

Spett.le COMUNE DI CORNAREDO

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

Prot. N.221/26

Milano, 10/11/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 14 Ottobre /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 .

## Menu e derrate alimentari

- 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 una parte 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. Abbiamo richiesto 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.

### Modalità operative

Su indicazione della tecnologa , si è provveduto a eliminare la crema di verdura con farro , visto che la cuoca non aveva rispettato del indicazioni riportate sull'etichetta del farro di effettuare un accurato lavaggio , prima di mettere il prodotto in cottura . Per garantire la distribuzione del pasto è stato quindi necessario predisporre l'invio di crema di verdura dal centro cottura Don Sturzo . Non avendo altro farro a disposizione abbiamo sostituito l'alimento con Riso . Si conferma di aver provveduto a effettuare una seduta di formazione sulle corrette procedure di utilizzo e lavorazione del farro.

### 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 . Terremo conto in futuro delle indicazioni della tecnologia in merito alle corrette grammature da utilizzare sia per la preparazione dell'arrosto di vitello che per la preparazione delle carote julienne

## 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.
- Come già segnalato le posate sono già state reintegrate , 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 .

### Modalità operative

- Come già ribadito sopra le posate sono già state reintegrate , 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.
- E' volontà della scrivente rispettare quanto previsto da CSA in merito all'utilizzo di stoviglie in ceramica o melamina. Abbiamo provveduto ad effettuare gli ordini delle stoviglie necessarie per ottemperare a quanto previsto, ma ad oggi il fornitore non ha ancora consegnato

#### 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. Terremo conto in futuro delle indicazioni della tecnologia in merito alle corrette grammature da utilizzare per la preparazione dell'arrosto di vitello .
- Il nuovo pelapatate è stato consegnato a metà Ottobre , ma non è stato possibile collegarlo immediatamente alla presa di corrente, in quanto la macchina montava una spina da 380W , ma la presa a cui andava collegato era da 220 W . E' stato pertanto necessario attendere intervento di un elettricista .
- In merito alla presenza di prodotti non perfettamente rispondenti all'offerta si precisa che i biscotti non erano presenti in impianto in quanto il prodotto viene utilizzato per le colazioni o le merende della scuola dell'Infanzia e quindi non previsto alla scuola Primaria e non necessario. Il pan grattato invece si conferma che era del fornitore Arnaboldi biologico e locale come previsto da CSA

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

*Tiziana Gussoni*

Direttore Servizi di Ristorazione