

Spett.le Comune di Cornaredo

C.a. Dott.ssa Olga Pandolfi e

Dott. Antonio Guiducci

Prot. N. 222/26

Milano, 17/11/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 21/10/2025.

CENTRO COTTURA MELOGRANO

Struttura e attrezzature

- L'abbattitore rapido di temperatura è stato riparato, ma trattandosi di attrezzatura molto vecchia (risale al 1998) nonostante la sostituzione delle ventole di raffreddamento e l'intervento ripetuto del tecnico, non è stato possibile ripristinare la funzionalità della macchina. Andrà valutato l'acquisto di nuova attrezzature. Al momento la cuoca provvede a effettuare cotture espresse di ogni pietanza destinata agli utenti, in modo tale da non dover procedere all'utilizzo dell'abbattitore.
- Il bollitore non ci risulta abbia una perdita d'acqua, né dal bocchettone di scarico, né dal rubinetto di carico dell'acqua.
- Il punto di sanificazione mani è identificato nel lavello che si trova davanti al bollitore, in corrispondenza del quale è pertanto installato un dosatore di sapone disinfettante per la sanificazione delle mani. Quello indicato dalla tecnologa, siccome non è mai stato utilizzato, il nostro personale ha provveduto a eliminarlo.
- Le piastrelle delle pareti e della pavimentazioni versano nelle medesime condizioni appurate in sede di sopralluogo coi nostri tecnici in data 30/12, data antecedente l'apertura dell'attività della scrivente.

Menu e derrate alimentari

- In merito alla presenza di pasta di semola tipo Filini, si desume si tratti di un refuso di battitura.

Si precisa che il prodotto è terminato a metà Luglio e visto che il formato di produzione Biologica non è disponibile, tale tipologia di prodotto non è più stato ordinato, non essendo conforme al CSA (prodotto utilizzato limitatamente per il pasto degli ospiti degenti). Il farro al momento della visita ispettiva non era in giacenza, c'era solo orzo. Le patate DOP seguono una determinata stagionalità, pertanto abbiamo sostituito tale prodotto con il medesimo ma di provenienza da agricoltura biologica. Il pan Grattato bio era un residuo di giacenza. Da Settembre il fornitore Arnaboldi consegna il pan grattato locale biologico.

CENTRO COTTURA DON STURZO

Struttura e attrezzature

- Si precisa che l'attrezzatura non funzionante, indicata in relazione come brasiera, è un Fry top . Segnalato essere già non funzionante nella relazione tecnica a Voi trasmessa. Trattandosi di attrezzatura di proprietà del committente, la scrivente resta in attesa di comunicazione in merito allo smaltimento della stessa.
- Le due manopole della cucina a gas non sono ancora state inserite perché il tecnico è in attesa dei pezzi di ricambio
- La pavimentazione della cucina versa nella medesime condizioni rilevate in data 31/12, data antecedente l'avvio dell'attività della scrivente .
- Dopo aver controllato con attenzione i codici delle attrezzature in elenco negli inventari comunali , si è appurato che il manteneritore Mareno non è in uso come manteneritore termico da almeno 10 anni , ma viene utilizzato solo come armadio per contenere gli utensili di cucina .E' collocato infatti all'esterno della cucina , nella zona filtro tra cucina e refettorio .
- Al sopralluogo del 30/12/2024 risultava già che il banco self service non era funzionante, si precisa che trattasi comunque di un'attrezzatura non utilizzata per la quale andrebbe valutata l'eventuale eliminazione .
- Il pozzetto presente in refettorio, segnalato essere da sostituire nella relazione redatta dai tecnici in fase di avvio appalto. . Andrebbe eventualmente valutato l'inserimento di un nuovo armadio congelatore, che ci rendiamo disponibili ad acquistare a scomputo di eventuali migliorie

Modalità operative :

- Le brocche dell'acqua vengono collocate , già dalla prima segnalazione della tecnologia, sul piano neutro (in acciaio) del self service in refettorio per l'asciugatura e vengono coperte con carta monouso. Ora abbiamo provveduto a togliere anche il tavolo , a scanso di ulteriori equivoci .

Menù 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.

La farina 00 convenzionale era stata consegnata a Luglio , in seguito a sciopero del fornitore Marr . Lo stesso ha provveduto a ritirare il prodotto a seguito di Non conformità aperta a fine Luglio . Crediamo si tratti di refuso di una relazione precedente , visto che la stessa tecnologa nella relazione ha scritto che la torta in mnù è stata preparata con farina 00 Biologica Il farro presente era bio da Agricoltura Sociale Libera Terra . Presumiamo si tratti di refusi di precedenti relazioni . Si allega Bolla di consegna

REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO

La distribuzione del pasto avviene in due turni : 1° Turno 140 utenti e 2° turno 120 utenti .

Alla distribuzione del pasto del primo turno sono presenti 3 addette e in base al rapporto di distribuzione previsto 1/55 , il rapporto numerico è conforme . soprattutto perchè alle ore 13 si aggiunge la 4^a addetta che si occupa di riallestire i tavoli per gli utenti del secondo turno. L'attuale organizzazione si è resa necessaria a causa della veicolazione del pasto con automezzo , non prevista da CSA

Stato igienico / strutture e attrezzature

- La zona lavaggio è collocata in uno scantinato che è utilizzato, dai docenti di entrambi gli istituti, come deposito materiale scolastico ammassato in ogni angolo. Ci è stato riferito che a Settembre 2024 sia il refettorio che tutto il locale seminterrato si sono allagati per infiltrazioni d'acqua dal tetto e a seguito dell'evento ne deriva presumibilmente la problematica rilevata. Al momento la scrivente sta effettuando gli interventi di pulizia per garantire l'impiego temporaneo del locale. Tale situazione verrà superata quando verrà inaugurato il nuovo refettorio .
- A inizio Luglio abbiamo effettuato gli ordini di stoviglie . L'implementazione della distribuzione del pasto coi piatti in melamina verrà effettuata appena il fornitore consegnerà i vassoi adatti a supportare i piatti . Ad oggi i vassoi e i bicchieri non sono ancora stati consegnati .
- Il tavolo in formica utilizzati per appoggiare i vassoi che i bambini vanno a comporre prima di accedere alla linea self service, 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.



VIVENDA S.p.a. Società soggetta alle attività di direzione e di coordinamento della
Cooperativa di lavoro La Cascina Soc. Coop. p.a. - P.IVA, Codice Fiscale e
Numero Iscrizione Registro delle Imprese di Roma 07864721001
Num. R.E.A. 1058873 - Cap. Soc. euro 33.333.334,00 i.v.



Sede legale - Direzione generale
Via Francesco Antolisei, 25 - 00173 - ROMA
Tel 06 72.99.61 - Fax 06 72.99.62.01
info@vivendaspa.it - vivenda@postecert.it

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

Tiziana Gussoni

Direttore Servizi di Ristorazione

**SEDI
OPERATIVE**

BARI
Strada Torre Tresca, 18
70124 Bari
Tel 080 5043211
Fax 080 5612322

CATANIA
Viale Alcide De Gasperi, 173/C
95127 Catania
Tel 095 2163132/375
Fax 095 2163374

MILANO
Via Adele Martignoni, 25
20124 Milano
Tel 02 55230710
Fax 02 56804102

SIENA
Strada delle Frigge, 5
53035 Monteriggioni - Siena
Tel 0577 30301
Fax 0577 303030

CERTIFICAZIONI

