**

**e) l'organizzazione di viaggi finalizzati alla pratica delle attività sociali nonché attività di gruppo finalizzate alla formazione di un team di persone (team building);**

**f) la cessione e l'acquisto di diritti legati alla formazione degli atleti;**

**g) la gestione di posti di ristoro, bar, attività di somministrazione di alimenti e bevande e di strutture per attività ricreative e ricettive, per propri tesserati e frequentatori degli impianti sportivi medesimi nei locali annessi, collegati o adiacenti agli impianti sportivi;**

**h) l'esercizio, all'interno degli impianti sportivi gestiti, di attività di commercio anche elettronico, all'ingrosso ed al dettaglio, di articoli, attrezzature e abbigliamento sportivi, di materiali di consumo, di macchinari da utilizzarsi nell'ambito dell'attività sportiva nonché la gestione di centri finalizzati al benessere degli utilizzatori e frequentatori degli impianti sportivi medesimi e di centri di medicina sportiva, riabilitazione, fisioterapia e sanitarie, con l'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e nel rispetto dei vincoli imposti dalla stessa;**

**l'organizzazione e la gestione di attività, servizi ed iniziative culturali, turistiche e ricreative legate e/o collegate all'attività sportiva dilettantistica, ovvero finalizzate alla promozione dei valori dello sport dilettantistico e alla conoscenza delle discipline sportive, alla formazione della persona ed al miglioramento fisico e psichico dell'individuo e della qualità della vita, compresi convegni, seminari, mostre ed eventi di spettacolo;**

**l) l'esercizio di attività editoriale quali la pubblicazione e la diffusione di newsletters, riviste, periodici, risultati di studi e ricerche, atti di convegni e di seminari allo scopo di approfondire, discutere e divulgare i temi connessi ai propri scopi sociali;**

**m) l'esercizio di attività di consulenza in materie attinenti all'ambito sportivo e culturale riconducibili all'oggetto sociale;**

**n) la partecipazione a studi, ricerche, iniziative dirette a propagandare e sviluppare lo sport anche nei suoi aspetti di formazione umana;**

**o) la creazione e gestione di servizi ad alto contenuto tecnologico finalizzati alla attività di gestione e promozione delle attività svolte dalla società o da terzi che comunque abbiano finalità di carattere sportivo o ricreativo in genere;**

**p) l'esercizio di ogni altra attività o servizio connessi al proprio scopo istituzionale, nonché tutte le attività, in quanto ad esse integrative, accessorie, anche a carattere commerciale, purché nei limiti consentiti dalla legge.**

**La Società potrà affiliarsi con Enti e Istituzioni sportive internazionali e con gli Organismi Affiliati nazionali quali le Federazioni Sportive Nazionali, le Discipline Sportive Associate e gli Enti di Promozione Sportiva riconosciuti dal CONI (Comitato Olimpico Nazionale Italiano) o dal CIP (Comitato Italiano Paralimpico) anche allo scopo del riconoscimento ai fini sportivi ai sensi dell'articolo 10, decreto legislativo 28 febbraio 2021 n. 36, e successive modificazioni ed integrazioni, iscrivendosi al Registro Nazionale delle Attività Sportive Dilettantistiche tenuto dal Dipartimento per lo Sport ai sensi delle disposizioni di legge vigenti.**

**La Società accetta incondizionatamente di conformarsi alle norme e alle direttive del CONI e del CIP, ivi comprese le disposizioni emanate per la predisposizione dei modelli organizzativi e di**

controllo dell'attività sportiva e dei codici di condotta a tutela dei minori e per la prevenzione delle molestie, della violenza di genere e di ogni altra condizione di discriminazione ai sensi dell'articolo 16, D.Lgs. 39/2021, nonché a tutte le disposizioni statutarie e regolamentari dell'Organismo di affiliazione di appartenenza e si impegna a pagare le quote di affiliazione, di tesseramento o di aggregazione nonché le quote associative federali, ad accettare e a rispettare e far rispettare eventuali provvedimenti regolamentari e disciplinari che gli organi competenti dell'Organismo di affiliazione di appartenenza stessa dovessero adottare a suo carico o a carico dei suoi tesserati nonché le decisioni che le Autorità Federali dovessero prendere in tutte le vertenze di carattere tecnico e disciplinare attinenti all'attività sportiva; compatibilmente con la struttura societaria si conforma alle norme degli statuti e dei regolamenti federali nella parte relativa all'organizzazione ed alla gestione delle società affiliate.”

- A chiusura del punto 2.2) aggiungere le parole: **“e nel rispetto della normativa delle società sportive dilettantistiche senza scopo di lucro di cui al Decreto Legislativo 28 marzo 2021, n. 36.”**

Eliminare l'art. 3 recante “Attività strumentali” e rinumerare conseguentemente i successivi articoli.

Riformulare l'art. rinumerato “6” (precedente art. “7”) come segue: **“Art.6 Circolazione delle azioni e recesso**

**Le partecipazioni sociali sono intrasferibili. I soci possono esercitare il diritto di recesso ai sensi dell'art. 2437 del codice civile con un preavviso di almeno centottanta giorni.”**

Eliminare l'art. 8 recante “Efficacia nei confronti della società” e rinumerare conseguentemente i successivi articoli.

Alla fine dell'art. rinumerato “16”, (precedente art. “18”) al punto 16.2) inserire le parole: **“E' fatto divieto agli amministratori di ricoprire qualsiasi carica in altra società o associazione sportiva dilettantistica nell'ambito della medesima Federazione Sportiva Nazionale, disciplina sportiva associata o Ente di Promozione Sportiva riconosciuta dal CONI e, ove paralimpica, riconosciuta dal CIP.”**

Riformulare l'art. rinumerato “28” (precedente art. “30”) come segue: **“E' vietata la distribuzione, anche indiretta, di utili ed avanzi di gestione, fondi e riserve comunque denominati, a soci o associati, lavoratori e collaboratori, amministratori ed altri componenti degli organi sociali, ai sensi dell'art. 8 comma 2 del decreto legislativo 28 febbraio 2021, n. 36, anche nel caso di recesso o di qualsiasi altra ipotesi di scioglimento individuale del rapporto.**

L'utile netto è destinato come segue:

- a) il 5% (cinque per cento) a riserva legale fino a che questa non abbia raggiunto i limiti di legge oppure se questa è discesa al di sotto di detti limiti, fino alla reintegrazione della stessa;
- b) il rimanente deve essere accantonato ad una riserva statutaria non distribuibile.”

Alla conclusione dell'art. rinumerato “29”, (precedente art. “31”), inserire il testo di seguito riportato: **“Esaurita la liquidazione con l'adempimento di tutte le obbligazioni sociali la Società, previo rimborso ai soci del capitale sociale effettivamente versato, ha l'obbligo di devolvere a fini sportivi il patrimonio che residua dalla liquidazione, ossia devolverlo ad altre società sportive dilettantistiche senza finalità lucrative o a favore di associazioni sportive dilettantistiche, ovvero a favore di altri enti sportivi, secondo quanto stabilito dall'assemblea dei soci, sentito l'organismo di controllo di cui all'art. 3, comma 190, della Legge 23/12/1996 n. 662, con espresso divieto di distribuire il patrimonio relitto a favore dei soci, fatta salva diversa destinazione imposta dalla legge.”**

Dopo l'art. rinumerato “29”, inserire due nuovi articoli “30” e “31” rispettivamente così formulati:

**“Art.30 Tesserati**

La Società richiederà il tesseramento dei praticanti delle discipline sportive esercitate, ivi compresi gli atleti agonisti ed amatoriali, gli allenatori, tecnici ed istruttori, i dirigenti sportivi agli Organismi Affiliati cui delibererà di affiliarsi e dei quali riconosce la giurisdizione sportiva e disciplinare. Tutti i tesserati godono dei medesimi diritti e sono soggetti ai medesimi doveri dell'ordinamento sportivo determinati dalle norme e dai regolamenti delle autorità sportive e, per quanto riguarda la partecipazione alle attività sportive organizzate dalla Società e l'utilizzo delle strutture sportive della stessa, al regolamento che potrà essere emanato con deliberazione dell'Organo Amministrativo.

L'Organo Amministrativo curerà la tenuta del libro dei tesserati, che potrà essere sostituito, ove possibile, dall'elenco dei tesserati rilasciato dagli Organismi Sportivi cui la Società è affiliata.

Per l'ottenimento del tesseramento all'Organismo Affiliante il soggetto interessato dovrà presentare apposita domanda alla Società. Per gli aspiranti minori di età si applica l'art. 16 del decreto legislativo 28 febbraio 2021 n. 36, e successive modificazioni ed integrazioni.

I tesserati sono tenuti a corrispondere un contributo di partecipazione alle attività sportive organizzate dalla Società nella misura ed entro i termini determinati da apposito regolamento. Tali contributi annuali non sono trasmissibili, neppure a causa di morte, né rivalutabili.

La Società dovrà garantire il diritto di voto e la partecipazione dei tesserati alle assemblee federali degli Organismi Affiliati.

#### **Art. 31**

##### **Vincolo di giustizia sportiva**

La Società ed i propri tesserati si impegnano a rispettare dal momento della richiesta di tesseramento, il vincolo di giustizia e la clausola compromissoria previsti negli statuti e nei regolamenti degli Organismi Affiliati, impegnandosi a non adire in nessun caso le vie legali per eventuali divergenze o controversie di natura sportiva che dovessero sorgere tra essi o nei confronti della società o degli organi della stessa e a devolvere tali divergenze al giudizio del collegio dei probiviri, se nominati nonché, in seconda istanza, all'organo di conciliazione o all'organo di giustizia costituiti secondo le regole previste dai regolamenti federali."

All'art. 32, al punto 32.1), dopo le parole "in tema di società" aggiungere le parole: "o di ordinamento sportivo".

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**

**Area Sport**

OGGETTO

Definizione delle tariffe comunali vigenti per l'utilizzo degli impianti sportivi di proprietà comunale , a seguito di adeguamento ISTAT-FOI Settembre 2024.

Responsabile Procedimento L.241/1990 : *Panzetta Luca - Area Sport*

## **IL DIRETTORE (Area Sport)**

### **PREMESSE**

l'art. 112 del D.Lgs 18 agosto 2000 n. 267 stabilisce che: "Gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze, provvedono alla gestione dei servizi pubblici che abbiano per oggetto la produzione di beni ed attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali".

Il servizio pubblico, assume quindi la denominazione di locale quando è caratterizzato dai seguenti elementi:

- imputabilità all'ente locale del servizio;
- oggetto del servizio consistente nella produzione di beni ed attività destinati alla comunità locale;
- scopo consistente nella realizzazione di fini sociali e nella promozione e sviluppo delle comunità locali;

l'art. 60 del D.P.R. 24 Luglio 1977 n. 616 attribuisce ai Comuni la promozione di attività ricreative e sportive e che i servizi sportivi sono tra le attività che rientrano nel genus dei servizi per il tempo libero o ricreativi, riconducibili alla definizione contenuta nel citato art. 112 del D.Lgs. 267/2000, laddove i servizi pubblici locali sono individuati nella "...produzione di beni e attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali";

con deliberazione di Consiglio Comunale n. 26 del 11.09.2014 è stata approvata la disciplina generale delle tariffe per l'utilizzo degli impianti sportivi di proprietà comunale in relazione alle diverse tipologie di attività sportiva negli stessi praticabili;

con deliberazione di Giunta comunale n. 1881 del 26.09.2014 sono state approvate le tariffe da applicarsi per ciascuna delle suddette attività sportive, in conformità ai criteri generali approvati con la predetta deliberazione del Consiglio Comunale n. 26 del 11.09.2014 e con la previsione di tre differenti profili tariffari denominati tariffa verde, tariffa gialla e tariffa azzurra;

le tariffe ivi approvate sono state oggetto di modifiche e integrazioni con le successive deliberazioni di Giunta comunale n. 1951 del 3 ottobre 2014, n. 109 e 110 del 30 gennaio 2015, n. 179 del 18 febbraio 2022 ed in ultimo n.186 del 23 febbraio 2023 sempre nel rispetto e in attuazione dei criteri generali di cui alla citata deliberazione n. 26 del 11.09.2014.

#### **Rilevato che:**

tra i criteri approvati nella deliberazione di Consiglio Comunale n. 26 del 11.09.2014 vi era la previsione testuale che: *"a decorrere dal 1 settembre di ciascun anno occorrerà procedere all'adeguamento delle tariffe all'indice ISTAT (indice FOI). Gli adeguamenti tariffari andranno applicati nel momento in cui l'incremento, determinatosi a seguito dell'applicazione dell'indice ISTAT (FOI), è pari o superiore a 0,50 Euro, approssimato per difetto o per eccesso rispetto a 0,50 euro"*

#### **Dato atto che:**

l'adeguamento annuale era da considerarsi un automatismo applicabile in autonomia da parte dei soggetti gestori;

tra i soggetti gestori tenuti all'applicazione delle tariffe comunali vi sono entità anche disomogenee, che vede in prima battuta sia il Comune di Milano direttamente, con la gestione dell'Arena Civica, che la sua partecipata Milanosport SSD S.p.A. che per contratto è obbligata a tale applicazione, oltre l'eventuale

applicazione prevista in maniera diversa nelle convenzioni con soggetti terzi;

nello scenario sopraevidenziato si ritiene pertanto opportuno da parte dell'Amministrazione Comunale, al fine di dare un'applicazione ampia e coerente delle tariffe dalla stessa approvate anche nella loro variazione secondo la dinamica inflazionistica, di definire con un apposito provvedimento ricognitorio i diversi livelli di adeguamento;

Rilevato pertanto necessario approvare il presente provvedimento in cui vengono definite le tariffe comunali in vigore da settembre 2024 con l'adeguamento ISTAT secondo i seguenti criteri:

- Le tariffe attuali vengono adeguate all'agosto 2024, rispetto all'aggiornamento comunicato dall'Amministrazione con decorrenza Settembre 2022 o nel caso dal momento dell'ultimo adeguamento o definizione della tariffa;
- L'indice ISTAT-FOI comunicato dall'Area Competente del Comune di Milano è risultato pari al 5,2% per l'anno 2023 e lo 0,8% per l'anno 2024, dando pertanto un combinato nel biennio pari al 6,1%;
- l'adeguamento avverrà solo nel caso l'aumento previsto sia pari o superiore a € 0,50 e verrà arrotondato al multiplo di € 0,50 per eccesso o difetto (a € 0,25 e € 0,75 si arrotonda per difetto).

### VISTO

- ✓ Gli articoli 107, 153 c. 5, 183 e 191 del D. Lgs. 18/8/2000 n. 267;
- ✓ Il D. Lgs. 23 giugno 2011 n. 118 e s.m.i.;
- ✓ Il vigente Regolamento di Contabilità del Comune di Milano;
- ✓ La Deliberazione di Consiglio Comunale n. 92 del 21 dicembre 2023 avente a oggetto "Documento Unico di Programmazione (DUP) e Bilancio di Previsione 2024-2026. Immediatamente eseguibile";
- ✓ La Deliberazione di Giunta Comunale n. 14 del 11 gennaio 2024 avente a oggetto "Approvazione del Piano Esecutivo di Gestione 2024-2026. Immediatamente eseguibile";
- ✓ Lo Statuto del Comune di Milano;
- ✓ La Deliberazione di Consiglio Comunale n. 56 del 23 luglio 2024 avente a oggetto "Programmazione 2024-2026 - Variazione di assestamento generale del bilancio finanziario e salvaguardia degli equilibri di bilancio - Estinzione anticipata di mutui - Ricognizione dello stato di attuazione dei programmi - Modifiche al Documento Unico di Programmazione (DUP). Immediatamente eseguibile";
- ✓ La Deliberazione di Giunta Comunale n. 896 del 29 luglio 2024 avente a oggetto "Programmazione 2024-2026 - Ripartizione delle tipologie in categorie e dei programmi in macroaggregati e attribuzione delle risorse ai relativi capitoli nel Piano Esecutivo di Gestione finanziario a seguito dell'approvazione della deliberazione di Consiglio Comunale n. 56 del 23/07/2024. Immediatamente eseguibile".;
- ✓ La deliberazione di Consiglio Comunale n. 26 del 11.09.2014;

- ✓ Le deliberazioni della Giunta Comunale n. 1881 del 26.09.2014, n. 1951 del 3.10.2014, n. 109 e 110 del 30.01.2015, n. 179 del 18.02.2022 e n.186 del 23.02.2023;

## **DETERMINA**

1. di definire le tariffe comunali applicabili negli impianti sportivi di proprietà comunale, con adeguamento al settembre 2024, come da allegati 1, 2 e 3 al presente provvedimento relativi ai diversi profili tariffari definiti nella deliberazione n. 1881 del 26.09.2014;
  
2. di dare atto che l'adeguamento è stato calcolato secondo i criteri espressi in premessa;
  
3. di prevedere l'invio del presente provvedimento alla società Milanosport SSD S.p.A. e a tutti i concessionari di impianti sportivi di proprietà del Comune di Milano.

IL DIRETTORE (Area Sport)  
Lina Rosa Lucarelli (Dirigente Adottante)

# TARIFFE

ALLEGATO 1		
ATLETICA LEGGERA ESCLUSO CIVICA ARENA G. BRERA		
	Tariffa verde originaria	Tariffa verde 2024
Tariffa ingresso (senza limite orario)	€ 4,50	€ 4,50
Carnet 11 ingressi della durata di un anno dalla data di emissione (senza limite orario)	€ 45,50	€ 48,50
tariffa settimanale nominale della durata di una settimana dalla data di emissione (valida per singolo impianto)	€ 18,00	€ 19,00
Abbonamento trimestrale nominativa	€ 91,00	€ 96,50
Abbonamento semestrale nominativa	€ 170,00	€ 180,00
Abbonamento annuale nominativa	€ 249,50	€ 264,50
Tariffa oraria impianto (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17	€ 56,50	€ 60,00
Tariffa oraria impianto (esclusa tariffa luce) dalle ore 17	€ 79,50	€ 84,50
Tariffa giornaliera impianto (esclusa tariffa luce)	€ 454,00	€ 481,00
Tariffa oraria luce	€ 34,00	€ 36,00
ATLETICA LEGGERA PER TESSERATI FIDAL		
Tesserata Agonisti annuale Under 40 valida per l'accesso ad uno dei seguenti Impianti: ARENA CIVICA oppure C.S. XXV APRILE	€ 51,00	€ 54,00
Tesserata Agonisti annuale Under 40 valida per l'accesso ad uno dei seguenti Impianti: C.S. SAINI oppure C.S. CARRARO	€ 39,50	€ 42,00
Tesserata Agonisti annuale Under 40 omnicomprensiva valida per l'accesso a tutti i seguenti Impianti: ARENA CIVICA, C.S. XXV APRILE, C.S. SAINI E C.S. CARRARO.	€ 68,00	€ 72,00
Tesserata Amatori annuale valida per l'accesso ad uno dei seguenti Impianti: ARENA CIVICA oppure C.S. XXV APRILE	€ 113,50	€ 120,50
Tesserata Amatori annuale valida per l'accesso ad uno dei seguenti Impianti: C.S. SAINI oppure C.S. CARRARO	€ 91,00	€ 96,50
Tesserata Amatori annuale omnicomprensiva valida per l'accesso a tutti i seguenti Impianti: ARENA CIVICA, C.S. XXV APRILE, C.S. SAINI e C.S. CARRARO	€ 136,00	€ 144,50
Tesserata Under 12 annuale: valida per l'accesso ad uno dei seguenti Impianti: ARENA CIVICA, C.S. XXV APRILE, C.S. SAINI e C.S. CARRARO	€ 22,50	€ 24,00
Tesserata Under 12 annuale: valida per l'accesso a tutti i seguenti Impianti: ARENA CIVICA, C.S. XXV APRILE, C.S. SAINI E C.S. CARRARO	€ 28,50	€ 30,00
Tesserata Under 16 annuale: <b>valida dal 1° ottobre 2014 al 30 settembre 2015</b> per l'accesso a uno dei seguenti Impianti: ARENA CIVICA, C.S. XXV APRILE, C.S. SAINI e C.S. CARRARO	€ 22,50	€ 24,00
Tesserata Under 16 annuale omnicomprensiva <b>valida dal 1° ottobre 2014 al 30 settembre 2015</b> per l'accesso a tutti i seguenti Impianti: ARENA CIVICA, C.S. XXV APRILE, C.S. SAINI e C.S. CARRARO	€ 28,50	€ 30,00
CENTRI BALNEARI ESTIVI		
Tariffa ingresso giorni non festivi da Lunedì a Venerdì (senza limite d'orario)	€ 8,00	€ 8,00
Tariffa ingresso giorni festivi, Sabato e Domenica	€ 9,00	€ 9,50
Tariffa Famiglia giorni non festivi da Lunedì a Venerdì (senza limite d'orario) - almeno 2 adulti che pagano tariffa piena, per ogni bambino di età tra i 5 e i 12 anni non compiuti € 2,00 ciascuno		
Tariffa Famiglia giorni festivi, Sabato e Domenica (senza limite di orario) - almeno 2 adulti che pagano tariffa piena, per ogni bambino di età tra i 5 e i 12 anni non compiuti € 2,00 ciascuno		

# TARIFFE

<b>PISCINE COPERTE</b>		
Tariffa 1 ingresso (senza limite orario)	€ 7,00	€ 7,00
Tariffa 2 ingresso (senza limite orario)	€ 8,00	€ 8,00
Abbonamento annuale nominativa (un anno dalla data di emissione)	€ 454,00	€ 481,00
Abbonamento semestrale nominativa (sei mesi dalla data di emissione)	€ 249,50	€ 264,50
Abbonamento trimestrale nominativa (tre mesi dalla data di emissione)	€ 136,00	€ 144,50
tariffa 1 settimanale nominativa valida per un solo impianto (una settimana dalla data di emissione)	€ 27,00	€ 28,50
tariffa 2 settimanale nominativa valida per un solo impianto (una settimana dalla data di emissione)	€ 32,00	€ 34,00
Carnet 11 ingressi valido solo per un impianto (durata di un anno dall'acquisto) Tariffa 1	€ 68,00	€ 72,00
Carnet 11 ingressi valido solo per un impianto (durata di un anno dall'acquisto) Tariffa 2	€ 79,50	€ 84,50
Tariffa Famiglia - almeno 2 adulti che pagano tariffa piena, per ogni bambino di età tra i 5 e i 12 anni € 2,00 ciascuno		
Piscine oltre 25 metri - Tariffa oraria per corsia fino alle ore 17,00	€ 79,50	€ 84,50
Piscine oltre 25 metri - Tariffa oraria per corsia dalle ore 17,00	€ 113,50	€ 120,50
Piscine oltre 25 metri - Tariffa oraria per vasca intera	€ 567,50	€ 602,00
Piscine oltre 25 metri - Tariffa giornaliera per vasca intera	€ 2.270,00	€ 2.408,50
Piscine fino a 25 metri - Tariffa oraria per corsia fino alle ore 17,00	€ 56,50	€ 60,00
Piscine fino a 25 metri - Tariffa oraria per corsia dalle ore 17,00	€ 79,50	€ 84,50
Piscine fino a 25 metri - Tariffa oraria per vasca intera	€ 283,50	€ 301,00
Piscine fino a 25 metri - Tariffa giornaliera per vasca intera	€ 1.135,00	€ 1.204,00
Vasca per tuffi - Tariffa oraria	€ 283,50	€ 301,00
Vasca per tuffi - Tariffa giornaliera	€ 1.135,00	€ 1.204,00
<b>TENNIS</b>		
<b>CAMPI NON IN TERRA ROSSA</b>		
Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 18,00	€ 19,00
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 21,50	€ 23,00
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 11,50	€ 12,00
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 13,50	€ 14,50
Tariffa oraria luce	€ 4,50	€ 4,50
<b>CAMPI IN TERRA ROSSA</b>		
Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 21,50	€ 23,00
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 26,00	€ 27,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 13,50	€ 14,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 17,00	€ 18,00
Tariffa oraria luce	€ 4,50	€ 4,50

# TARIFFE

<b>CALCIO A CINQUE</b>		
Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 45,50	€ 48,50
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 62,50	€ 66,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 34,00	€ 36,00
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 51,00	€ 54,00
Tariffa oraria luce	€ 11,50	€ 12,00
<b>CALCIO A SETTE</b>		
Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 68,00	€ 72,00
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 91,00	€ 96,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 45,50	€ 48,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 68,00	€ 72,00
Tariffa oraria luce	€ 17,00	€ 18,00
<b>CALCIO A 11, RUGBY, FOOTBALL AMERICANO</b>		
Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 79,50	€ 84,50
Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 102,00	€ 108,00
Tariffa oraria luce	€ 34,00	€ 36,00
<b>PALESTRE</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 39,50	€ 42,00
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 79,50	€ 84,50
<b>PALESTRE DI RISCALDAMENTO</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 28,50	€ 30,00
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 56,50	€ 60,00
<b>PALESTRE SCOLASTICHE (IN ORARIO EXTRASCOLASTICO)</b>		
Tariffa oraria	€ 28,50	€ 30,00
<b>PALLACANESTRO, PALLAVOLO E PALLAMANO (CAMPI ALL'APERTO)</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 28,50	€ 30,00
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 39,50	€ 42,00
Tariffa oraria luce	€ 11,50	€ 12,00

# TARIFFE

<b>BOCCE</b>		
Tariffa oraria a persona	€ 2,50	€ 3,00
<b>PATTINAGGIO A ROTELLE</b>		
Tariffa ingresso impianto a persona	€ 3,50	€ 4,00
<b>PATTINAGGIO SU GHIACCIO</b>		
Tariffa ingresso impianto a persona	€ 5,50	€ 5,50
<b>SCI</b>		
Pista di sci - Tariffa per mezza giornata a persona	€ 7,00	€ 7,00
<b>BASEBALL, SOFTBALL, CRICKET</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 51,00	€ 54,00
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 74,00	€ 78,50
Tariffa oraria luce	€ 22,50	€ 24,00
<b>BADMINTON</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 17,00	€ 18,00
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 21,50	€ 23,00
<b>TENNIS DA TAVOLO</b>		
Tariffa oraria per il tavolo	€ 7,00	€ 7,00
<b>GOLF</b>		
Tariffa percorso	€ 22,50	€ 24,00
<b>BEACH VOLLEY E BEACH TENNIS</b>		
Campo scoperto - Tariffa oraria	€ 22,50	€ 24,00
Campo coperto - Tariffa oraria	€ 34,00	€ 36,00
Tariffa oraria luce	€ 11,50	€ 12,00
<b>HOCKEY A ROTELLE</b>		
Tariffa oraria (esclusa tariffa luce)	€ 51,00	€ 54,00
Tariffa oraria luce	€ 17,00	€ 18,00
<b>HOCKEY SU GHIACCIO</b>		
Tariffa campo oraria (esclusa tariffa luce - compresa levigatura)	€ 79,50	€ 84,50
Tariffa oraria luce	€ 17,00	€ 18,00
Tariffa Palaghiaccio (escluso spese accessorie)	€ 2.497,00	€ 2.649,50

# TARIFFE

<b>PADEL</b>		
Tariffa utilizzo Campi - 90 minuti (comprensiva di tariffa luce) - giorni non festivi: dalle 08:30 alle 13:00 / dalle 14:30 alle 17:30	€ 50,00	€ 53,00
Tariffa utilizzo Campi - 90 minuti (comprensiva di tariffa luce) - giorni non festivi: dalle 07:00 alle 08:30 / dalle 13:00 alle 14:30 / dalle 17:30 alle 23:30 - sabato, domenica e festivi	€ 56,50	€ 60,00
<b>EQUITAZIONE</b>		
Tariffa lezione (20 minuti) a persona	€ 11,50	€ 12,00
<b>SKATE</b>		
Tariffa ingresso impianto a persona	€ 5,50	€ 5,50
<b>SPORT LIBERO E DIFFUSO</b>		
Tariffa utilizzo spogliatoi a persona	€ 2,00	€ 2,00
<b>ARENA CIVICA</b>		
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00	€ 851,00	€ 903,00
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00	€ 1.135,00	€ 1.204,00
Tariffa oraria luce per manifestazioni	€ 56,50	€ 60,00
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00	€ 425,50	€ 451,50
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00	€ 567,50	€ 602,00
Tariffa oraria luce per allenamenti	€ 56,50	€ 60,00
Impianto - Tariffa giornaliera per manifestazioni	€ 11.350,00	€ 12.042,50
Palestra di riscaldamento - Tariffa oraria	€ 68,00	€ 72,00
Spogliatoi - Tariffa oraria	€ 45,50	€ 48,50
<b>PALAZZINA APPIANI</b>		
Tariffa oraria Sala Appiani	€ 454,00	€ 481,50
Tariffa oraria Sala Piano Terra	€ 227,00	€ 241,00
Tariffa giornaliera Sala Appiani	€ 3.405,00	€ 3.612,50
Tariffa giornaliera Sala Piano Terra	€ 1.702,50	€ 1.806,50
<b>VELODROMO VIGORELLI-MASPES</b>		
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00	€ 851,00	€ 903,00
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00	€ 1.135,00	€ 1.204,00
Tariffa oraria luce per manifestazioni	€ 56,50	€ 60,00
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00		
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00		
Tariffa oraria luce per allenamenti	€ 56,50	€ 60,00
Impianto - Tariffa giornaliera per manifestazioni	€ 11.350,00	€ 12.042,50
<b>ALLIANZ CLOUD</b>		
Evento Nazionale	€ 5.530,00	€ 5.867,50
Evento Europeo	€ 8.295,00	€ 8.801,00
Evento Internazionale	€ 11.060,00	€ 11.734,50

## ALLEGATO 2

**ATLETICA LEGGERA ESCLUSO CIVICA ARENA G. BRERA**

	<b>Tariffa gialla originaria</b>	<b>Tariffa gialla 2024</b>
Tariffa ingresso (senza limite orario)	€ 2,50	€ 3,00
Carnet 11 ingressi della durata di un anno dalla data di emissione (senza limite orario)	€ 28,50	€ 30,00
tariffa settimanale nominale della durata di una settimana dalla data di emissione (valida per singolo impianto)	€ 11,50	€ 12,00
Abbonamento trimestrale nominativa	€ 56,50	€ 60,00
Abbonamento semestrale nominativa	€ 102,00	€ 108,00
Abbonamento annuale nominativa	€ 170,00	€ 180,50

**CENTRI BALNEARI ESTIVI**

Tariffa ingresso giorni non festivi da Lunedì a Venerdì (senza limite d'orario)	€ 5,50	€ 5,50
Tariffa ingresso giorni festivi, Sabato e Domenica	€ 7,00	€ 7,00

**PISCINE COPERTE**

Tariffa 1 ingresso (senza limite orario)	€ 4,50	€ 4,50
Tariffa 2 ingresso (senza limite orario)	€ 5,50	€ 5,50
Abbonamento annuale nominativa (un anno dalla data di emissione)	€ 318,00	€ 337,50
Abbonamento semestrale nominativa (sei mesi dalla data di emissione)	€ 170,00	€ 180,50
Abbonamento trimestrale nominativa (tre mesi dalla data di emissione)	€ 96,50	€ 102,50
tariffa1 settimanale nominativa valida per un solo impianto (una settimana dalla data di emissione)	€ 18,00	€ 19,00
tariffa 2 settimanale nominativa valida per un solo impianto (una settimana dalla data di emissione)	€ 22,50	€ 24,00
Carnet 11 ingressi valido solo per un impianto (durata di un anno dall'acquisto) Tariffa 1	€ 45,50	€ 48,50
Carnet 11 ingressi valido solo per un impianto (durata di un anno dall'acquisto) Tariffa 2	€ 56,50	€ 60,00

TARIFFA GIALLA

ATLETICA E PISCINE -  
TARIFFA VALIDA PER:  
- PERSONE DI ETA'  
COMPRESA TRA I 5 E I 25  
ANNI  
- PERSONE DI ETA' PARI O  
SUPERIORE AI 65 ANNI E  
REDDITO ISEE PARI O  
INFERIORE A 18,000,00  
EURO.

CENTRI BALNEARI ESTIVI -  
TARIFFA VALIDA PER:  
- BAMBINI E RAGAZZI DI ETA'  
INFERIORE AI 12 ANNI  
- PERSONE CON REDDITO  
ISEE PARI O INFERIORE AI  
18,000,00 EURO

## ALLEGATO 3

**ATLETICA LEGGERA ESCLUSO CIVICA ARENA G. BRERA**

	<b>Tariffa azzurra originaria</b>	<b>Tariffa azzurra 2024</b>
Tariffa oraria impianto (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17	€ 22,50	€ 24,00
Tariffa oraria impianto (esclusa tariffa luce) dalle ore 17	€ 28,50	€ 30,00
Tariffa giornaliera impianto (esclusa tariffa luce)	€ 204,50	€ 217,00
Tariffa oraria luce	€ 11,50	€ 12,00

**PISCINE COPERTE**

Piscine oltre 25 metri - Tariffa oraria per corsia fino alle ore 17,00	€ 28,50	€ 30,00
Piscine oltre 25 metri - Tariffa oraria per corsia dalle ore 17,00	€ 39,50	€ 42,00
Piscine oltre 25 metri - Tariffa oraria per vasca intera	€ 170,00	€ 180,50
Piscine oltre 25 metri - Tariffa giornaliera per vasca intera	€ 681,00	€ 722,50
Piscine fino a 25 metri - Tariffa oraria per corsia fino alle ore 17,00	€ 20,50	€ 21,50
Piscine fino a 25 metri - Tariffa oraria per corsia dalle ore 17,00	€ 25,00	€ 26,50
Piscine fino a 25 metri - Tariffa oraria per vasca intera	€ 85,00	€ 90,00
Piscine fino a 25 metri - Tariffa giornaliera per vasca intera	€ 340,50	€ 361,50
Vasca per tuffi - Tariffa oraria	€ 85,00	€ 90,00
Vasca per tuffi - Tariffa giornaliera	€ 340,50	€ 361,50

**TENNIS****CAMPI NON IN TERRA ROSSA**

Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 9,00	€ 9,50
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 11,00	€ 11,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 5,50	€ 5,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 7,00	€ 7,00
Tariffa oraria luce	€ 2,00	€ 2,00

**CAMPI IN TERRA ROSSA**

Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 11,00	€ 11,50
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 13,00	€ 14,00
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 7,00	€ 7,00
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 8,50	€ 9,00
Tariffa oraria luce	€ 2,00	€ 2,00

**CALCIO A CINQUE**

Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 22,50	€ 24,00
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 28,50	€ 30,00

Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 17,00	€ 18,00
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 22,50	€ 24,00
Tariffa oraria luce	€ 5,50	€ 5,50
<b>CALCIO A SETTE</b>		
Campi coperti - Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 34,00	€ 36,00
Campi coperti - Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 45,50	€ 48,50
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 22,50	€ 24,00
Campi scoperti - Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 34,00	€ 36,00
Tariffa oraria luce	€ 5,50	€ 5,50
<b>CALCIO A 11, RUGBY, FOOTBALL AMERICANO</b>		
Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 28,50	€ 30,00
Tariffa oraria (esclusa tariffa luce) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 34,00	€ 36,00
Tariffa oraria luce	€ 11,50	€ 12,00
<b>PALESTRE</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 19,50	€ 20,50
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 30,50	€ 32,50
<b>PALESTRE DI RISCALDAMENTO</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 13,50	€ 14,50
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 19,50	€ 20,50
<b>PALESTRE SCOLASTICHE (IN ORARIO EXTRASCOLASTICO)</b>		
Tariffa oraria	€ 13,50	€ 14,50
<b>PALLACANESTRO, PALLAVOLO E PALLAMANO (CAMPI ALL'APERTO)</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 13,50	€ 14,50
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 19,50	€ 20,50
Tariffa oraria luce	€ 5,50	€ 5,50
<b>BASEBALL, SOFTBALL, CRICKET</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 22,50	€ 24,00
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 34,00	€ 36,00
Tariffa oraria luce	€ 11,50	€ 12,00
<b>BADMINTON</b>		
Tariffa oraria giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì fino alle ore 17,00	€ 8,50	€ 9,00
Tariffa oraria dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17,00, Sabato, Domenica e festivi	€ 11,00	€ 11,50

<b>TENNIS DA TAVOLO</b>		
Tariffa oraria per il tavolo	€ 3,00	€ 3,50
<b>GOLF</b>		
Tariffa percorso	€ 11,50	€ 12,00
<b>BEACH VOLLEY E BEACH TENNIS</b>		
Campo scoperto - Tariffa oraria	€ 11,50	€ 12,00
Campo coperto - Tariffa oraria	€ 17,00	€ 18,00
Tariffa oraria luce	€ 5,50	€ 5,50
<b>HOCKEY A ROTELLE</b>		
Tariffa oraria (esclusa tariffa luce)	€ 25,00	€ 26,50
Tariffa oraria luce	€ 8,50	€ 9,00
<b>HOCKEY SU GHIACCIO</b>		
Tariffa campo oraria (esclusa tariffa luce - compresa levigatura)	€ 39,50	€ 42,00
Tariffa oraria luce	€ 8,50	€ 9,00
Tariffa Palaghiaccio (escluso spese accessorie)	€ 1.248,50	€ 1.324,50
<b>PADEL</b>		
Tariffa utilizzo Campi - 90 minuti (comprensiva di tariffa luce) - giorni non festivi: dalle 08:30 alle 13:00 / dalle 14:30 alle 17:30	€ 25,00	€ 26,50
Tariffa utilizzo Campi - 90 minuti (comprensiva di tariffa luce) - giorni non festivi: dalle 07:00 alle 08:30 / dalle 13:00 alle 14:30 / dalle 17:30 alle 23:30 - sabato, domenica e festivi	€ 28,00	€ 29,50
<b>ARENA CIVICA</b>		
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00	€ 227,00	€ 241,00
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00	€ 363,00	€ 385,00
Tariffa oraria luce per manifestazioni	€ 22,50	€ 24,00
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00	€ 28,50	€ 30,00
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00	€ 34,00	€ 36,00
Tariffa oraria luce per allenamenti	€ 11,50	€ 12,00
Impianto - Tariffa giornaliera per manifestazioni	€ 2.270,00	€ 2.408,50
Palestra di riscaldamento - Tariffa oraria	€ 22,50	€ 24,00
Spogliatoi - Tariffa oraria	€ 22,50	€ 24,00
<b>PALAZZINA APPIANI</b>		
Tariffa oraria Sala Appiani	€ 227,00	€ 241,00
Tariffa oraria Sala Piano Terra	€ 113,50	€ 120,50
Tariffa giornaliera Sala Appiani	€ 1.702,50	€ 1.806,50
Tariffa giornaliera Sala Piano Terra	€ 851,00	€ 903,00
<b>VELODROMO VIGORELLI-MASPES</b>		
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00	€ 227,00	€ 241,00
Pista-Campo - Tariffa oraria per manifestazioni (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00	€ 363,00	€ 385,00

Tariffa oraria luce per manifestazioni	€ 22,50	€ 24,00
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) fino alle ore 17,00	€ 28,50	€ 30,00
Campo - Tariffa oraria per allenamento (esclusa tariffa luce) dalle ore 17,00	€ 34,00	€ 36,00
Tariffa oraria luce per allenamenti	€ 11,50	€ 12,00
Impianto - Tariffa giornaliera per manifestazioni	€ 2.837,50	€ 3.010,50

TARIFFA AZZURRA	TARIFFA VALIDA PER: - FEDERAZIONI - ENTI DI PROMOZIONE SPORTIVA - DISCIPLINE SPORTIVE ASSOCIATE - ASSOCIAZIONI SENZA SCOPO DI LUCRO - ISTITUTI SCOLASTICI PUBBLICI E PARITARIE DI OGNI ORDINE E GRADO - UNIVERSITA' PUBBLICHE
-----------------	---

# Risultati Survey

Valutazione dell'indice di gradimento della proposta corsistica

Stagione 2023/24

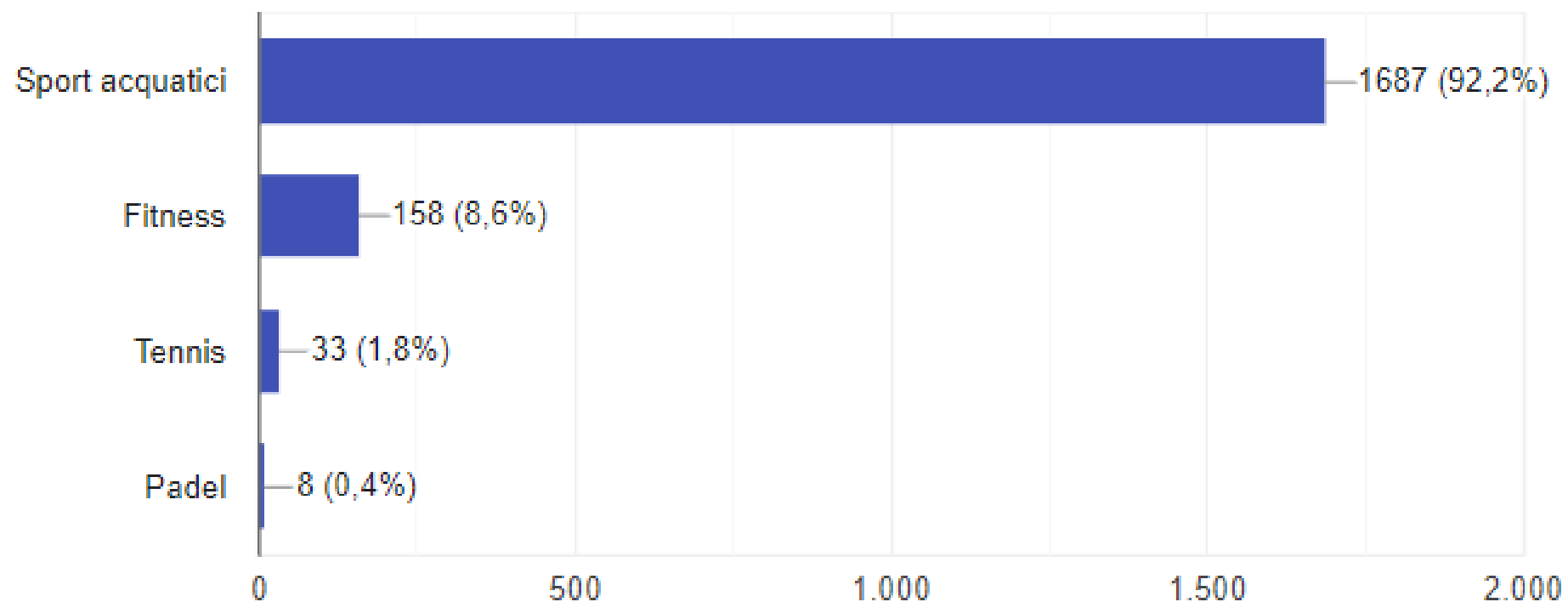


**MILANOSPORT**

## Che tipo di attività pratici nei nostri centri?



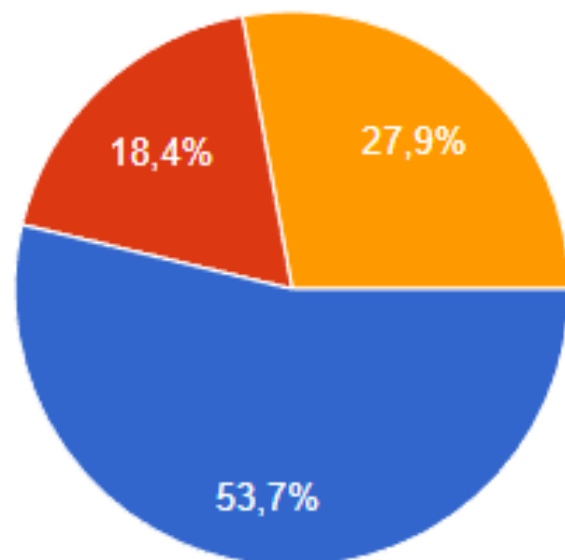
1.830 risposte



## Come utilizzi i nostri centri?

1.830 risposte

 Copia



- Sono iscritto ad un corso
- Mia/o figlia/o frequenta un corso
- Frequento i centri per allenarmi da solo o con gli amici

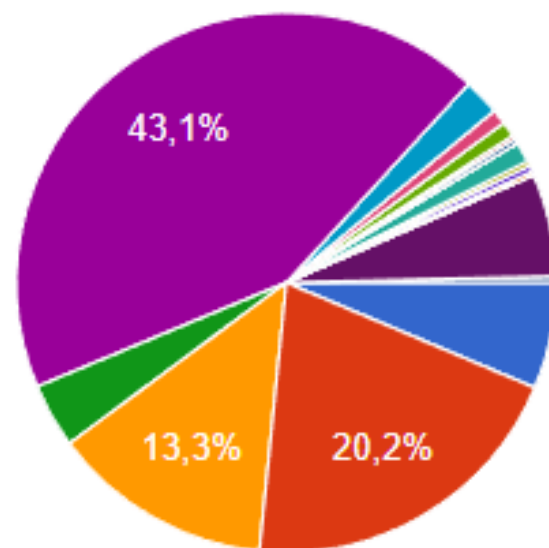
# Sezione corsi

## CORSI

Indica il nome del corso di frequenza

1.320 risposte

 Copia



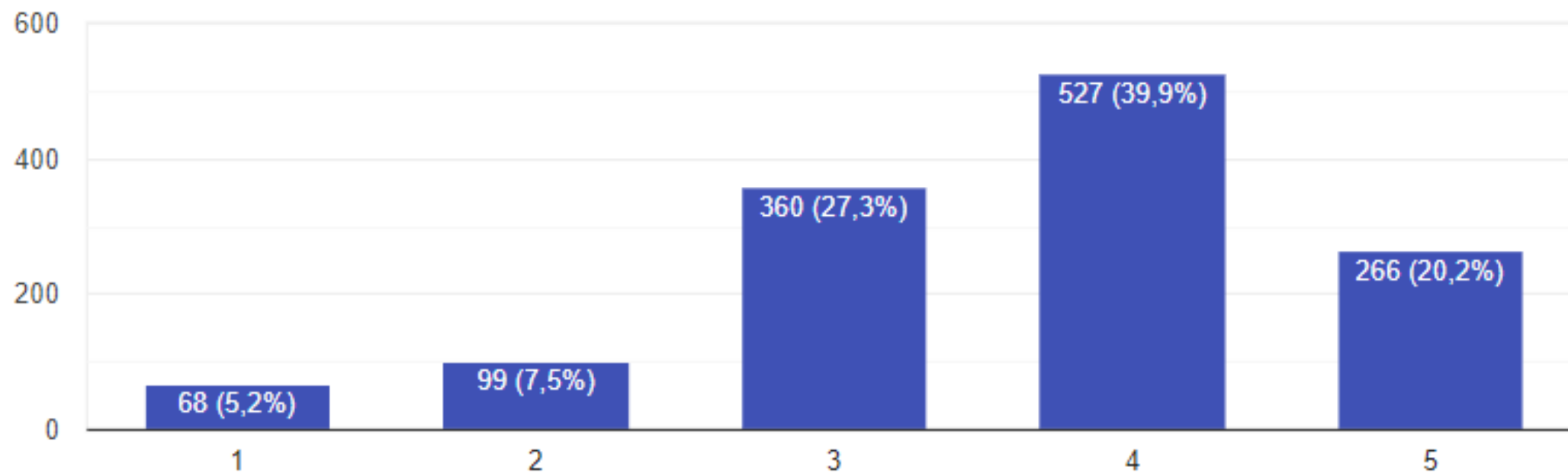
-  Nuoto Family o nuoto Baby
-  Nuoto Ragazzi vari livelli
-  Nuoto Adulti vari livelli
-  Nuoto Master
-  Fitness Acquatico
-  Pallanuoto / Acquagol
-  Nuoto Sincronizzato
-  Tuffi

▲ 1/3 ▼

Come valuti la corrispondenza del corso che frequenti con le informazioni reperite prima di iscriverti?



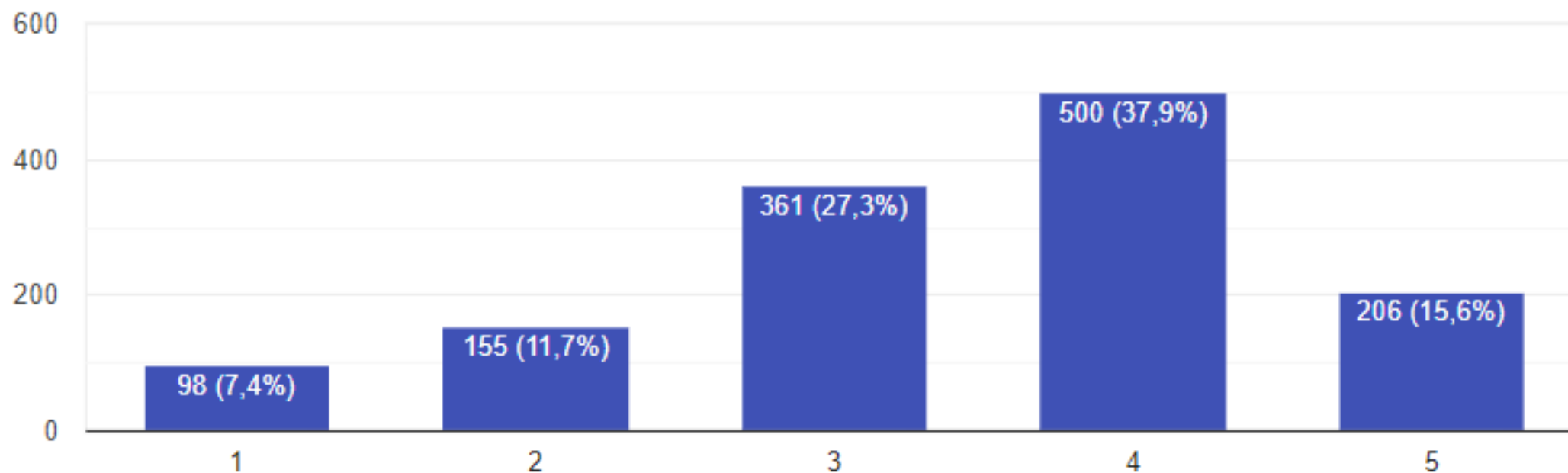
1.320 risposte



## Come valuti l'offerta dei corsi in termini di orari, giorni e disponibilità ?



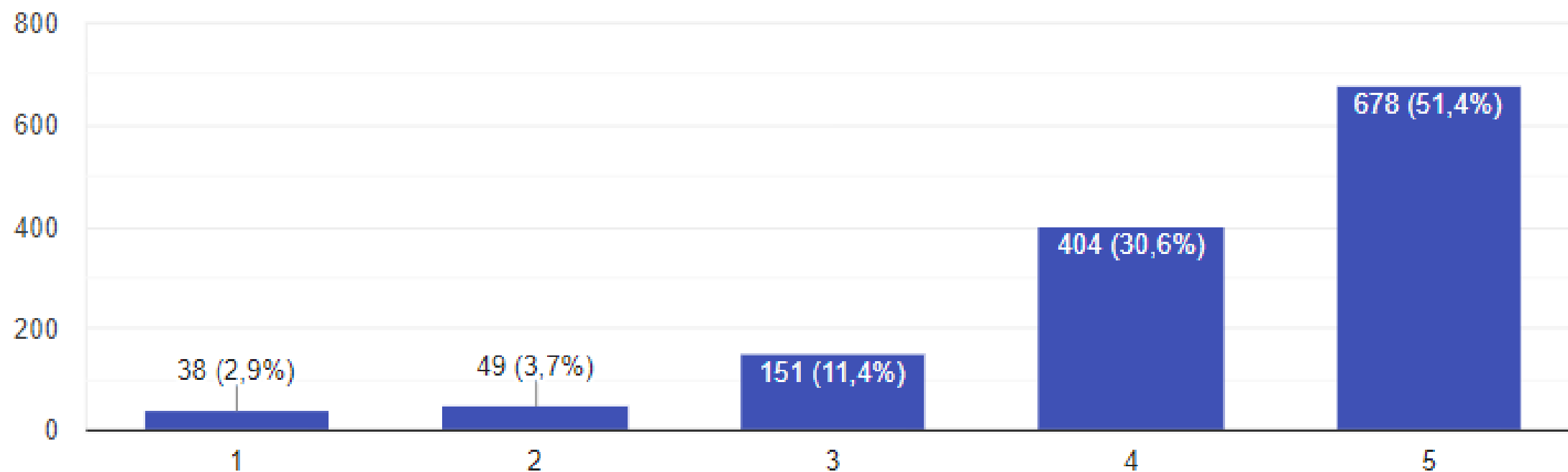
1.320 risposte



## Come valuti la disponibilità, la cortesia e la professionalità dell'istruttore?



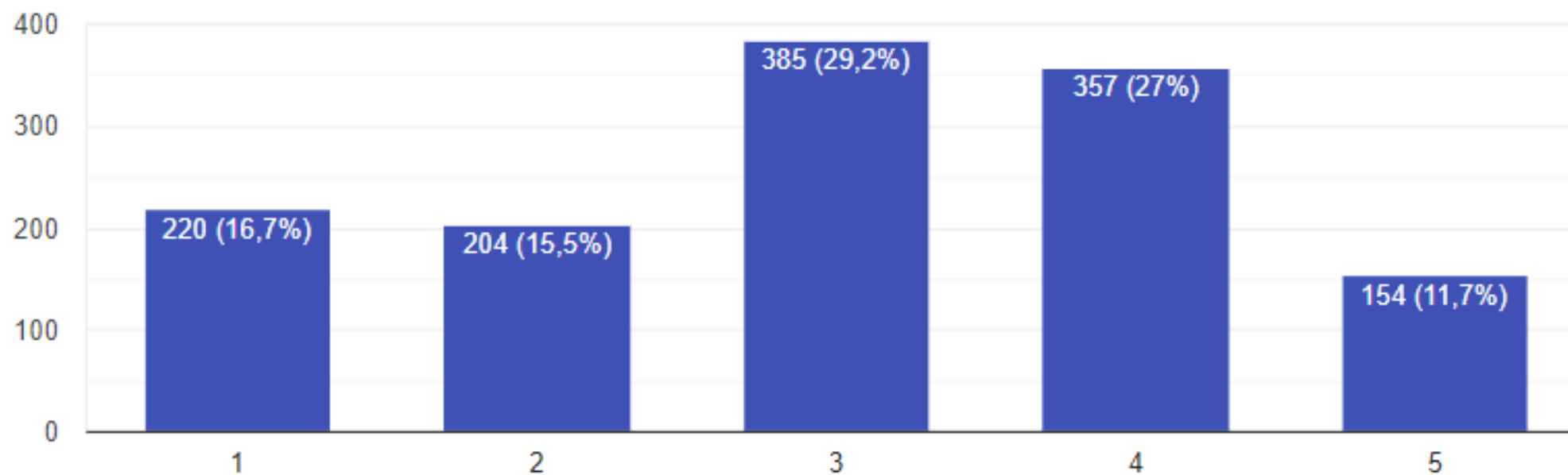
1.320 risposte



Come valuti la procedura di iscrizione on line e le informazioni presenti sul sito web [www.milanosport.it](http://www.milanosport.it) ?



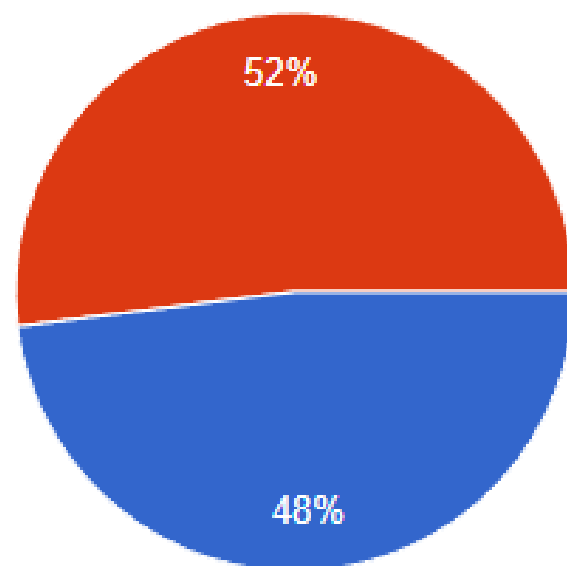
1.320 risposte




## Valuti appropriati i prezzi dei corsi erogati?

1.320 risposte

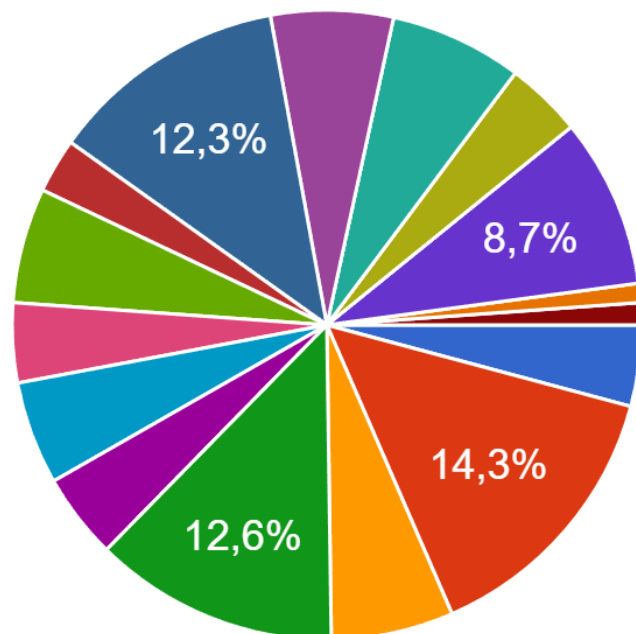
 Copia



 Si  
 No

## Indica il centro di frequenza

1.320 risposte



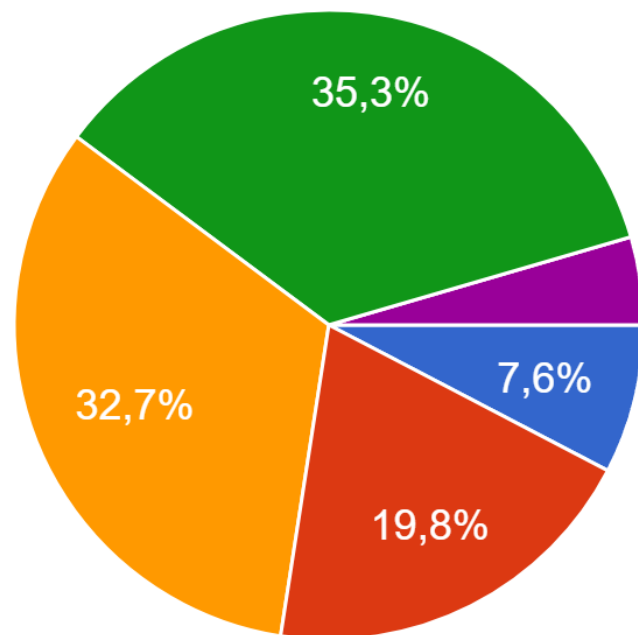
- Arioli Venegoni
- Bacone
- Cardellino
- Cozzi
- De Marchi
- Iseo
- Mincio
- Murat

▲ 1/2 ▼

# Sezione corsi

## Quante volte a settimana frequenti i nostri centri?

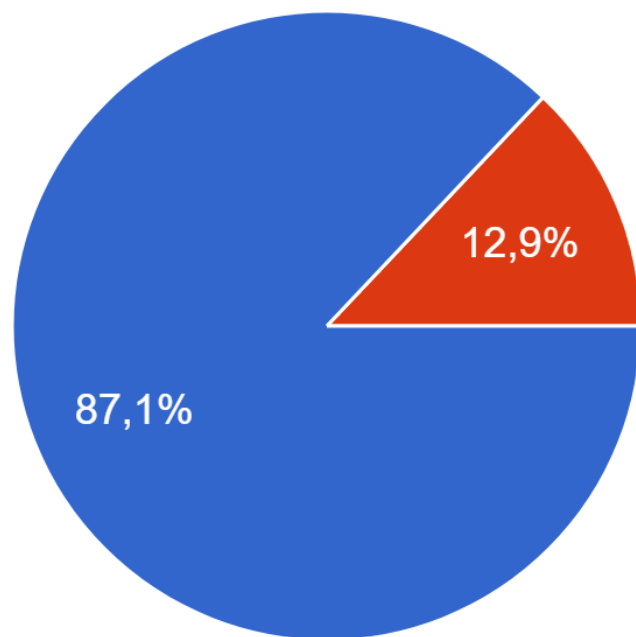
510 risposte



- Meno di una volta a settimana
- Una volta
- 2 volte
- 3/5 volte
- Ogni giorno

## Che tipo di frequenza settimanale ?

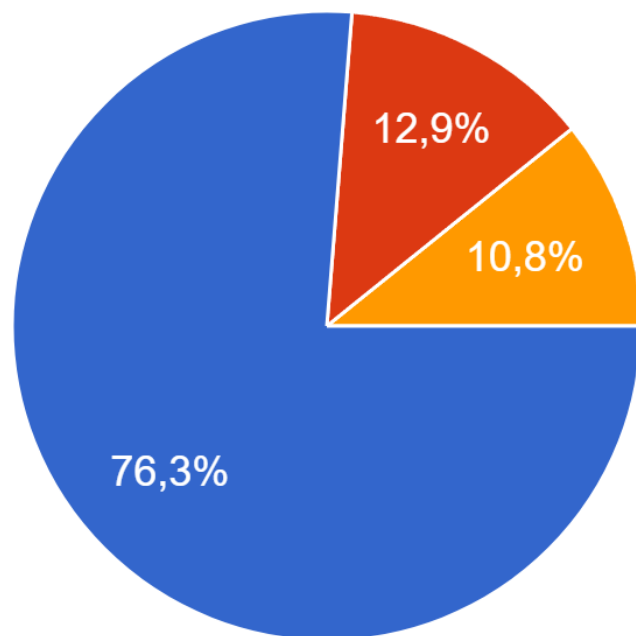
510 risposte



- Dal lunedì al venerdì
- Nel weekend e festivi

## Frequenti un centro

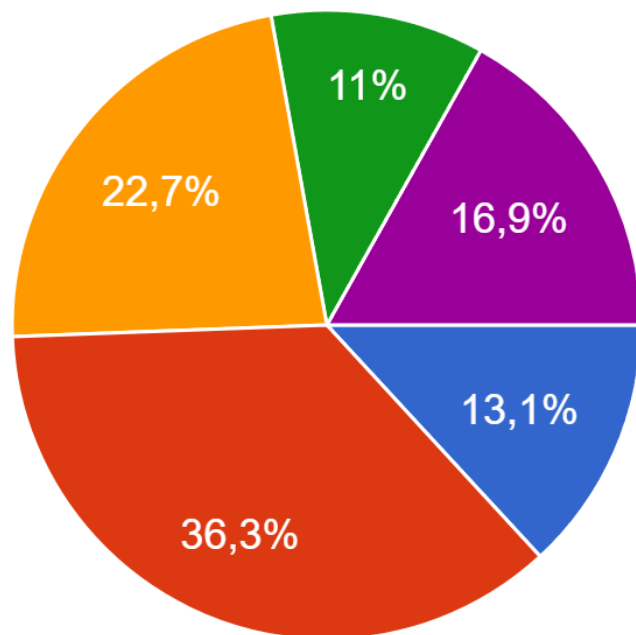
510 risposte



- Vicino alla tua abitazione
- Vicino al tuo luogo di lavoro
- Nessuna delle due

## Qual è il tuo orario di frequenza

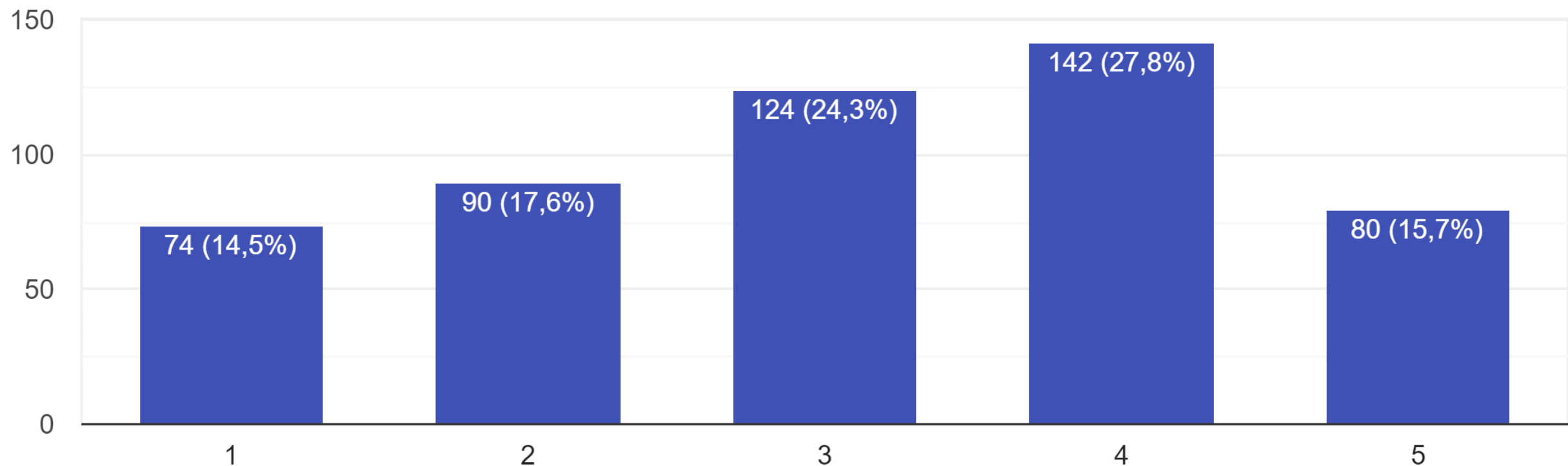
510 risposte



- 06.30-08.00
- 08.00-12.00
- 12.00-14.30
- 14.30-18.00
- 18.00-23.00

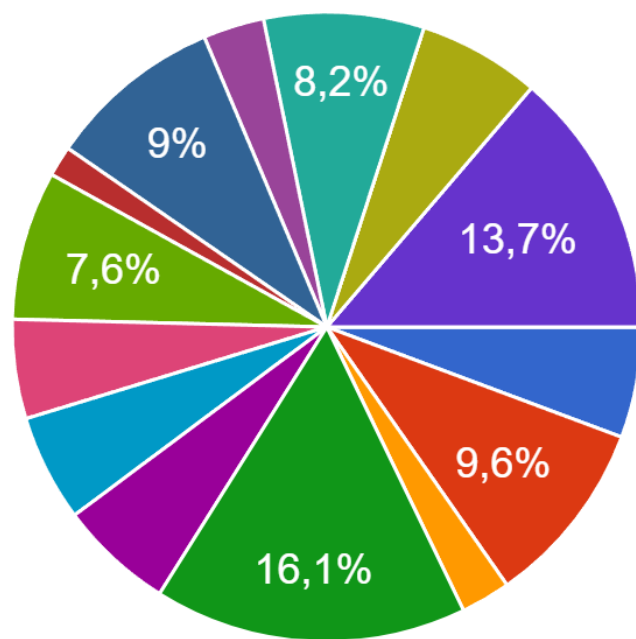
## Come valuti la disponibilità di orari e giorni di apertura proposti per l'attività libera?

510 risposte



## Qual è il centro in cui ti alleni più spesso?

510 risposte



● Arioli Venegoni

● Bacone

● Cardellino

● Cozzi

● De Marchi

● Iseo

● Mincio

● Murat

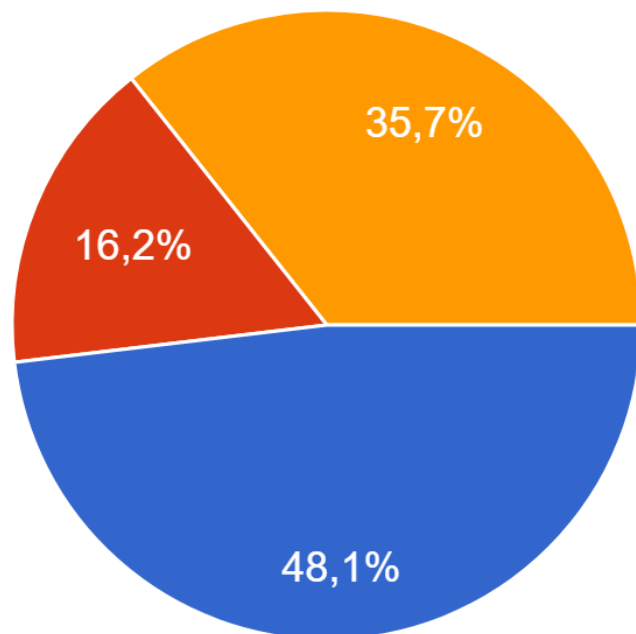
▲ 1/2 ▼

Sezione: i nuovi centri  
Centro sportivo Cambini Fossati  
Piscina Parri Mengoni

# Cambini Fossati

Il centro che stai frequentando è stato recentemente ristrutturato: lo ritieni migliore rispetto ad altri impianti di Milanosport?

185 risposte

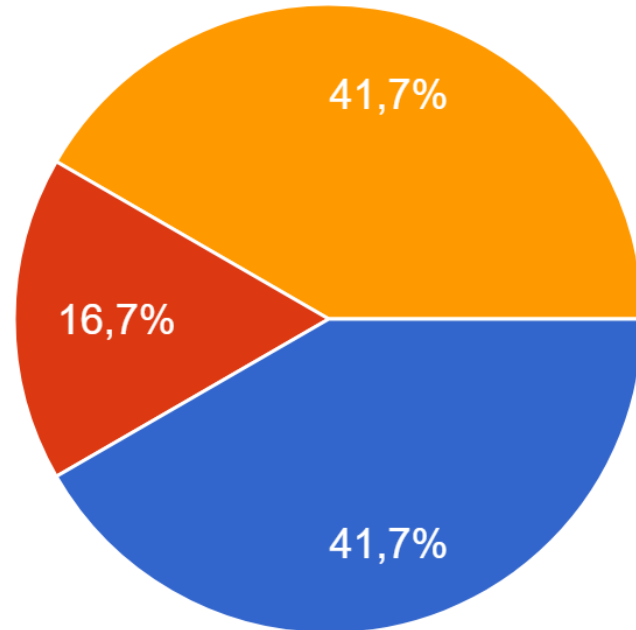


- Si, è migliore
- No, non è migliore
- Non so rispondere

# Parri Mengoni

Il centro che stai frequentando è stato recentemente ristrutturato: lo ritieni migliore rispetto ad altri impianti di Milanospport?

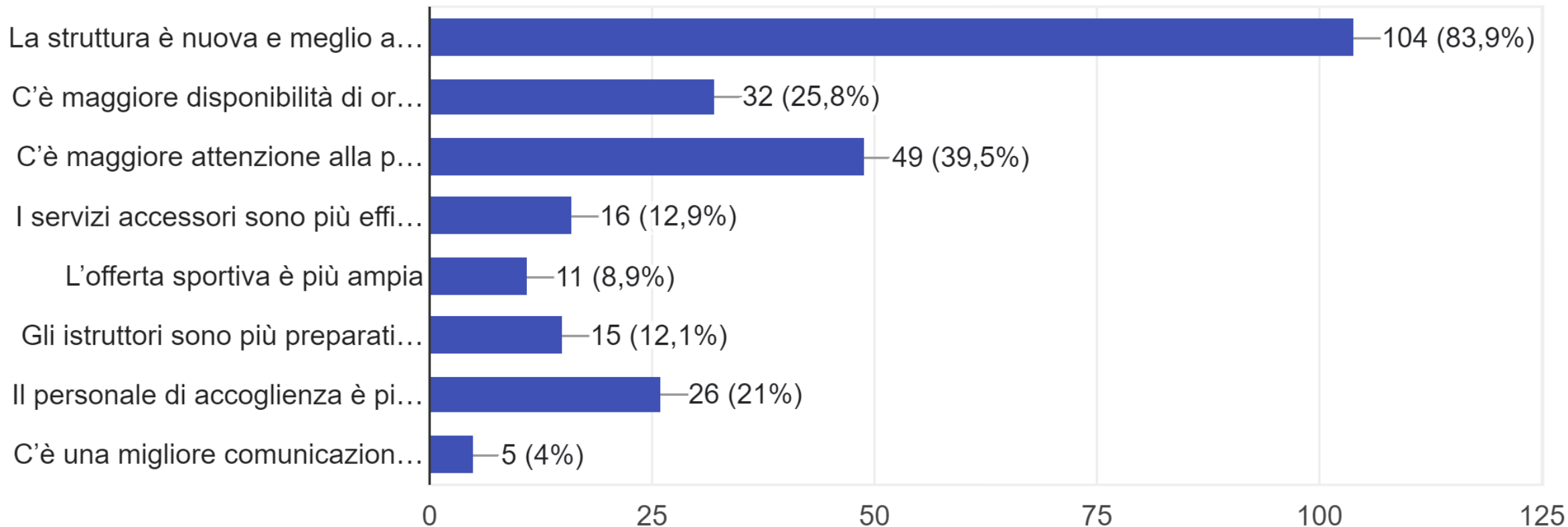
84 risposte



- Si, è migliore
- No, non è migliore
- Non so rispondere

## Puoi spiegare il motivo? (scegli tutte le opzioni di interesse)

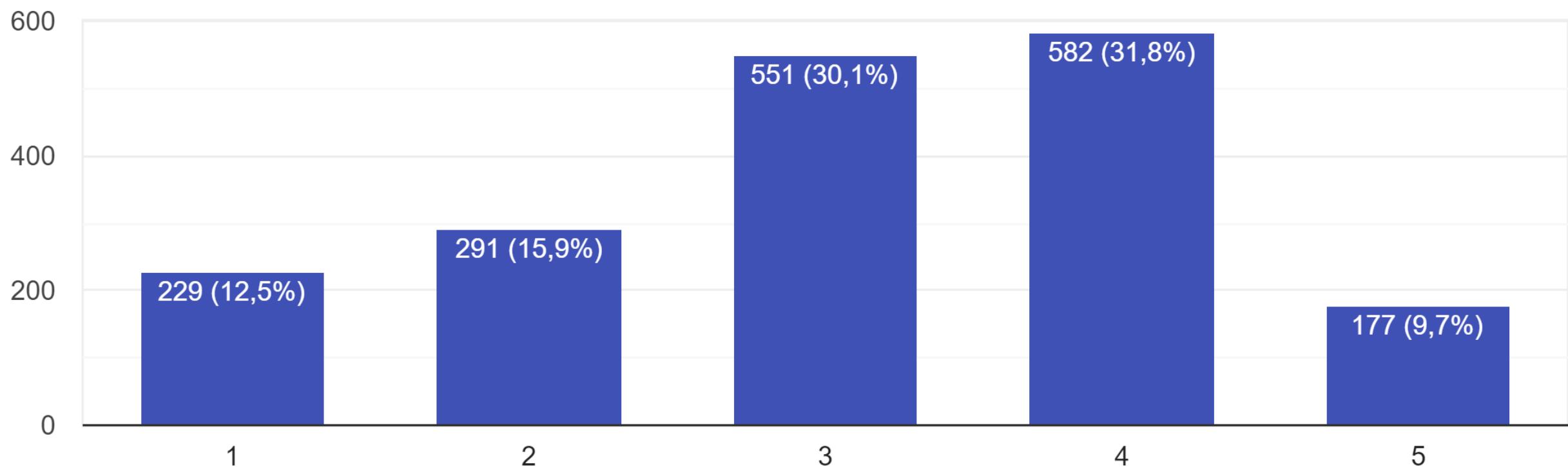
124 risposte



# Sezione: valutazione del centro e grado di soddisfazione complessivo

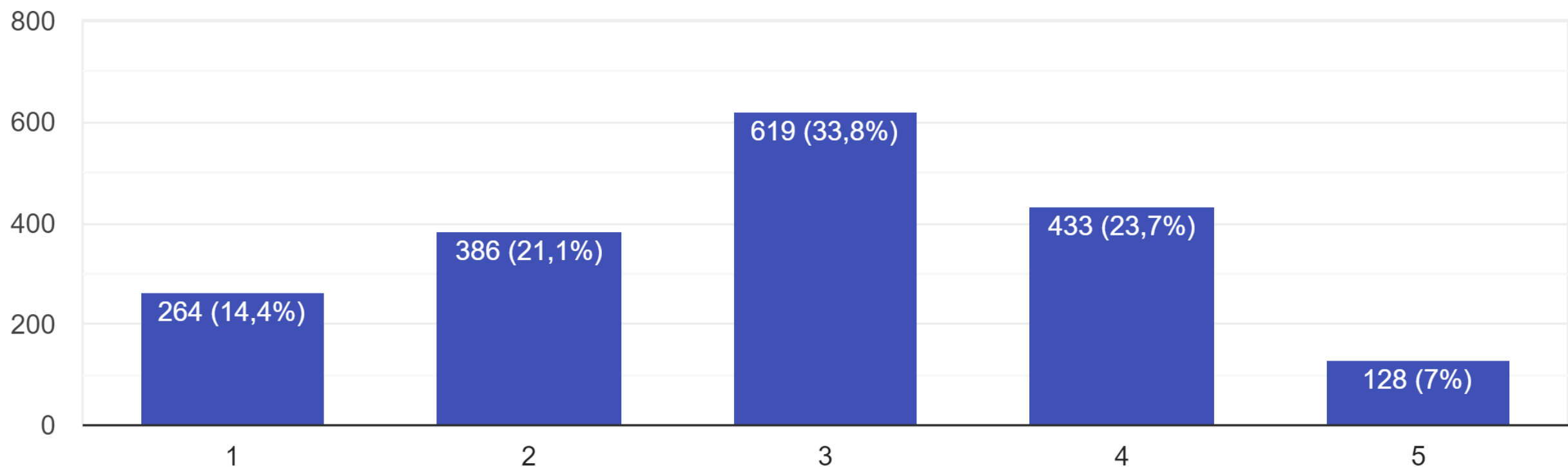
Come valuti la pulizia e la cura degli spazi (spogliatoi, servizi igienici, aree attività, tribune, reception e sale d'attesa) ?

1.830 risposte



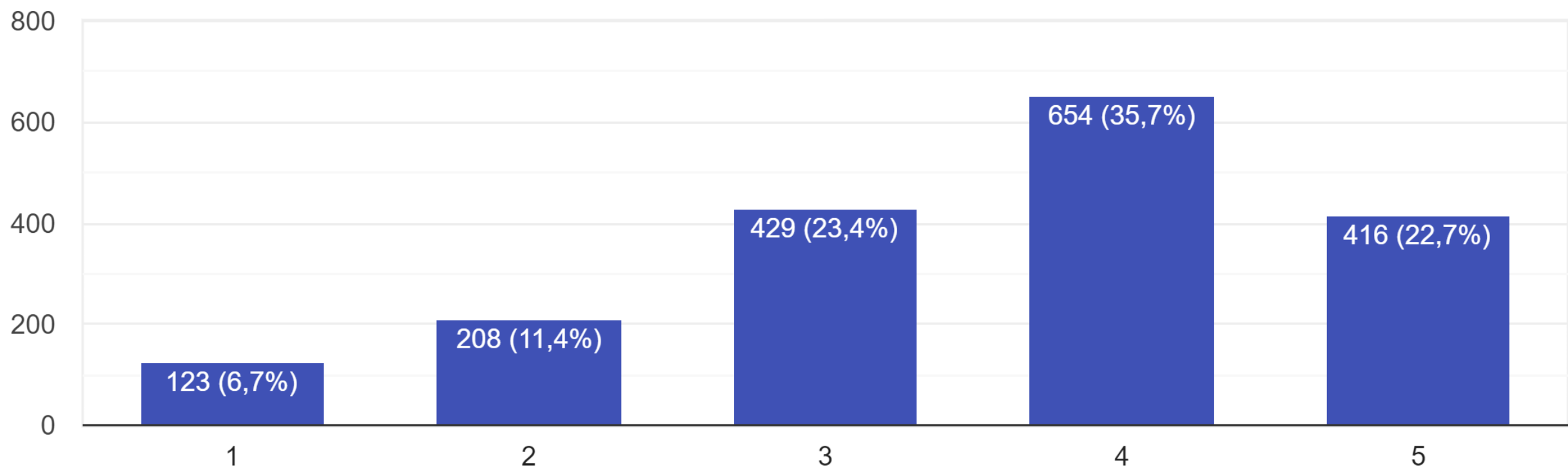
Come valuti i servizi accessori (phon, docce, armadietti, possibilità di acquistare materiali sportivi) presenti nel centro ?

1.830 risposte



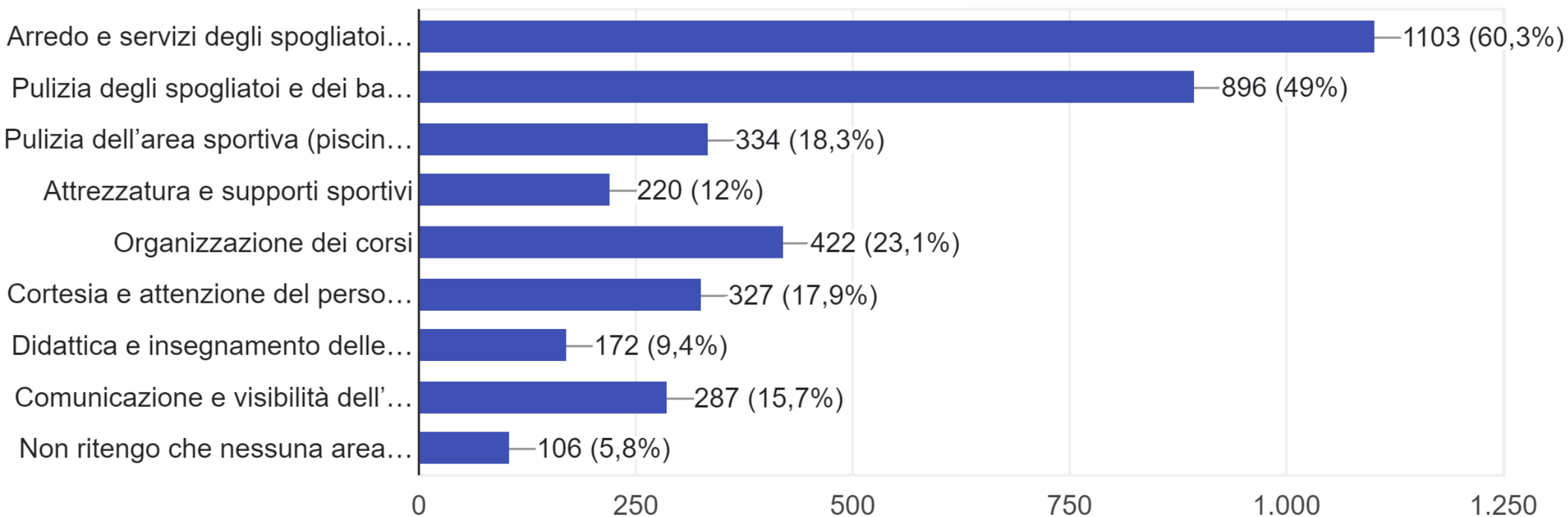
# Come valuti la cortesia, la disponibilità e la chiarezza delle informazioni fornite dal personale del centro?

1.830 risposte



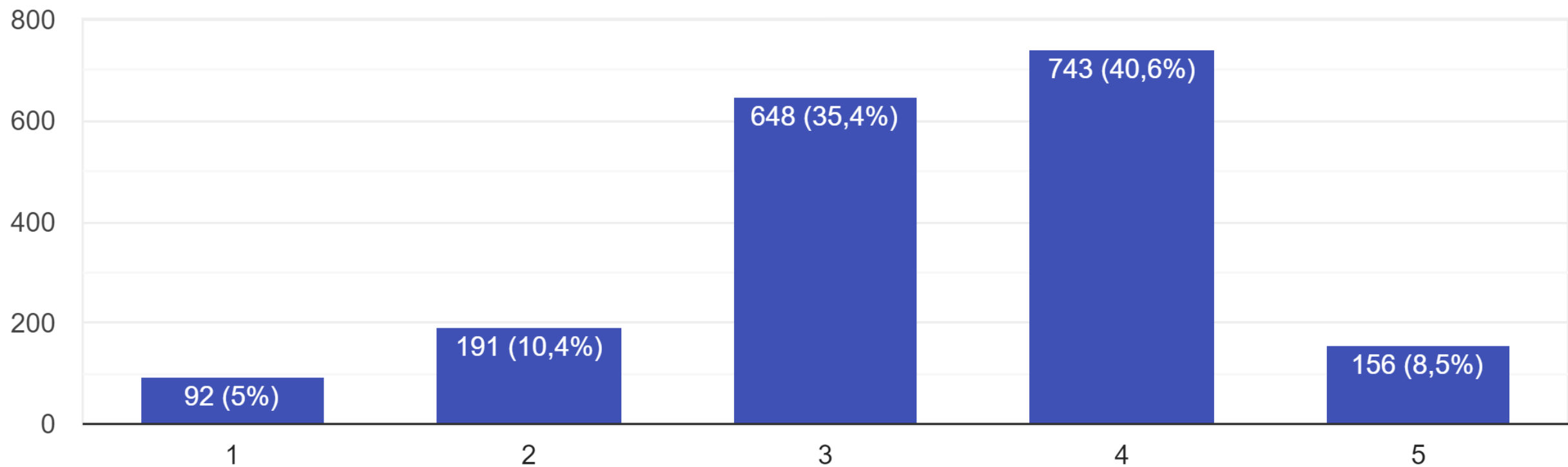
# Nella tua esperienza nei nostri centri, quali aree ritieni necessitino di un miglioramento?

1.830 risposte



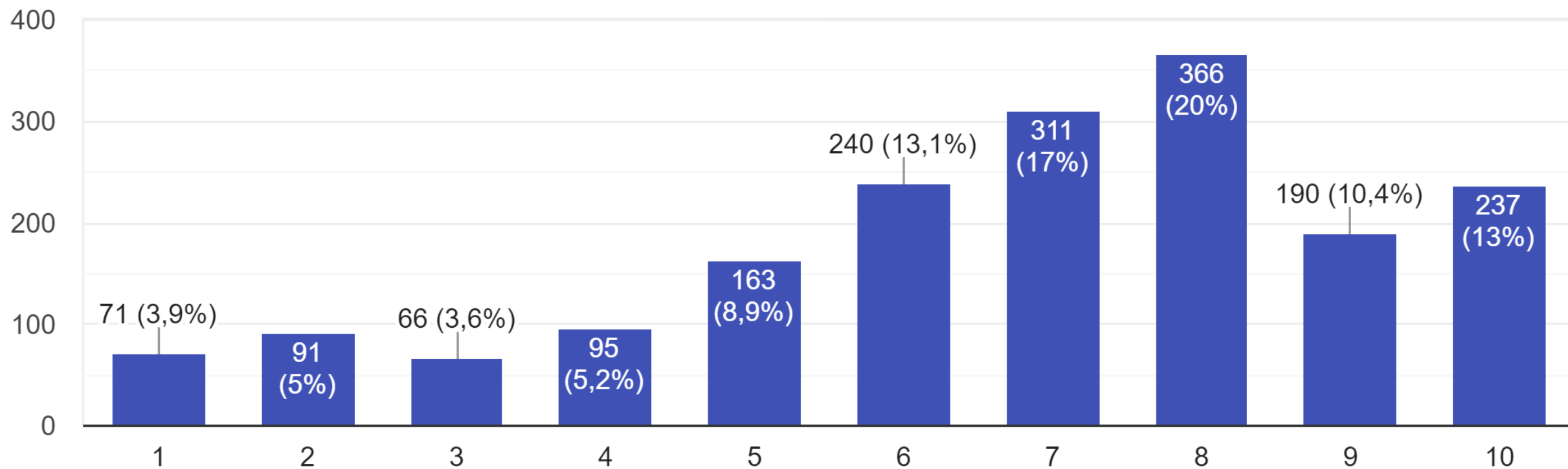
## Nel complesso quanto ti ritieni soddisfatto?

1.830 risposte



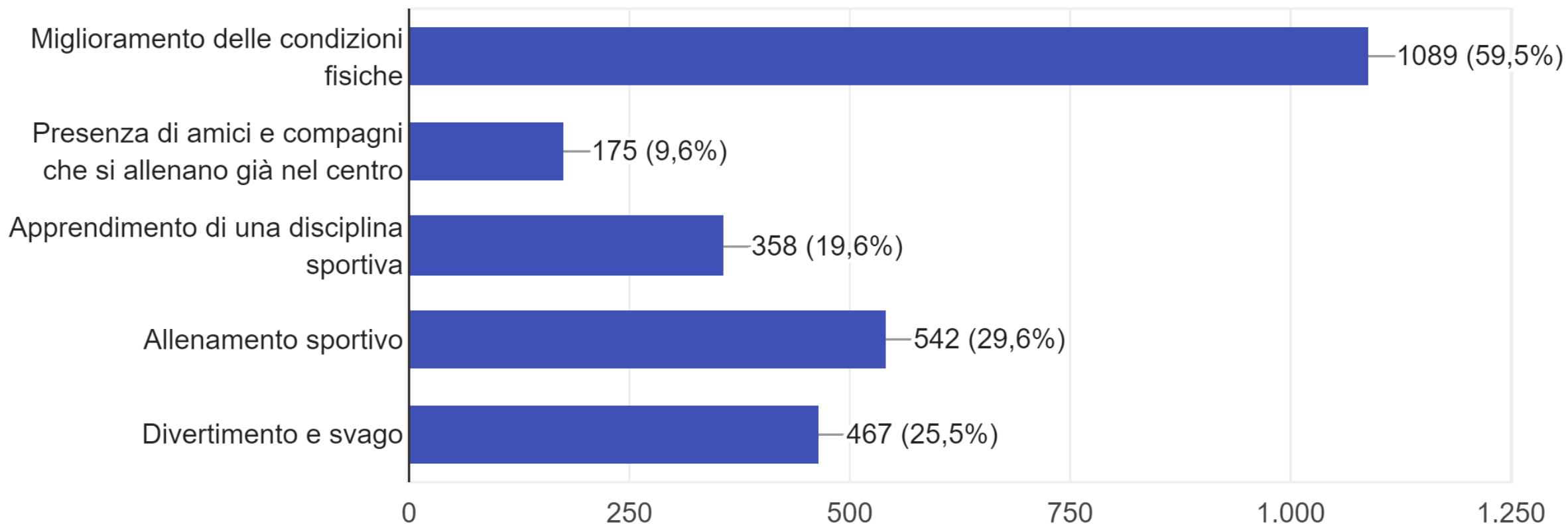
## Consigliaresti gli impianti e i corsi di Milanosport ad altre persone?

1.830 risposte



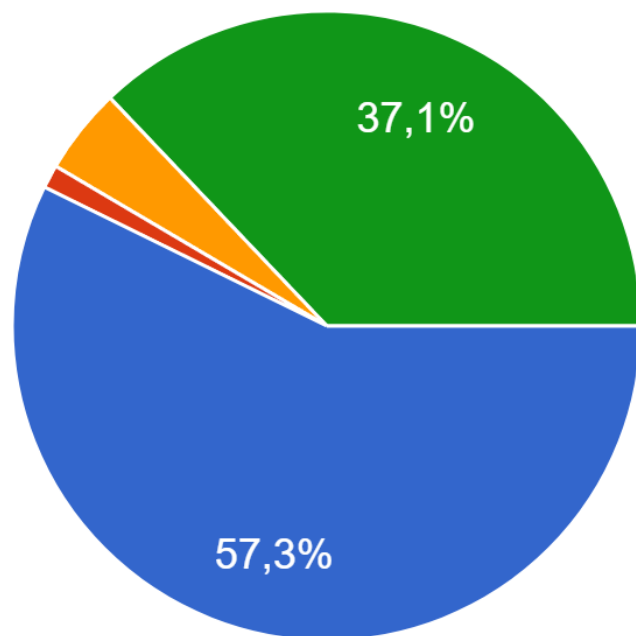
## Per quale motivo hai scelto di frequentare uno o più nostri centri?

1.830 risposte



## Come sei venuto a conoscenza dell'offerta sportiva a Milanosport?

1.830 risposte



- Sito web [www.milanosport.it](http://www.milanosport.it)
- Pagine social di Facebook, Twitter e Instagram
- Cartelloni promozionali
- Consigliato da amici e conoscenti

Grazie per l'attenzione



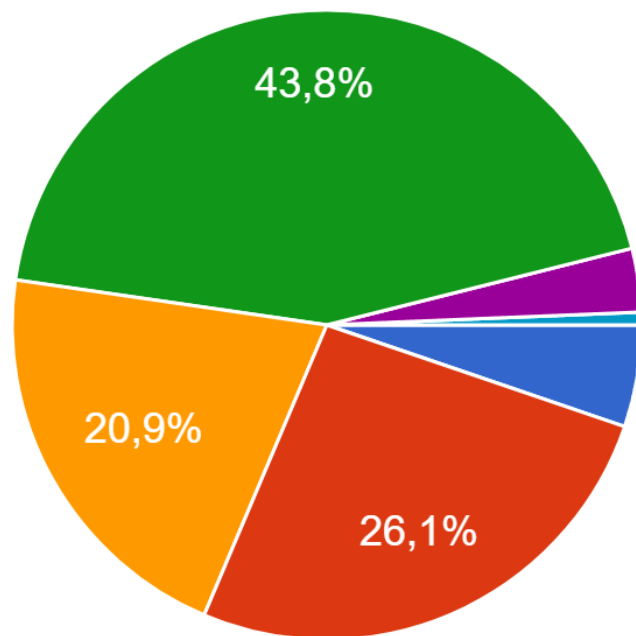
MILANOSPORT

# Risultati Survey Campus 2024

Campione 153 risposte

## Dove hai frequentato i nostri Campus?

153 risposte

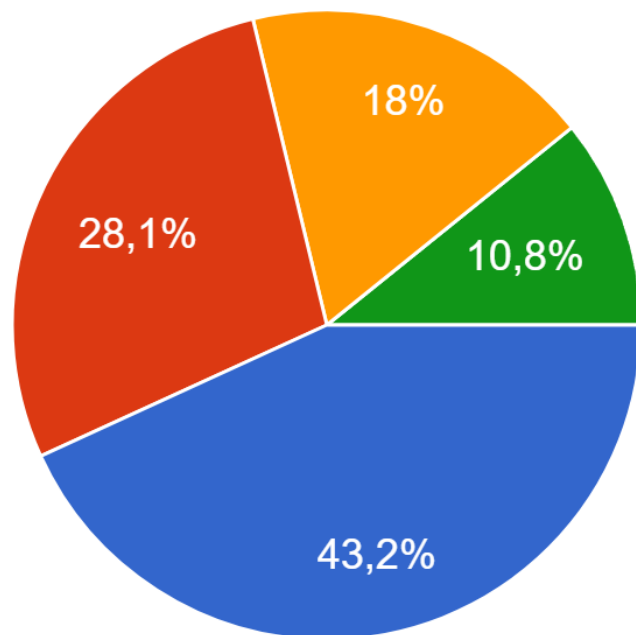


- CENTRO SPORTIVO CAMBINI FOSSATI - VOLLEY CAMP
- CENTRO SPORTIVO CAMBINI FOSSATI
- CENTRO SPORTIVO ISEO
- VELODROMO MASPES VIGORELLI - CENTRO SPORTIVO PROCIDA
- PISCINA ARIOLI VENEGONI
- CENTRO SPORTIVO MURAT

# Campus Multisport

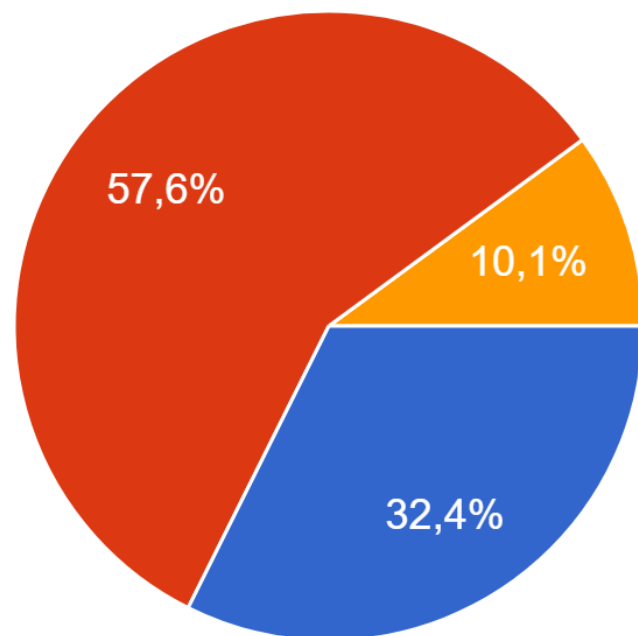
Quante sono le settimane che hai frequentato?

139 risposte



## Indica il gruppo nel quale eri inserito?

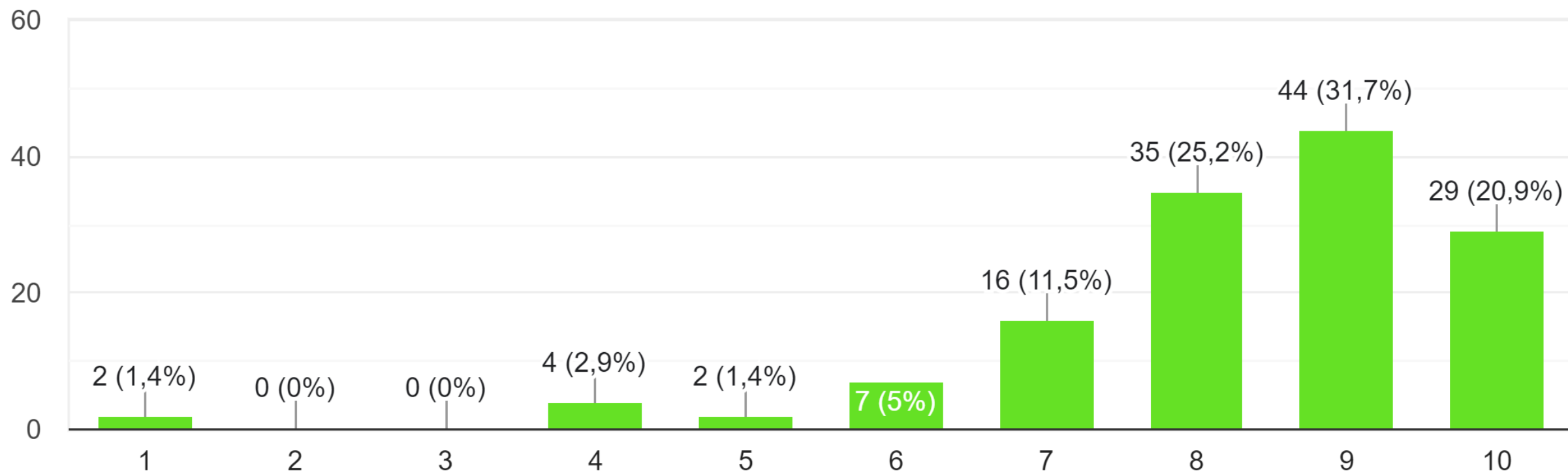
139 risposte



- dai 5 ai 7 anni
- dagli 8 agli 11 anni
- dai 12 ai 14 anni

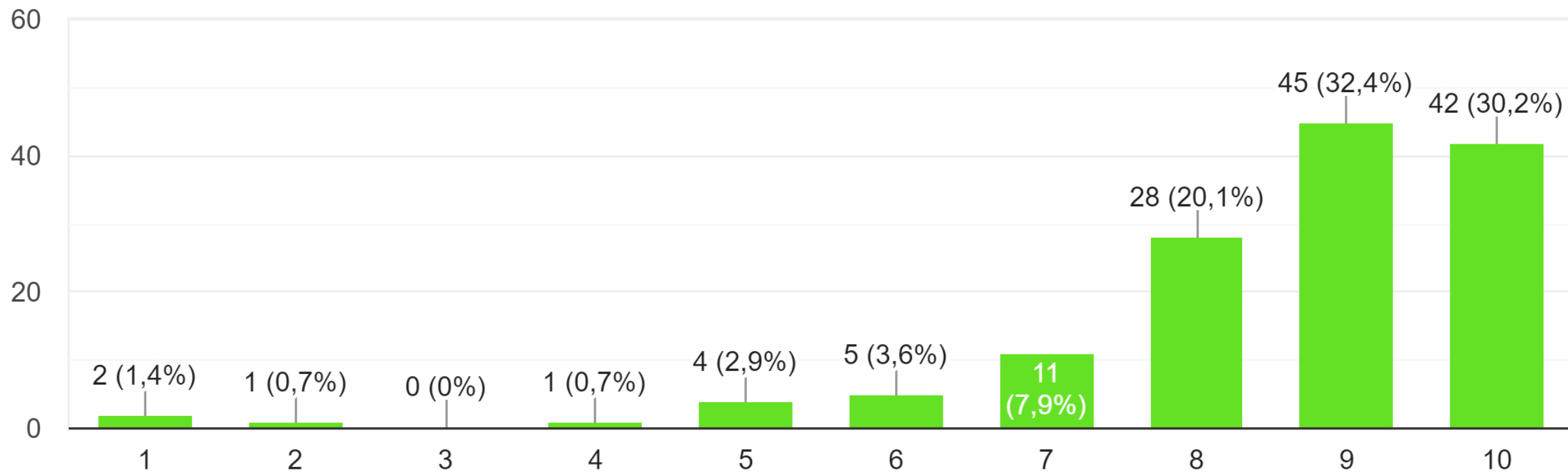
## Ti sono piaciuti i giochi e le varie attività della giornata?

139 risposte



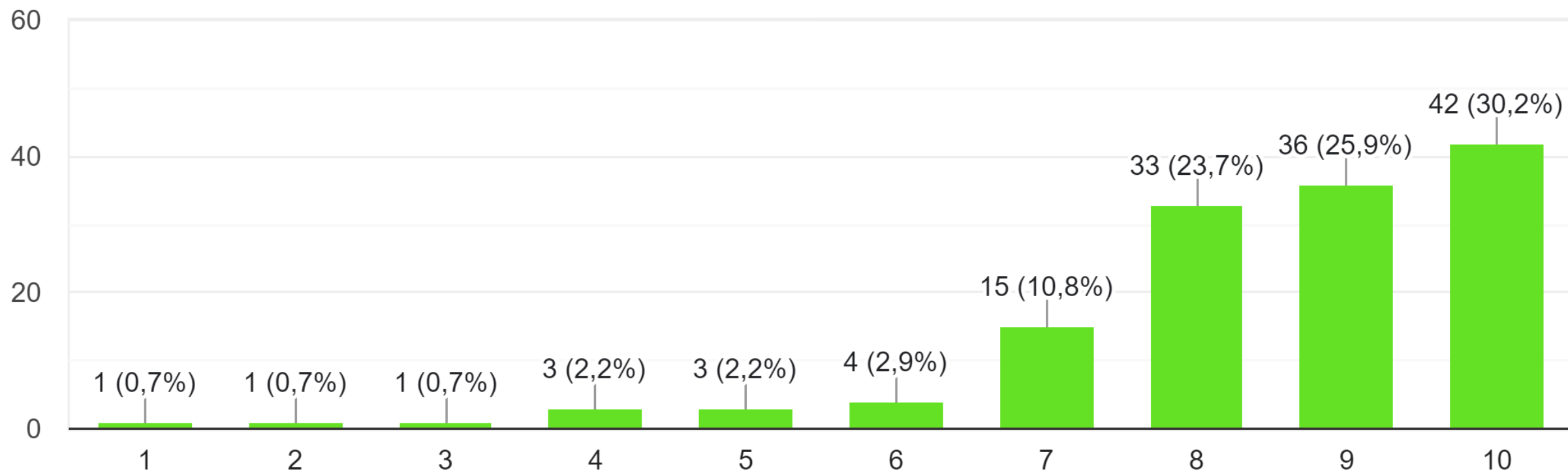
## Ti sei divertito con il tuo educatore/animatore?

139 risposte



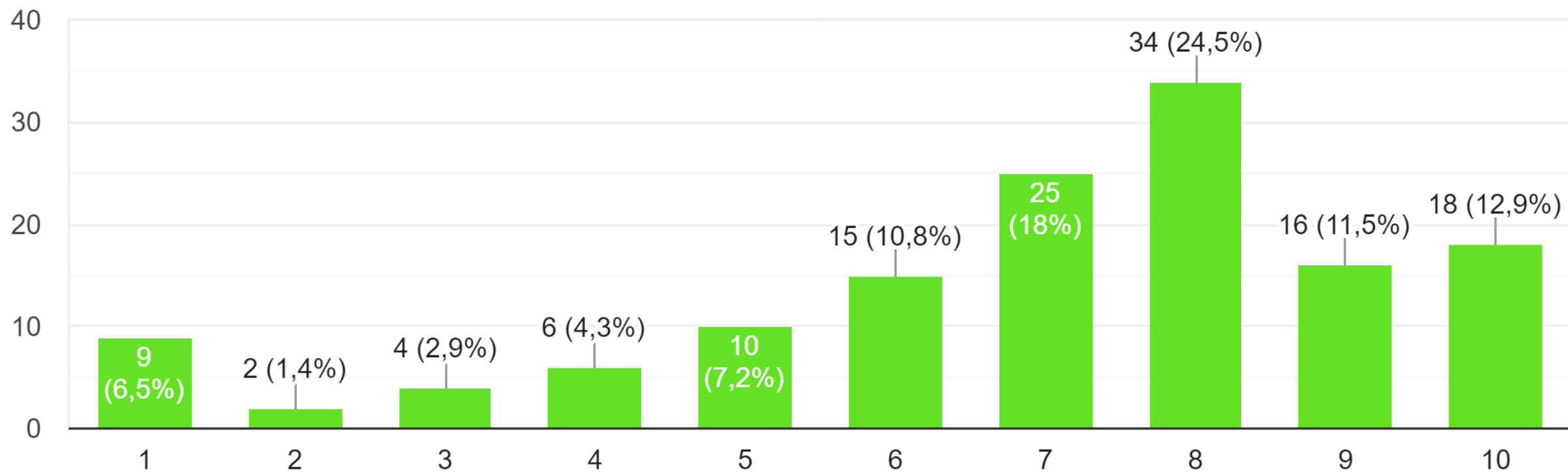
## Sei soddisfatto delle aree gioco in cui hai svolto le attività?

139 risposte



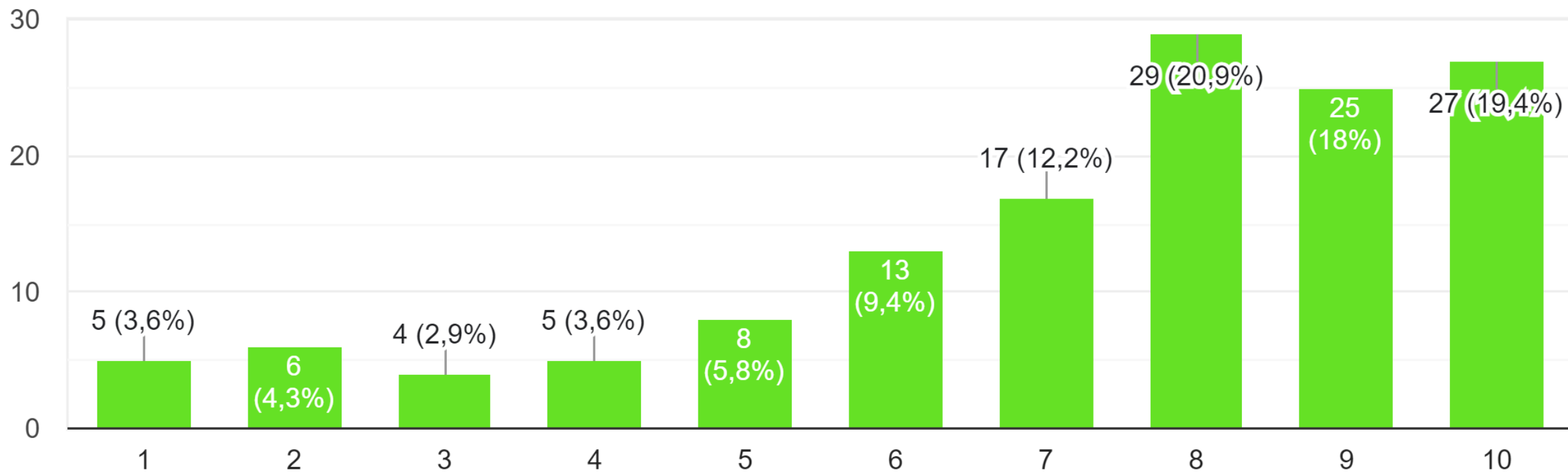
# La varietà del menu proposto durante il pranzo è stato di tuo gradimento?

139 risposte



# Hai mangiato abbastanza?

139 risposte



## Come sei venuto a conoscenza dei Campus Milanosport?

139 risposte

