

Spett.le Comune di Cornaredo

C.a. Dott.ssa Olga Pandolfi e

Dott. Antonio Guiducci

Prot. N. 220/26

Milano, 10/11/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 26/09/2025.

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

- 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 . Il farro decorticato bio presente al momento del sopralluogo della tecnologa , ci risulta fosse conforme all'offerta . Era Farro bio da Agricoltura sociale Libera Terra scad. 31/10/2026 lotto 1AC034024 come risulta da registro della rintracciabilità.

CENTRO COTTURA DON STURZO

Stato igienico

- Il personale ha provveduto, il pomeriggio stesso del sopralluogo della tecnologa, a pulire sopra il forno e all'interno dello sterilizza coltelli . Si è provveduto a effettuare una seduta di formazione sulle corrette procedure di sanificazione .

Struttura e attrezzature

- Per la riparazione del cuoci pasta i tecnici sono ancora in attesa di reperire i pezzi di ricambio
- 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 .
- 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.

Menù e derrate

- Il menù del giorno prevedeva come secondo piatto : Halibut gratinato e per tutti gli utenti vegetariani è stata preparata , su indicazione della dietista , frittata con zucchine e con Parmigiano.

Si precisa che l'utente allergico al lattosio aveva come secondo l'Halibut gratinato previsto in menù per il vitto comune , perché non conteneva lattosio .

- Per la preparazione dell'Halibut gratinato , la cuoca ha utilizzato 7 cartoni da 5 kg l'uno di prodotto , per un totale di 35 kg . La quantità di prodotto da impiegare nelle preparazioni era di 33 kg al netto di tutte le diete etico religiose . La ricetta 110 del CSA prevede 80 g. di prodotto per i 100 bambini dell'Infanzia , 100g per 220 utenti della Primaria e 120g per 26 adulti .
- Si precisa che come stabilito nelle riunioni della commissione mensa tutte le preparazioni in brodo a base di legumi (pasta e lenticchie , pasta e fagioli) vengono preparati frullando i legumi . La ricetta che prendiamo a riferimento per la quantità corretta di fagioli è la num. 110. Effettivamente non avremmo dovuto aggiungere le patate nella preparazione e in futuro verrà evitato .
- 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. Il farro presente era bio da Agricoltura Sociale Libera Terra . Presumiamo si tratti di refusi di precedenti relazioni

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^ addetta che si occupa di riallestire i tavoli per gli utenti del secondo turno.

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.

Rilevamenti sensoriali

- La pasta e fagioli , , preparata frullando i fagioli (come concordato in commissione mensa) e con aggiunta di patate (non previste nel ricettario del CSA) ha comunque avuto, come evidenziato dalla tecnologa, un'alta percentuale di gradimento dei piatti .

SCUOLA PRIMARIA IV novembre

Struttura e attrezzature

- Il congelatore è stato riparato . E' stato necessario del tempo per reperire i pezzi di ricambio , perché i tecnici hanno dovuto sostituire il compressore .
- 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 .

- In merito alle ante scorrevoli rotte degli armadi in acciaio, confermiamo che in sede di sopralluogo coi nostri tecnici in data 30/12, data antecedente l'apertura dell'attività della scrivente, è stata rilevata la problematica di ante rotte o comunque difettose di due armadi a Voi segnalata mediante relazione tecnica inviata il 31/01/2025

Modalità operative

- Le stoviglie in melamina sono state ordinate a Luglio coi vassoi idonei alla movimentazione delle stesse . I piatti sono stati consegnati in data 16/10, ma i vassoi ad oggi non sono ancora pervenuti . Le stoviglie risultano troppo grandi per poterle utilizzare coi vassoi attualmente in dotazione . Le posate sono state reintegrate più volte da Gennaio e siamo in attesa di un ulteriore fornitura.

Menu e derrate

- Come da valutazione rilevata dalla tecnologa nella relazione il quantitativo di legumi utilizzato per la preparazione della Pasta e Fagioli si ritiene conforme alle linee guida ATS , considerando che tale pietanza non è in menu come piatto unico e nella giornata in oggetto è previsto come seconda portata una porzione intera di filetto di Halibut
- 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 però che il giorno della visita venerdì 26/09/2025 il farro perlato bio da Agricoltura Sociale non era assolutamente in giacenza ,per il semplice fatto che tale alimento era in menù martedì 16/09/2025 , giorno in cui tale impianto era ancora chiuso (la Primaria Dugnani ha aperto lunedì 22/09 , come stabilito da calendario scolastico) . Si presume si tratti di un refuso di battitura .

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

Tiziana Gussoni

Direttore Servizi di Ristorazione



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

**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

