

Spett.le COMUNE DI CORNAREDO

c.a. Dott.ssa O. Pandolfi e Dott. A. Guiducci

Prot. 217/2026

Milano, 15/12/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 13 Novembre 2025.

## **ASILO NIDO IMBRIANI**

### **Organizzazione del servizio e organico**

- Da offerta di gara l'orario di servizio della cuoca avrebbe dovuto essere di 7h die con orario di servizio dalle 8.30 alle 15.30. L'addetta invece è stata prevista a 4h die con orario di servizio 10.30-14.30. In base agli orari di organizzazione del servizio che prevedono :
  - distribuzione frutta ore 9
  - distribuzione pasti su tre turni (11.15 piccoli , 11.30 medi e 11.45 grandi e classe Primavera)
  - Distribuzione merende a partire dalle ore 15 (su tre turni : 15.00/15.15/15.30) a cui fanno seguito le operazioni di lavaggio delle stoviglie utilizzate e che si protraggono almeno fino alle 16.00/16,10

Si è ritenuto necessario riorganizzare i turni di servizio del personale , per ottimizzare i tempi di lavoro e coprire le effettive necessità derivanti dai turni di organizzazione del servizio .

La cuoca effettua 5.5 h con orario dalle 7.30 alle 13.30 (compreso mezz'ora di pausa) e l'addetta presta 4.5 h dalle 11 alle 16 (compreso mezz'ora di pausa) .

### **Strutture e attrezzature**

- Il guasto al pannello che ricopre la bocchetta antincendio era presente al momento dell'avvio del servizio da parte della scrivente, l'intervento risulta pertanto configurarsi come manutenzione straordinaria, e pertanto non di nostra competenza .
- Il forno ci risulta sia correttamente funzionante . Se necessario andrebbe valutata la sostituzione .

## Menu e derrate alimentari

- In merito all'utilizzo di sovracosce con osso convenzionali si precisa che il prodotto era stato ordinato disossato e biologico . Il fornitore non lo aveva consegnato per indisponibilità e dopo aver aperto segnalazione di NC ( comunicazione inviata ai vostri uffici a mezzo mail in data 11/11/2025) , ha consegnato l'unica tipologia di sovracosce disponibili .
- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si rimanda alla nostra nota Prot. n. 58/25, trasmessa a mezzo e-mail in data 2/04/2025 nella quale, oltre a formale elenco di alcuni prodotti non disponibili, sono indicati i rispettivi prodotti sostitutivi corredati dalle corrispondenti schede tecniche. Si precisa altresì che le patate DOP seguono dei periodi specifici di stagionalità ( periodo estivo ) , motivo per cui si è optato per i prodotti di provenienza da agricoltura biologica, di pari qualità dal punto di vista merceologico. Gli omogeneizzati e i prodotti per i lattanti sono stati ordinati di provenienza da agricoltura biologica , ma il fornitore Marr ha consegnato alcuni di essi convenzionali .

## SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO

### Strutture e attrezzature

- Il carrello al quale si fa riferimento versa nelle medesime condizioni in cui è stato lasciato dal precedente gestore. In attesa di intervento di manutenzione .
- Si precisa che il blocco piastra "fry top" , attrezzatura non funzionante come segnalato nella relazione trasmessa in fase di avvio appalto, è di proprietà del committente. La scrivente si rende disponibile alla rimozione e allo smaltimento della stessa, come previsto da capitolato, previa acquisizione di specifica autorizzazione da parte del Comune .
- Le ante scorrevoli dell'armadio in acciaio a destra della porta ingresso cucina e ci risulta essere stato già riparato . Andrà valutata una sostituzione
- Si precisa inoltre che le condizioni dell'armadietto a lato della lavastoviglie sono situazioni pregresse che la scrivente ha rilevato come tali in fase di avvio dell'attività.

## Menu e derrate

- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si rimanda alla nostra nota Prot. n. 58/25, trasmessa a mezzo e-mail in data 2/04/2025 nella quale, oltre a formale elenco di alcuni prodotti non disponibili, sono indicati i rispettivi



prodotti sostitutivi corredati dalle corrispondenti schede tecniche. Si precisa altresì che le patate DOP seguono dei periodi specifici di stagionalità ( periodo estivo ) , motivo per cui si è optato per i prodotti di provenienza da agricoltura biologica, di pari qualità dal punto di vista merceologico.

- Abbiamo segnalato in varie occasioni che le grammature previste da **All. n. 03 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI**, oltre a contenere errori nella composizione degli ingredienti delle ricette , Le tabelle del capitolato non sono in linea con le linee guida di ATS in relazione alle grammature per ogni singola fascia d'età .

## SCUOLA PRIMARIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

### Strutture e attrezzature

- Sulla base dei sopralluoghi effettuati il 30/12/2024 per la verifica delle strutture e attrezzature , è stata redatta una relazione tecnica che è stata inviata ai Vostri uffici preposti. In fase di realizzazione interventi verrà valutato pertanto anche l'inserimento di un bidone rifiuti aggiuntivo.
- Nella relazione è stata inserita la fotografia di un vassoio in uso con le stoviglie monouso . Tale tipologia di vassoi è stata eliminata già dalla settimana successiva alla visita della Tecnologa con l'inserimento di nuovi vassoi e le stoviglie in melamina .

### Modalità operative

- Le posate sono state reintegrate in data 3/11/2025 , ma quotidianamente i bambini le buttano nei bidoni dei rifiuti e a nulla sono serviti né i cartelli per sensibilizzare gli utenti a porre maggiore attenzione e neppure aver implementato i contenitori per la raccolta delle stesse .
- I tavoli in formica utilizzati per appoggiare i cesti con la frutta destinata alle classi del secondo turno , sono gli stessi sui quali i bambini si appoggiano per il consumo del pasto . Qualora i Vostri uffici preposti , ritengano opportuna la sostituzione, non essendo tale intervento previsto dall'offerta di gara, la scrivente si dichiara disponibile a fornire tavoli in acciaio previa valutazione dei costi e accordo tra le parti.
- La settimana successiva alla visita della Tecnologa si è provveduto a effettuare la distribuzione del pasto con l'impiego di stoviglie in melamina , riutilizzabili .

## Menu e derrate

- Abbiamo segnalato in varie occasioni che le grammature previste da **All. n. 03 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI**, oltre a contenere errori nella composizione degli ingredienti delle ricette, Le tabelle del capitolato non sono in linea con le linee guida di ATS in relazione alle grammature per ogni singola fascia d'età.
- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si rimanda alla nostra nota Prot. n. 58/25, trasmessa a mezzo e-mail in data 2/04/2025 nella quale, oltre a formale elenco di alcuni prodotti non disponibili, sono indicati i rispettivi prodotti sostitutivi corredati dalle corrispondenti schede tecniche. Si precisa altresì che le patate DOP seguono dei periodi specifici di stagionalità ( periodo estivo ), motivo per cui si è optato per i prodotti di provenienza da agricoltura biologica, di pari qualità dal punto di vista merceologico.

Si resta a disposizione per eventuali chiarimenti in merito e si porgono cordiali saluti.

Tiziana Gussoni

Direttore Servizi di Ristorazione