

Spett.le COMUNE DI CORNAREDO

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

Prot. 219/26

Milano, 6/10/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 22/09/2025.

CENTRO COTTURA MELOGRANO

Struttura e attrezzature

- L'abbattitore rapido di temperatura è stato riparato .
- Il bollitore ci è stato riferito essere stato riparato nel periodo tra Novembre e Dicembre dal precedente gestore. La problematica di perdita di acqua segnalata non è stata riscontrata dai nostri operatori , ne' dai tecnici incaricati dell'esecuzione del sopralluogo preliminare all'avvio di gestione da parte della scrivente e pertanto non è stato riportato nella stesura della relazione a Voi inviata relativamente alla situazione di strutture e attrezzature . Tale attrezzatura viene utilizzata raramente , visto il numero esiguo di pasti prodotti giornalmente .
- 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 .
- 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 .

ESITO RAPPORTO DI PROVA N. I2404F25 del 22/09/2025

Si prende atto della non conformità relativamente alla carica batterica superiore ai limiti normativi o contrattuali considerati in relazione ai microrganismi aerobi mesofili. Sono microrganismi molto comuni nell'ambiente, si trovano negli alimenti, nell'acqua, nella flora microbica naturale dell'uomo. Il vassoio potrebbe essere stato lavato male o potrebbe essere stato toccato con mani sporche. Abbiamo sensibilizzato il personale a porre maggiore attenzione sia alle procedure di lavaggio e sanificazione delle stoviglie, sia alla loro conservazione in spazi dedicati che siano idonei e puliti e non accessibili a individui esterni, che possano accedere alla sala da pranzo fuori orario di apertura della mensa. E' stato previsto un corso di formazione ulteriore per rafforzare la conoscenza delle corrette procedure di sanificazione.

SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO

Strutture e attrezzature

- La lavastoviglie si è rotta il 18/09 ed il tecnico è intervenuto prontamente, ma è stato necessario ordinare dei pezzi di ricambio. La lavastoviglie è stata riparata in data 6/10.
- Il carrello al quale si fa riferimento versa nelle medesime condizioni in cui è stato lasciato dal precedente gestore. E' stata prevista a breve una manutenzione per la risoluzione del problema.
- 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

- La differenza tra zucchine gratinate e trifolate è minima e sarebbe preferibile lasciare in menù solo le zucchine trifolate, di sapore più delicato e più apprezzato dai bambini.
- La cuoca è stata ripresa e invitata a prestare maggiore attenzione al calcolo delle porzioni complessive di prodotto da utilizzare in fase di preparazione del pasto affinché non ripeta errori come quelli indicati nella relazione.
- 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.

SCUOLA PRIMARIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

Organizzazione del servizio e organico

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



Da settembre 2025 sono state inserite in questa scuola altre 6 classi . Passando dai 215 pasti dello scorso anno scolastico a 335/340 pasti attuali . Il personale è stato potenziato . Presente 1 Cuoca , 1 Aiuto cuoca e 4 Addette mensa. Ci sono 2 addette mensa in più rispetto all'offerta tecnica .

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 . Le posate sono state ordinate e siamo in attesa che vengano consegnate

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

- La differenza tra zucchine gratinate e trifolate è minima e sarebbe preferibile lasciare in menù solo le zucchine trifolate , di sapore più delicato e più apprezzato dai bambini
- 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



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 eventuali chiarimenti in merito e si porgono cordiali saluti.

Direttore Servizi di Ristorazione

Tiziana Gussoni

**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

