

Spett.le

Comune di Cornaredo

c.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

Milano, 4/02/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 27/01/2025.

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:

#### **ASILO NIDO IMBRIANI**

- 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 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

si è ritenuto opportuno mantenere l'organizzazione del precedente gestore per ottimizzare i tempi di lavoro e coprire le effettive necessità derivanti dai turni di organizzazione del servizio . La cuoca effettua 5.5h 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) .

- In merito alle condizioni della zanzariera e la crepa sul vetro della finestra, si precisa che le medesime sono state rilevate nel corso del sopralluogo effettuato dai nostri tecnici in data 30/12/24, ovvero in fase antecedente l'avvio dell'attività da parte della scrivente. La cuoca ha infatti confermato che il precedente gestore non ha effettuato la riparazione.
- Analogamente, il guasto al pannello che ricopre la bocchetta antincendio era presente al momento dell'avvio del servizio da parte della scrivente, l'intervento pertanto si configura per la scrivente come manutenzione straordinaria, e pertanto non di nostra competenza .
- La cuoca riferisce che il forno è stato riparato dal gestore precedente. In occasione del sopralluogo effettuato dai tecnici della ditta specializzata, come riportato nella relazione a Voi trasmessa, non è stata evidenziata alcuna anomalia. Ad oggi il forno risulta funzionare regolarmente senza produrre rumore.

- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si precisa che l'azienda ha referenziato i fornitori, ma 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 invece abbiamo 7 centri cottura). L'azienda sta valutando delle soluzioni da implementare per superare tali criticità. Siamo disponibili a un tavolo di confronto per valutare prodotti alternativi.
- Si segnala che alcuni prodotti erano in giacenza ancora da inizio Gennaio e si trattava di prodotti che allo stato attuale non risultano essere più presenti in struttura.

#### CENTRO COTTURA DON STURZO

- Relativamente ai guanti anticalore si precisa che la scrivente ha provveduto a fornire, in fase di avvio di servizio, guanti anticalore idonei all'uso e dotati di certificazione prevista dal Regolamento UE che sono presenti in tutte le strutture. A seguito della segnalazione stato ribadito al personale di eliminare eventuali dispositivi di protezione in dotazione nel periodo antecedente.
- L'attrezzatura laterale ai forni, a cui si fa riferimento nella relazione, è il Fry Top segnalato essere funzionante nella relazione tecnica a Voi trasmessa. Trattandosi di attrezzatura di proprietà del committente la scrivente la resta in attesa di comunicazione in merito allo smaltimento della stessa.
- Al sopralluogo del 30/12/2024 risultavano già mancanti le due manopole della cucina a gas. In data pertanto antecedente all'avvio dell'attività della scrivente.
- Il manteneriore Mareno (tavolo armadiato) risulta essere stato riparato dal precedente gestore a Giugno del 2024. In fase di sopralluogo tecnico eseguito in data 30/12 dai tecnici non è stata riscontrata alcuna anomalia. Si allega fotografia da cui si evince chiaramente che la manopola di regolazione della temperatura è presente e funzionante (cfr. all. 1). Si segnala tuttavia che effettivamente, dalla relazione tecnica a Voi trasmessa, risulta essere non funzionante il tavolo armadiato (cespito 05803) che potrebbe essere quello indicato nella relazione di sopralluogo.
- Al sopralluogo del 30/12/2024 risultava già che il banco self service non era funzionante comunque è un'attrezzatura non utilizzata. Andrebbe valutato l'eventuale eliminazione.
- Si significa che in dispensa è presente un armadio congelatore a doppia anta di nuova installazione per la conservazione dei prodotti surgelati. Il pozzetto presente in refettorio, segnalato essere da sostituire nella relazione redatta dai tecnici in fase di avvio appalto, viene impiegato in caso di emergenza come accaduto il giorno antecedente l'arrivo del fornitore, quando il cuoco, resosi conto di non aver sufficiente spazio per conservare i prodotti surgelati di prossima consegna, ha dovuto ricollegare l'attrezzatura. Andrebbe eventualmente valutato l'inserimento di un nuovo armadio congelatore che ci rendiamo disponibili ad acquistare a scomuto delle migliori.
- I tavoli a cui si fa riferimento sono gli stessi utilizzati per il pranzo dei commensali. Le brocche vengono lavate e sanificate quotidianamente in lavastoviglie. Al termine del lavaggio, non essendoci spazio per la conservazione in cucina, vengono poste capovolte in refettorio su un tavolo e adeguatamente coperto da tovaglia di carta monouso.

- Al personale è stata ribadita l'importanza del rispetto delle norme igieniche relative alla cura e pulizia personale (si precisa che gli anelli a cui si fa riferimento sono la fede matrimoniale di una addetta mensa).
- In merito alla carne impiegata per la produzione di arrosto di lonza si precisa che la scrivente ha regolarmente ordinato 42 Kg di lonza biologica che sono stati consegnati in data 22/01. In fase di controllo allo scarico è stato rilevato che 20,4 kg erano in confezioni che avevano perso il sottovuoto, pertanto si è provveduto ad effettuare immediata segnalazione al fornitore per la sostituzione del prodotto. Purtroppo, trattandosi di prodotto biologico, le tempistiche per l'evasione dell'ordine sono di almeno 15gg, di conseguenza il fornitore ci ha informato che avrebbe potuto consegnato solo il prodotto convenzionale. Per poter garantire il prodotto è stata accettata la fornitura. Si allegano comunicazioni intercorse con il fornitore Marr (cfr. all. 2 e 3).
- In merito alla presenza di prodotti non conformi all'offerta si specifica che l'azienda si sta attivando per superare le criticità legate alle tempistiche e alle modalità di consegna di alcuni fornitori. Siamo disponibili a un tavolo di confronto per valutare prodotti alternativi.
- Il pesto in questione è prodotto da un'azienda agricola sociale, conformemente all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Al momento non è possibile reperire sul mercato un prodotto che risponda perfettamente alle caratteristiche merceologiche richieste dal CSA prodotto da agricoltura sociale. Qualora il prodotto in questione non sia ritenuto idoneo all'utilizzo in deroga, è possibile, previa Vostra autorizzazione, valutarne la sostituzione con prodotto conforme alle caratteristiche merceologiche ma con caratteristiche di provenienza differenti (es. da Agricoltura Biologica).
- Abbiamo recepito la problematica segnalata e provveduto a prendere contatti col fornitore per reperire un prodotto che oltre a essere MSC sia conforme alle caratteristiche merceologiche indicate nel CSA. Siamo disponibili a un tavolo di confronto per valutare prodotti alternativi.

#### REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO

- 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. a seguito dell'evento ne deriva presumibilmente la problematica rilevata. Il locale andrebbe dismesso. Al momento la scrivente può solo effettuare un intervento straordinario di pulizia per garantire l'impiego temporaneo del locale. Si richiede tuttavia, come già anticipato in occasione degli incontri tenuti tra le parti, un Vostro intervento risolutivo in merito al ripristino dell'accessibilità dei locali ed al risanamento degli stessi.
- Nonostante non sia contrattualmente previsto abbiamo provveduto a inserire un furgone per la veicolazione del pasto dal centro cottura presso la scuola dell'Infanzia alla scuola Primaria. Al momento della visita un fornitore transitava davanti all'ingresso della cucina, pertanto per evitare di ritardare la distribuzione del pasto si è optato per effettuare il pasto veicolato coi termo box collocati su carrelli idonei.

#### 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



- 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 in acciaio e il pane sono riposti su un carrello in acciaio. Il tavolo in questione è posizionato all'inizio della linea self service unicamente come base di appoggio dei vassoi in attesa che il bambino lo componga con posate e pietanze. Se riterrete opportuno la sostituzione del tavolo ci rendiamo disponibili a farlo a scempe di altre migliorie.

#### SCUOLA SEC. MURATORI

- Non ci risulta che il sifone del lavello in sala lavaggio abbia alcuna perdita. Se ci fosse, nel ripiano ci sarebbero tracce evidenti di acqua e soprattutto di calcare. Si allega fotografia.
- La cuoca riferisce che il meccanismo di apertura della lavastoviglie è stato riparato dal precedente gestore tra novembre e dicembre.
- Il display del banco self service risulta riparato dai tecnici del precedente gestore tra fine novembre e dicembre, si allega fotografia.
- L'assenza delle retine antinsetti è stata segnalata nella relazione redatta dai tecnici in fase di avvio del servizio.
- 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.

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 la definizione della gestione delle problematiche emerse.

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