

Ufficio Comunicazione, Relazioni Esterne
Rapporti con l'Utenza
GI/cg
Tel. 800.710980
E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it



Milano, 14 dicembre 2012

Oggetto: risposta a Vostra e-mail dell'11 dicembre 2012

Spett.le Rappresentanza delle Commissioni Mensa,
in riferimento alla Vostra e-mail dell'11 dicembre 2012, avente per oggetto "Ispezione: carne dalla Polonia e formaggio dalla Germania", riportiamo di seguito le risposte alle Vostre osservazioni.

1. CARNE BOVINA

Il Contratto di Servizio prevede che le carni bovine siano munite di bollo di riconoscimento CE, senza alcuna specifica indicazione in ordine alla provenienza della carne. Le carni bovine utilizzate vengono somministrate sia all'utenza scolastica, sia all'utenza delle RSA.

Le carni destinate alla refezione scolastica presentano un'etichettatura facoltativa in virtù di un miglioramento proposto dall'azienda titolare dell'appalto in sede di partecipazione alla gara espletata per la fornitura in questione.

Tali carni risultano essere sezionate, macellate e allevate in Italia, negli ultimi tre mesi antecedenti la macellazione.

Diversamente, le carni fornite alle utenze delle RSA, tra cui il prodotto segnalato, corrispondono pienamente alle prescrizioni contenute nel Contratto di Servizio (carne munita di bollo di riconoscimento CE) e non sono assoggettate all'obbligo dell'Etichettatura Facoltativa né ai miglioramenti offerti per le carni destinate alla ristorazione scolastica.

2. PROSCIUTTO

Il prosciutto cotto somministrato per le diete è identificato dalla scheda tecnica n. 10140 e trattasi di prodotto ottenuto dai tagli fesa, sottofesa e magatello della coscia del suino.

Il prodotto in scadenza 19.12.2012 è invece identificato dalla scheda tecnica n. 10181 e viene utilizzato nella preparazione dei pasti a domicilio, in particolare per il consumo serale.

Trattasi di un prodotto affettato conforme alla particolare tipologia di servizio.

Entrambi i prodotti sono privi di glutine, latte e derivati del latte, esaltatore di sapidità, gelatina alimentare, soia, OGM, zuccheri di derivazione del latte e polifosfati.

Da parte di Milano Ristorazione, non è mai stato acquistato un prodotto di derivazione suina, denominato "spalla".



3. EDAMER

Tale formaggio viene somministrato, come previsto dal Contratto di Servizio nella preparazione della frittata.

Sul sito aziendale sono presenti:

- la ricetta della frittata al formaggio, dove viene espressamente previsto l'utilizzo dell'edamer;
- la scheda tecnica del prodotto (n. 11756) che indica specificatamente, quali Paesi di produzione, l'Olanda o la Germania.

In proposito si precisa che il menù invernale (dove è prevista la frittata suindicata) è attualmente in fase di approvazione da parte della competente ASL che, a tutt'oggi, non ha evidenziato alcuna obiezione all'utilizzo del prodotto in questione.

4. TONNO

Si conferma che il tonno è previsto in somministrazione solo in caso di emergenze.

Il prodotto attualmente utilizzato in tal senso è di produzione europea, come espressamente previsto dal Contratto di Servizio.

Il tonno rilevato in giacenza presso il Magazzino non è stato distribuito in quanto di produzione extra CE, in particolare:

- Kg 800 ancora attualmente in magazzino verranno devoluti al terzo settore;
- Kg 3.640 (a cui si riferisce nello specifico la richiesta di chiarimento) sono stati restituiti al fornitore in data 3/12/2012 con bolla 103.

5. GIACENZE

La giacenza di prodotti presso il magazzino si determina nei casi in cui venga rilevata una non conformità da valutare.

I prodotti in giacenza sono in attesa dell'esito della valutazione relativa della non conformità rilevata.

Tali prodotti, vengono identificati e segregati in un'area circoscritta e prestabilita e risultano non disponibili per il consumo.

6. PANE "BIOLOGICO"

Il pane è formulato coi seguenti ingredienti:

- Farina integrale biologica
- Farina tipo "0"
- Pasta madre
- Acqua
- Olio extravergine d'oliva
- Lievito
- Sale
- Farina di cereali maltati

La farina integrale utilizzata è di origine biologica. Milano Ristorazione non acquista altra farina integrale se non quella di origine biologica.

Sarà nostra cura inserire questa informazione tra gli ingredienti.



Tutti i contratti riferiti ai prodotti in questione, stipulati nel triennio precedente, sono attualmente in vigore, alcuni già scaduti e per i quali è in corso la nuova procedura di gara ed altri prossimi alla scadenza e per i quali è prevista, nei primi mesi del 2013, la pubblicazione dei nuovi bandi.

Nella speranza di aver risposto in maniera esaustiva alle Vostre considerazioni e rimanendo a disposizione per ulteriori chiarimenti, cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti.

Milano Ristorazione S.p.A.

Presidente

Gabriella Iacono

