

Spett.le

Comune di Cornaredo

c.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

Milano, 23/01/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 15/01/2025.

In merito alla relazione pervenuta alla scrivente, relativa ai rilievi emersi in occasione del controllo in oggetto, la scrivente presa buona nota della stessa 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 16.00si 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 , ma non abbiamo evidenza di tale intervento.

- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si precisa che gli stessi sono stati ordinati ma essendo il periodo di avvio del servizio a ridosso delle festività, a causa delle chiusure dei fornitori, non è stato possibile reperire in tempo utile tutti i prodotti perfettamente coincidenti con le caratteristiche merceologiche richieste e contemplate dall'offerta tecnica. Si evidenzia che tale problematica verrà superata in tempi brevi trattandosi della prima fase di avvio del servizio.

INFANZIA COLOMBO

- In fase di formulazione dell'offerta tecnica relativamente all'organizzazione del lavoro del personale, non è stato considerato il servizio delle merende pomeridiane previsto alle ore 16.00. Si è convenuto pertanto di mantenere l'organizzazione del precedente gestore al fine di ottimizzare i tempi di lavoro e non creare disagi e disservizi.
- Il carrello al quale si fa riferimento versa nelle medesime condizioni in cui è stato lasciato dal precedente gestore.
- Il blocco della piastra, è un'attrezzatura mai utilizzata e 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.
- La cuoca riferisce che il ceppo con struttura in legno è stato asportato a fine settembre.
- Relativamente alle ante scorrevoli del pensile la cuoca riferisce essere state oggetto di intervento di manutenzione da parte del precedente gestore, ma non abbiamo evidenza dell'intervento. Le condizioni dell'attrezzatura, così come quelle dell'armadietto a lato della lavastoviglie, sono situazioni pregresse che la scrivente ha rilevato come tali in fase di avvio dell'attività.
- In merito alle modalità operative adottate dalla cuoca si precisa il taglio della carne di tacchino è stato effettuato nella tarda mattinata con tutti gli accorgimenti igienici per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti in preparazione, ovvero sanificazione di piani di lavoro e attrezzature prima e dopo la lavorazione. Si precisa che in considerazione del fatto che la cucina è costituita da locale unico e senza distinzione e separazione tra sala lavaggio e area preparazioni carni, le operazioni di mondatura e taglio della carne sono state eseguite prima per evitare la contaminazione coi detergenti in uso per le pulizie e sanificazioni che vengono effettuate subito dopo la distribuzione del pasto.
- Si precisa che in fase di preparazione del primo piatto "gnocchi al ragù di carne" la cuoca ha operato nel pieno rispetto dell'All. n. 03 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI del Capitolato, che prevede, per il ragù, un quantitativo di carne per le tre tipologie di utenza pari a : 35 -40 – 45 grammi.

In base al numero degli utenti presenti nella giornata (75 bimbi della scuola Infanzia e 16 docenti e 25 ragazzi della Secondaria) la cuoca avrebbe dovuto impiegare 4.095 kg , ne ha utilizzati 5.2 kg.

- Per la preparazione del ragù l'allegato 03 del CSA prevede l'impiego del quantitativo di pomodoro secondo la seguente grammatura per tipologia di utenti : 50 g Infanzia e 70g per adulti e ragazzi della Secondaria . In base al numero degli utenti presenti la cuoca ha impiegato 2 confezioni di pomodori pelati Bio da 3 kg per un totale di 6 Kg invece dei 6.3 Kg previsti. Il fatto che la cuoca abbia utilizzato un quantitativo leggermente superiore di carne rispetto a quanto previsto, ha reso il ragù più corposo.

- Si accettano i suggerimenti della tecnologia in merito all'alternativa del primo piatto per gli utenti vegetariani. Si precisa che la cuoca si è correttamente attenuta alle indicazioni ricevute da menù approntato e in vigore per le diete etico religiose e a quanto previsto dai menù dedicati (Gnocchi al pomodoro e una porzione intera di mozzarella) . Preme tuttavia evidenziare che nella scelta di inserire il ragù di pesce va considerato che non è una preparazione particolarmente gradita agli utenti .

SCUOLA PRIMARIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

Si segnala che da offerta tecnica dell'azienda il personale in servizio in questo impianto dovrebbe essere composto da 1 cuoca , 1 aiuto cuoca e 2 addette servizi mensa . Come indicato nella relazione relativa all'intervento di controllo conformità del 15/01, l'organico era composto da 1 cuoca , 1 aiuto cuoca e 3 operatrici. In questo impianto quindi abbiamo impiegato una risorsa in più rispetto al previsto.

La distribuzione delle ore del personale è stata effettuata con un criterio di compensazione tra le diverse mense , al fine di valutare in modo più accurato le reali esigenze di copertura del servizio . In una mensa è stato impiegato un monte ore leggermente inferiore rispetto all'offerta, mentre in un'altra il personale è stato potenziato per garantire un adeguato supporto . Questa scelta dovrebbe permettere di ottimizzare le risorse a disposizione e di garantire il miglior servizio possibile senza compromettere gli standard richiesti . Eventuali aggiustamenti saranno fatti sulla base dei dati e delle informazioni raccolte, per garantire un equilibrio ottimale nel lungo periodo .

- Sulla base dei sopralluoghi effettuati il 30/12/2024 per la valutazioni delle strutture e attrezzature , è stata redatta una relazione tecnica che sarà oggetto di un prossimo incontro coi referenti del comune , verrà valutato pertanto anche l'inserimento di un bidone rifiuti aggiuntivo .
- In merito al quantitativo di carne impiegato per la produzione del ragù si evidenzia che l' All. n. 03 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI prevede per la preparazione degli gnocchi al ragù un quantitativo di carne per le tre tipologie di utenti pari a : 35 -40 – 45 grammi. Come risulta dal registro della rintracciabilità del giorno il quantitativo di carne utilizzato è stato di kg 6, 452. In base al numero dei pasti della giornata 188 bambini della Primaria (al netto delle diete etico religiose e sanitarie per un totale di 34 utenti) e 16 adulti , il quantitativo di carne da utilizzare era 6,790 kg , con una differenza di peso pari a 338 g di carne.
- Purtroppo, nonostante sia stata fatta un 'operazione di sensibilizzazione degli utenti apponendo vari cartelli e chiedendo ai docenti di invitarli a prestare maggiore attenzione, i bambini gettano quotidianamente nel bidone dei rifiuti le posate. Abbiamo provveduto ad ordinare le posate mancanti e per sopperire al problema abbiamo introdotto anche posate monouso compostabili .
- 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.
- Il riso da offerta (nella sez B soluzioni migliorative alla voce B2) deve essere di provenienza locale e non biologica, pertanto il prodotto che stiamo utilizzando riso parboiled Scotti (di provenienza locale , Pavia) è conforme a quanto previsto. Per quanto concerne invece lo Yogurt bio in giacenza si segnala che alcuni prodotti sono stati ordinati a ridosso delle festività e a causa delle chiusure dei fornitori



non è stato possibile reperire prodotti perfettamente rispondenti alle caratteristiche merceologiche richieste.

- Si accettano i suggerimenti della tecnologia in merito all'alternativa del primo piatto per gli utenti vegetariani. Si precisa che la cuoca si è correttamente attenuta alle indicazioni ricevute da menù approntato e in vigore per le diete etico religiose e a quanto previsto dai menù dedicati (Gnocchi al pomodoro e una porzione intera di mozzarella) . Preme tuttavia evidenziare che nella scelta di inserire il ragù di pesce va considerato che non è una preparazione particolarmente gradita agli utenti .

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

**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

