

Spett.le

Comune di Cornaredo

c.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

Milano, 4/02/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 21/01/2025.

In merito alla relazione pervenuta alla scrivente, relativa ai rilievi emersi in occasione del controllo in oggetto, e presa buona nota della stessa, si significa quanto segue:

CENTRO COTTURA MELOGRANO

- La cuoca in servizio presso la struttura alle dipendenze del precedente gestore è andata in pensione, pertanto ci siamo attivati subito nella ricerca di una figura professionale che potesse sostituirla. In considerazione delle tempistiche di ricerca e assunzione della nuova cuoca, che ha preso servizio in data 27 gennaio u.s., si è provveduto a garantire la corretta esecuzione del servizio con le figure già impiegate, con qualifiche idonee e di certa professionalità.
- Il bollitore ci è stato riferito essere stato riparato nel periodo tra Novembre e Dicembre dal precedente gestore .
- Lo sterilizza coltelli era non funzionante al momento dell'avvio del servizio da parte della scrivente, come già relazionato al committente .
- Le olive nere e le verdure miste per riso sono state prontamente eliminate
- I piselli presenti in abbattitore sono stati eliminati immediatamente. Si precisa che gli stessi erano stati lasciati inavvertitamente al termine del servizio serale del giorno precedente dall'operatrice e che sarebbero stati eliminati nella mattinata dalla cuoca durante le attività di controllo. Nel precisare che il menù varia ogni giorno e che pertanto il riciclo degli alimenti non sarebbe nemmeno ipotizzabile, si significa che abbiamo comunque ribadito, a tutto il personale in servizio, di assicurarsi al termine del proprio turno di lavoro, di aver eliminato le eventuali pietanze del pasto serale prodotte in eccesso e non distribuite .
- Abbiamo provveduto a riprendere il capo cuoco del centro cottura Don Sturzo ed eliminato il prodotto veicolato in modo non conforme .
- In merito al mancato condimento dei fagiolini si comunica di aver richiamato il personale ad assicurarsi che sia stata eseguita l'aggiunta di olio e sale ai contorni nelle quantità adeguate, prima di avviare le attività di confezionamento dei piatti termosaldati.

- In merito ai prodotti in giacenza segnalati essere non pienamente rispondenti alle caratteristiche merceologiche si precisa che gli stessi sono :
-In parte forniture del precedente gestore per le quali la scrivente si è accollata i costi di giacenza delle derrate per evitare che andassero sprecate .
-In parte trattasi di prodotti facenti parte della prima fornitura eseguita il 31 dicembre e nei giorni a seguire, ovvero ordinati a ridosso delle festività natalizie, quando, a causa delle chiusure dei fornitori, gli stessi non hanno avuto il tempo di reperire in tempo utile tutti i prodotti perfettamente coincidenti con le caratteristiche merceologiche richieste e contemplate dall'offerta tecnica. Per non creare disservizi gli stessi sono stati necessariamente impiegati per la produzione dei pasti dei primi giorni.
- Ci stiamo comunque confrontando coi fornitori per reperire i prodotti oggetto della nostra offerta e con caratteristiche merceologiche rispondenti al CSA. Siamo disponibili a un tavolo di confronto per valutare prodotti alternativi .
- Siamo rammaricati per la non perfetta riuscita delle preparazioni di cucina della giornata. Si precisa, come già esposto, che ci siamo attivati immediatamente nella ricerca del nuovo referente di cucina che ha preso servizio in data 27 gennaio.

SCUOLA INFANZIA MAZZINI

- La cuoca riferisce che il bollitore non presenta alcuna perdita e lo stesso è stato riparato dal precedente gestore a Dicembre.
- Riguardo alle caratteristiche sensoriali della torta prodotta nella giornata in questione, si conferma che è stata rilevata la medesima problematica anche in altri centri di produzione. I cuochi hanno effettuato la preparazione nel rispetto della ricetta indicata nell' All. n. 03 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI, che prevede l'utilizzo di olio di oliva extra vergine e lievito di birra, con l'unica variazione effettuata sostituendo il lievito di birra con il lievito vanigliato, in quanto l'indicazione all'utilizzo di lievito di birra per una preparazione dolce è stato ritenuto un refuso. I cuochi si sono invece attenuti alla ricetta per quanto concerne l'utilizzo dell'olio EVO. Sebbene alcune cuoche abbiano ritenuto di ridurre la quantità di olio EVO, il sapore dello stesso nel prodotto cotto è risultato essere comunque molto forte all'assaggio, come ribadito anche dalla dott.ssa Maddaluno. La scrivente manifesta la volontà di accettare il consiglio di modificare la ricetta, previa Vostra autorizzazione all'impiego di olio di semi di girasole o di mais in deroga al Capitolato per la specifica preparazione. Con l'occasione si evidenzia che sarebbe opportuno valutare anche ulteriori ricette in quanto non risulterebbero essere di facile applicazione nei nostri centri cottura ai fini di un risultato ottimale della pietanza finita. A titolo esemplificativo le ricette delle paste coi legumi che sono sviluppate come se si trattasse di preparazioni asciutte e non brodose . Stiamo annotando le anomalie man mano che vengono riscontrate e sarà nostra premura sottoporle alla Vostra attenzione per una rettifica.
- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si precisa che l'azienda ha già provveduto a referenziare i fornitori previsti, tuttavia stiamo riscontrando problemi a livello logistico per le consegne. I fornitori richiedono un quantitativo minimo d'ordine superiore alle effettive necessità per singolo impianto e i vettori ci vincolano ad un unico punto di scarico (a Cornaredo

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



invece ci sono 7 centri cottura) . L'azienda sta valutando delle soluzioni da implementare per superare tali criticità. Si segnala inoltre che alcuni prodotti erano in giacenza da inizio Gennaio e si trattava di prodotti che allo stato attuale non risultano più in giacenza . Siamo disponibili a un tavolo di confronto per valutare prodotti alternativi .

SCUOLA PRIMARIA IV NOVEMBRE

- Le condizioni della pavimentazione e delle pareti è pregressa all'ingresso della scrivente in struttura.
- Lo scaldapiatti presente in cucina non è attrezzatura idonea al mantenimento delle temperature delle preparazioni dopo la cottura e non viene impiegata per tale scopo. Per tale motivo il precedente gestore ha inserito a Dicembre un mantenitore termico carrellato adibito tale scopo.
- 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.
- E' volontà della scrivente rispettare quanto previsto da CSA in merito all'utilizzo di stoviglie in ceramica o melamina. Purtroppo allo stato attuale ciò non è immediatamente fattibile in quanto i vassoi in dotazione non sono idonei a supportare quel tipo di stoviglie e mancano anche i carrelli idonei al conferimento dei vassoi.
- Le posate mancanti sono state ordinate in data 10/01/2025, siamo in attesa della consegna.

Si significa che in merito alle condizioni di locali e attrezzature rilevata dalla scrivente in fase di avvio del servizio, sono state trasmesse ai Vostri uffici preposti dettagliate relazioni in data 31/01/2025 . La scrivente si rende pertanto disponibile ad un incontro tra le parti per le definizioni delle problematiche emerse.

Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e si porgono cordiali saluti.