

Spett.le

Comune di Cornaredo

c.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

Prot. 40/2025

Milano, 13/03/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 6/02/2025.

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

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 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) .

Strutture e attrezzature

- 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.

Menù e derrate alimentari

- 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 ci sono 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 precisa che, come si evince dal registro della rintracciabilità presente presso la cucina, il Parmigiano Reggiano utilizzato nella giornata della visita ispettiva risulta essere Biologico e con stagionatura 24 mesi.

SCUOLA INFANZIA COLOMBO

Organizzazione del servizio e organico

- 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.

Strutture e attrezzature

- Il carrello al quale si fa riferimento versa nelle medesime condizioni in cui è stato lasciato dal precedente gestore.
- Si precisa che il 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.
- Per la perdita d'acqua dal rubinetto del bollitore provvederemo a far intervenire i tecnici manutentori per la risoluzione del problema.
- Relativamente alla segnalazione in merito alle ante scorrevoli del pensile, si significa che presso la cucina in questione non risulta essere presente tale attrezzatura. Il codice indicato nella relazione e dell'armadio in acciaio a destra della porta ingresso cucina e ci risulta essere stato riparato a Dicembre dal precedente gestore. 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.
- Si significa che per la preparazione dei pasti i cuochi si attengono all'All. n. 03 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI facente parte del Capitolato in

vigore, in quanto l'allegato 2 a cui si fa riferimento nella relazione era un documento del precedente Capitolato.

Per la preparazione del piatto "lasagne al ragù" si precisa che l'attuale allegato prevede il seguente quantitativo di carne: 60g per i bimbi della scuola Infanzia e 90g per adulti e ragazzi della Secondaria, superiore pertanto a quanto evidenziato in relazione. Si segnala inoltre che poiché l'attuale ricetta delle lasagne prevede come formaggio solo Parmigiano Reggiano, così come è strutturata la stessa porterebbe alla produzione di una pietanza molto asciutta anche a causa dell'eccessivo quantitativo di carne rispetto alla quantità di pomodori pelati e besciamella. Pertanto si è valutato di aggiungere il formaggio Edamer, sebbene non inserito tra gli ingredienti del ricettario, al fine di rendere più morbida e appetibile la pietanza. Si segnala a tale proposito che sarebbe opportuno rivedere la ricetta anche da un punto di vista nutrizionale, in quanto da valutazione bromatologica della stessa, emerge che l'apporto proteico è superiore a quanto indicato dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana) e dalle linee guida di ATS.

Si significa inoltre l'opportunità di rivedere anche ulteriori ricette in quanto non risulterebbero essere di facile applicazione nei nostri centri cottura ai fini di un risultato ottimale della pietanza finita. Citiamo, a titolo esemplificativo, le ricette delle paste coi legumi che sono sviluppate come se si trattasse di preparazioni asciutte e non brodose, o la ricetta della torta che include tra gli ingredienti il lievito di birra e l'olio extravergine di oliva. Stiamo annotando le anomalie man mano che vengono riscontrate e sarà nostra premura sottoporle alla Vostra attenzione per una valutazione.

- 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 ci sono 7 centri cottura). L'azienda sta valutando delle soluzioni da implementare per superare tali criticità. I biscotti pur non essendo locali, li stiamo fornendo di produzione Biologica, di qualità merceologica superiore rispetto al prodotto inserito nell'offerta tecnica. Siamo disponibili a un tavolo di confronto per valutare prodotti alternativi.
- Relativamente ai prodotti ittici la scrivente ha provveduto a convenzionare con i fornitori i prodotti rispondenti alle caratteristiche previste dal Capitolato..

Preme sommamente evidenziare tuttavia, che può capitare che la disponibilità di prodotti ittici sia discontinua a causa dell'elevata pressione della domanda e della contrazione delle quote di cattura, legate alla gestione sostenibile delle risorse ittiche e della variabilità del pescato. A causa dell'alta richiesta di tali prodotti nell'ambito della ristorazione collettiva, non sempre i fornitori hanno il prodotto disponibile con tutte le caratteristiche perfettamente rispondenti a quanto indicato dalle tabelle merceologiche. Sarà premura della scrivente informare gli uffici preposti preventivamente in caso di variazioni rese necessarie per i motivi sopra citati.

- Nei menù dei bambini con diete etico religiose sono state inserite come pietanze alternative alla carne i legumi in umido, le crocchette di verdure, crocchette di legumi, la frittata, il tofu e i burger vegetali. Per consentire una corretta rotazione delle pietanze, al fine di offrire un menù vario ed equilibrato, e per soddisfare le richieste dei docenti che sostenevano che i bambini non mangiassero i legumi e le

verdure, abbiamo ritenuto di inserire anche prodotti quali i burger vegetali. Presa buona nota della segnalazione circa la scarsa gradibilità del prodotto, cercheremo di preparare in aggiunta sformati di verdure e di reperire dei burger vegetali che soddisfino maggiormente il gusto del bambino.

SCUOLA PRIMARIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

Strutture e attrezzature

- Sulla base dei sopralluoghi effettuati il 30/12/2024 per la valutazioni delle strutture e attrezzature, è stata redatta una relazione tecnica che è stata trasmessa ai Vostri uffici preposti per al quale la scrivente è in attesa di riscontro.

Modalità operative

- 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.
- I tavoli in formica utilizzati per appoggiare i cestini con la frutta destinati 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. 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.

Menù e derrate

- Relativamente alle modalità di preparazione del piatto "lasagne al ragù" si rimanda alle controdeduzioni esposte per analoga segnalazione formulata presso la scuola Infanzia Colombo.
- Le diete sono in fase di revisione da parte del servizio dietetico aziendale e terremo conto di tali osservazioni e cercheremo di uniformare il più possibile i menù destinati alle stesse tipologie di diete.

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

Tiziana Gussoni

Direttore Servizi di Ristorazione

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

