

Commissione Formazione Permanente, Educazione, Scuole, Sicurezza

01 Febbraio 2013

Cam Garibaldi -C.so Garibaldi, 27 - Milano

Gabriella Iacono
Presidente di Milano Ristorazione



Forniture Derrate Alimentari



Materie prime

Prodotto	Caratteristiche	Produzione	Produttore
Mele	Lotta integrata/Biologico**	Trentino/Emilia Romagna/ Lombardia (Valtellina IGP)	Produttori vari
Arance	Lotta integrata/Biologico**	Sicilia/Calabria/Spagna*	Produttori vari
Pere	Lotta integrata/Biologico**	Emilia Romagna	Produttori vari
Banane	Convenzionale/Biologico**	Centro America/Africa	Produttori vari
Clementine	Lotta integrata/Biologico**	Calabria/Spagna*	Produttori vari
Pesche	Lotta integrata/Biologico**	Emilia Romagna/Spagna*	Produttori vari
Uva	Lotta integrata	Puglia	Produttori vari
Prugne	Lotta integrata	Emilia Romagna/Campania/Spagna	Produttori vari
Albicocche	Lotta integrata	Emilia Romagna/Campania/Spagna	Produttori vari
Patate fresche	Lotta integrata/Biologico**	Sicilia/Piemonte/ Lombardia/Germania/Francia*	Produttori vari
Carote fresche	Lotta integrata/Biologico**	Emilia Romagna/Veneto/Abruzzo/Sicilia	Produttori vari
Pomodori freschi	Lotta integrata/Biologico**	Campania/Lazio	Produttori vari
Zucchine fresche	Lotta integrata/Biologico**	Sicilia/Lazio/Lombardia	Produttori vari
Finocchi freschi	Lotta integrata/Biologico**	Abruzzo/Basilicata/Puglia/ Calabria	Produttori vari
Peperoni freschi	Lotta integrata	Lazio/Sicilia/Campania/Lombardia/Spagna/Olanda*	Produttori vari
Melanzane fresche	Lotta integrata	Sicilia/Lazio/Lombardia	Produttori vari
Insalata IV gamma fresca	Lotta integrata	Lombardia/Campania Italia	Bonduelle La Linea Verde Dimmidisi - Coldiretti
Porro IV gamma fresco	Convenzionale	Veneto/Marche Italia	Bonduelle La Linea Verde Dimmidisi
Zucchine IV gamma fresche	Convenzionale	Italia	Bonduelle/Agrocompany
Carote IV gamma fresche	Lotta integrata	Italia	Bonduelle/Agrocompany
Finocchi IV gamma freschi	Lotta integrata	Italia	Bonduelle/Agrocompany
Patate IV gamma fresche	Lotta integrata	Torino	Agrocompany
Zucca IV gamma fresca	Convenzionale	Piemonte	Agrocompany
Patate cubetti V gamma	Lotta integrata	Olanda	F.lli Romagnoli
Verdura surgelata (fagiolini/piselli/ minestrone/zucchine/erbette/spinaci)	Lotta integrata	Cesena/Ravenna/ Campobasso	Orogel - Fruttage
Pasta di semola di grano duro	Filiera corta	Treviso	Pasta Zara
Pasta integrale	Biologico	Lombardia	Soc. Agric. Iris/Produttori vari
Orzo perlato	Biologico	Lazio	Produttori vari

Orzo perlato	Biologico	Lazio	Produttori vari
Farina tipo "0" per panificazione	Convenzionale/Filiera corta	Parma Mantova	Molino Soncini Ind. Molitoria Perteghella
Farina integrale per panificazione	Biologico	Italia	Molino Grassi - Parma
Farina per polenta	Biologico	Italia	Natura srl - Torino
Riso fino ribe parboiled	Convenzionale	Pavia	Riso Gallo
Riso fino ribe	Biologico**	Pavia	Az. Agric. La Gallinella
Gnocchi di patate gelo	Convenzionale/Filiera corta	Bolzano	Koch
Ravioli di magro gelo	Convenzionale	Varese/Paderno Dugnano	Orioli/De Gcco
Carni avicole gelo (cosce/sovracosce)	Convenzionale/Filiera corta/Controllata	Italia	Amadori
Carni avicole refrigerate (fesa di tacchino)	Convenzionale/Filiera corta/Controllata	Italia	Amadori
Carni avicole refrigerate (petto di pollo)	Convenzionale/Filiera controllata	Padova	Agricola Berica
Carni bovine refrigerate	Utilizzo di un Disciplinare di Etichettatura Facoltativa (dall'allevamento al confezionamento) come previsto dal Reg. CE 1760/2000	Italia	Inalca
Carni suine refrigerate	Utilizzo del Disciplinare di Parma o di San Daniele/Filiera corta	Modena	Italcarni
Merluzzo e bastoncini di pesce surgelati	Convenzionale	Sud Africa - Sud America - Costa Nord Est USA - Zone FAO 47 - 81	Campa d'Infanzoni - Sea Harvest - Davigel - Findus
Parmigiano Reggiano	Denominazione d'Origine Protetta	Modena	Consorzio Parmigiano Reggiano
Mozzarella per pizza	Latte italiano/Filiera corta	Novara	Caseificio Giordano
Caciotta di latte vaccino	Latte italiano/Filiera corta/Km 0/Biologico	Lodi	F.lli Brambilla
Asiago	Denominazione d'Origine Protetta	Vicenza	Latteria Soc. Cattolica Breganze
Latteria	Convenzionale - Latte italiano	Treviso	Formai
Latte	Prodotto 100% italiano/Filiera corta	Mantova	Sterilgarda
Burro	Convenzionale	Vicenza	De Paoli
Yogurt	Biologico - Latte italiano	La Spezia	Ars Food
Olio oliva extravergine	Convenzionale	Puglia	Agridé
Olio oliva extravergine	Biologico**	Puglia	Agridé
Polpa di pomodoro	Biologico/100% italiano	Italia	FPD - Salerno
Polpa di pomodoro	Km 0/Lotta integrata/100% italiano	Emilia Romagna	Consorzio Casalasco - Reggio Emilia
Uova pastorizzate	Convenzionale/Classe A	Cesena	Novissime
Pesto	Convenzionale/Ricetta dedicata/ Filiera corta	Rapallo	Gea
Estratto per brodo vegetale	Convenzionale/Filiera corta	Milano	Ildia
Cioccolato fondente	Convenzionale/Filiera corta	Lecco	ICAM
Budino al cacao	Equosolidale - Latte italiano	Italia	Coperlat - Ancona
Confettura	Convenzionale	Trentino Alto Adige	Menz&Gasser
Acqua minerale nat.1/2 lt. pet	Utilizzo per gite scolastiche/Km 0	Como	Fonte S. Antonio

* Il prodotto di provenienza estera sarà approvvigionato solo in assenza, sul mercato, del prodotto italiano.

** Prodotti dedicati ai Nidi d'Infanzia.

L'elenco, aggiornato al 31 ottobre 2012, è suscettibile di variazioni e riporta le principali classi merceologiche utilizzate.

Gli acquisti di Milano Ristorazione

La **finalità** degli acquisti di Milano Ristorazione è:

1. Reperire prodotti e servizi compatibili con il proprio processo produttivo;
2. Garantire la **continuità e l'omogeneità qualitativa** delle forniture e dei servizi;
3. Assicurare livelli di qualità con **standard anche più severi di quelli stabiliti dalla vigente normativa**;
4. Individuare gli standard anche attraverso una costante attività di monitoraggio del mercato;
5. **Incentivare le produzioni locali**
6. **Favorire la sostenibilità ambientale**
7. **Assicurare un equilibrio economico** della società acquistando anche in osservanza al “prezzo” che deve essere in linea con quello praticato nel medesimo segmento di mercato



Regole applicabili agli acquisti

Premessa

Milano Ristorazione S.p.A. è tenuta al rispetto della normativa pubblica in materia di appalti di opere e forniture di beni e servizi, ai sensi del combinato disposto dell'art. 1 e 3 co. 25 del **D.lgs. 163/2006**, in quanto **organismo di diritto pubblico, nonostante la natura privatistica.**

Pertanto

- seleziona i fornitori di beni, servizi e lavori seguendo le procedure ad evidenza pubblica di cui al D.lgs. 163/2006 (cd. Codice dei contratti pubblici);
- applica procedure di gara in virtù dell'importo a base di gara del contratto da aggiudicare:
 - sopra soglia comunitaria (€ 200.000) procedure aperte;
 - sotto soglia comunitaria procedure semplificate ad inviti;
- applica il criterio di aggiudica dell'offerta economicamente più vantaggiosa (qualità-prezzo).

In deroga

E' consentito ricorrere al **D. Lgs n 228/2011** per addivenire alla stipula di convenzioni nei limiti di spesa di 300.000€ per fornitura di un singolo prodotto, tese a **valorizzare la peculiarità di prodotti tipici, biologici e di qualità, al fine di favorire le vocazioni produttive del territorio.**



Punti di attenzione: approvvigionamento derrate

- Indizione di gare d'appalto per tutti i prossimi contratti in scadenza
- Maggiore peso alla qualità per la scelta del contraente
- Preferenza per i produttori locali e prodotti a filiera corta e km 0
- Valorizzazione degli aspetti ambientali ex D.M. 25/07/ 2011
- Favorire la partecipazione di un maggior numero di concorrenti
- Rivisitazione delle schede tecniche in collaborazione con Università di Milano (CIRA)
- **Rivisitazione di tutti i capitolati di gara food e non food, anche per adeguarli alla c.d. «spending review»**
- Aggiudicazione finale (facoltà stazione appaltante) condizionata al buon esito di analisi di laboratorio di un campione che fungerà da standard di riferimento per tutta la fornitura

Miglioramenti introdotti nelle nuove gare d'appalto per acquisti Food

Le azioni di maggior rilievo sono state:

- 1) la valorizzazione della qualità del prodotto rispetto al prezzo (40-60);
oggi 70-30;
- 2) la valorizzazione dei controlli attuati dal concorrente:
 - piani di campionamento e analisi, con attribuzione del maggior punteggio alle aziende che svolgono con particolare frequenza e su numerosi parametri, le verifiche analitiche;
 - modalità di controllo in ordine alla presenza di corpi estranei, del mantenimento delle temperature, della manutenzione degli impianti di produzione;



Miglioramenti introdotti nelle nuove gare d'appalto per acquisti Food

3) possibilità per il concorrente di **offrire migliorie** rispetto a quanto previsto come requisito in capitolato e nelle schede tecniche relativamente a:

- **Aspetti qualitativi del prodotto** quali ad esempio:
 - certificazioni BRC/IFS;
 - certificazione di **rintracciabilità di filiera UNI EN ISO 22005** per i **singoli** prodotti costituenti la fornitura;
 - **previsione di acquisto di prodotto a lotta integrata, di prodotto biologico.**
- **Produzioni locali e a filiera corta:**
 - vengono premiati i concorrenti produttori diretti della referenza richiesta;
 - **Km zero:** il punteggio viene attribuito in relazione alla minor distanza del sito produttivo dalla città di Milano.
- **Politiche ambientali attuate** dalle società concorrenti, quali:
 - utilizzo di imballaggi primari e/o secondari conformi alle norme tecniche UNI specifiche, in merito alla compostabilità, biodegradabilità, riutilizzo, ecc.;
 - utilizzo, per l'attività di movimentazione delle merci, di automezzi almeno euro 4;
 - dichiarazione ambientale di prodotto, rilasciata da organismo accreditato

Miglioramenti introdotti nelle nuove gare d'appalto per acquisti Food

- 4) le schede tecniche dei prodotti richiesti in gara sono state revisionate dalla Università degli Studi di Milano, facoltà di Agraria;
- 5) l'aggiudica definitiva è condizionata al buon esito dei controlli anche analitici (facoltà stazione appaltante) effettuati sul prodotto richiesto e offerto in sede di gara, prevedendo inoltre la conservazione delle verifiche analitiche effettuate, al fine di consentire un controllo stringente di tipo comparativo durante la vigenza contrattuale;
- 6) sono stati previsti **periodi contrattuali medio-brevi (1 anno)**, al fine di non vincolarsi ad un fornitore o ad un prodotto, consentendo una maggiore possibilità di variare i menù stagionali;
- 7) è stata prevista **la suddivisione della fornitura in più sub-lotti al fine di favorire la concorrenza consentendo la partecipazione di realtà più piccole con minor capacità di fatturato;**
- 8) è stato ridotto il requisito del fatturato per l'ammissione alla gara del lotto unico; oggi è stato eliminato;
- 9) presenza di **membri esterni qualificati nelle commissioni di aggiudicazione delle gare.**



Gara suddivisa in 8 lotti

LOTTO	PRODOTTO	N° LOTTI	DURATA
Lotto 1	Verdure IV gamma	2 sub lotti	1 anno
Lotto 2	Farina convenzionale-integrale bio	2 sub lotti	2 anni
Lotto 3	Olio		2 anni
Lotto 4	Riso parboliled-bio-semintegrale bio		1 anno
Lotto 5	Legumi bio e cereali bio		1 anno
Lotto 6	Pesto surgelato		1 anno
Lotto 7	Zafferano		2 anni
Lotto 8	Yogurt biologico		1 anno



Bando di gara

- **Pubblicazione bando di gara 26.01.2012** su G.U. CE e nazionale, su 2 quotidiani locali ,su Sole 24H e su sito aziendale
- Termine presentazione offerte 05.03.2012
- Nomina Commissione di gara con esperti esterni 15.03.2012
- Lavori commissione dal 23.03.2012 al 12.04.2012
- Apertura offerte economiche 19.04.2012 : proclamazione aggiudicazioni provvisorie
- Richiesta campionatura 24.04.2012 alle aziende risultate aggiudicatarie provvisoriamente -campionature pervenute il 17.05.2012
- **Termine analisi 10.06.2012**



Esito della gara

Lotto 1- verdure IV gamma -suddiviso in due sub lotti

- Partecipanti al sub-lotto 1: n° 5
- Partecipanti al sub-lotto 2: n° 4

La **prima aliquota di campionatura** è stata sottoposta ad analisi microbiologica con **esito negativo**.

Lo stato di conservazione dei campioni non è stato ritenuto sufficientemente attendibile per esperire tutte le fasi di controanalisi. Si è proceduto all'annullamento della gara.



Esito della gara

Lotto 2- farina per panificazione -suddiviso in due sub lotti

- Partecipanti al sub-lotto 1: n° 3 - 1 escluso
- Partecipanti al sub-lotto 2: n° 3 - 1 escluso

- Partecipanti finali sub-lotto 1 e 2: **stessi 2 partecipanti**

La campionatura è stata sottoposta ad analisi con esito negativo.
L'offerente non ha ritenuto di presentare le proprie contro analisi.

Poiché, la partecipazione era consentita per entrambi i sub- lotti, con limite di aggiudicazione ad un solo sub-lotto ed erano risultati ammessi alla gara esclusivamente i due aggiudicatari provvisori, non si è conseguentemente potuto procedere allo scorrimento della graduatoria, in quanto il secondo classificato nel sub-lotto 1 era già risultato aggiudicatario in via provvisoria del sub-lotto 2

Esito della gara

Lotto 3- olio

- Partecipanti n° 5

Si sono evidenziate **difformità in ordine alla tracciabilità dell'origine del prodotto**

Il concorrente non ha fornito controanalisi

Il concorrente secondo classificato non ha confermato il prezzo offerto

Non si è ritenuto di scorrere ulteriormente la graduatoria in quanto il rapporto qualità/prezzo non era conveniente per la stazione appaltante



Esito della gara

Lotto 4 - riso

La gara è risultata deserta per mancanza di offerte

Milano Ristorazione ha introdotto nella propria scheda tecnica l'obbligo del rispetto del Reg. CE 1881/2006 relativo ai limiti di contaminazione degli alimenti destinati ai bambini sotto i tre anni.

Sono in corso prove di produzione con Coldiretti e Parco Agricolo Sud per una quota del fabbisogno.

Riso convenzionale - rifatta la gara

Riso biologico e semintegrale bio -da manifestazione d'interesse gare ad inviti



Esito della gara

Lotto 5 - legumi biologici e cereali biologici

La gara è risultata deserta per mancanza di offerte

Milano Ristorazione ha introdotto nella propria scheda tecnica l'obbligo del rispetto del Reg. CE 1881/2006 relativo ai limiti di contaminazione degli alimenti destinati ai bambini sotto i tre anni.

Il mercato non è in grado di soddisfare tale richiesta
Rischi, inoltre, dovuti alla cross-contamination per presenza di glutine e/o frutta a guscio

A seguito della manifestazione d'interesse si è proceduto a 2 diverse gare ad inviti, prevedendo legumi convenzionali preferibilmente di provenienza italiana che non presentino analoghi problemi di contaminazione crociata e cereali biologici.



Esito della gara

Lotto 6- pesto surgelato

Partecipanti n° 4 -aggiudicata

Lotto 7- zafferano

Partecipanti n° 3 -aggiudicata

Lotto 8 - yogurt biologico

Partecipanti n° 1

Si è cercato di reperire un **prodotto privo di zuccheri**

Il partecipante ha però consegnato come campione di prodotto uno yogurt contenente zucchero già dichiarato in etichetta.

Si è proceduto quindi a nuova gara con modifica della scheda tecnica del prodotto, prevedendo anche lo zucchero di canna, così come presente per il prodotto attualmente somministrato.



Gare da esperire o esperite

Le gare già indette e chiuse (n° 2 e n° 3/2012) si caratterizzano per i seguenti aspetti:

- **Inversione del punteggio attribuito alla qualità, abbattendo in maniera significativa l'elemento prezzo (da 60-40 a 30-70)**
- **La selezione non avviene più su requisiti economico-finanziari**, al fine di consentire l'accesso alle gare anche alle medie e piccole realtà, in rispetto della normativa di cui alla spendig review
- **Frazionamento dei lotti per singolo prodotto o in più sub-lotti** quando il valore dell'appalto non consentirebbe la partecipazione anche delle piccole realtà
- **Riduzione della durata dei contratti** ove conveniente e opportuno
- **Revisione integrale degli atti di gara alla luce delle linee guida dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici**, inserendo la facoltà di ricorrere alle convenzioni Consip qualora ricorressero i presupposti di convenienza di spendig review

Gara 2/2012 -chiusa - in corso di valutazione

- Verdura IV gamma (due lotti)
- Riso (convenzionale)
- Farina per panificazione
- Olio extravergine Grecia
- Olio extravergine Italia
- Yogurt biologico

Si è evidenziata l'opportunità di suddividere la fornitura di olio ev in base all'origine della materia prima



Gara 3/2012 -chiusa - in corso di valutazione

Prodotti caseari:

- parmigiano reggiano
- mozzarella per pizza
- caprino
- latteria
- asiago Dop
- stracchino monoporzione
- caciotta biologica
- burro
- pasta -suddivisa in 2 sub lotti:
 - all'uovo
 - secca



Gara 1 /2013

- ovoprodotti
- tonno di produzione comunitaria
- pasta gelo (ravioli/tortellini)
- polpa di pomodoro biologica

Gara 2/2013

- carne bovina (suddivisa in due lotti)
- carne suina



Richiesta manifestazione di interesse per gara ad inviti

- Legumi convenzionali, per tutta l'utenza
- Cereali da agricoltura biologica (farro e orzo) , per tutta l'utenza
- Riso da agricoltura biologica (fino ribe e semintegrale), per i nidi
- Pasta di semola di grano duro integrale da agricoltura biologica, per tutta l'utenza
- Farina per panificazione integrale da agricoltura biologica , per tutta l'utenza
- Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica, per i nidi

Le procedure sono volte alla valorizzazione delle produzioni locali, del metodo dell'agricoltura biologica, dei principi di prossimità e del contenimento dei passaggi lungo la filiera.



Richiesta manifestazione di interesse per gara ad inviti

legumi convenzionali		cereali biologici		riso biologico		pasta integrale biologica		farina integrale biologica		olio extravergine oliva biologico	
Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti	Manifestazione d'interesse	Concorrenti
7		12	2	12	2	13	3	15	1	18	
procedura in corso di definizione		aggiudicazione in fase di definizione		aggiudicazione in fase di definizione		aggiudicazione in fase di definizione		procedura annullata per NC prodotto offerto		procedura in corso di definizione	

Valutazione realtà produttive Locali

Prodotti valutati

- **Coldiretti:**
 - riso (quotazione +59%, esito negativo)
 - pasta di semola di grano duro convenzionale (esito negativo)
 - pasta di semola di grano duro biologica (esito negativo)
 - agrumi di Rosarno (in corso di valutazione)
 - olio biologico (in attesa di quotazione)
 - prodotti per celiaci (in attesa di informazioni su potenziali fornitori)
 - filetti di trota (in attesa di informazioni su potenziali fornitori)
 - polpa di pomodoro a «km 0» (contrattualizzato)
 - latte a «km 0» (non hanno partecipato alla gara)
 - burro a «km 0» (non hanno partecipato alla gara)
 - parmigiano reggiano (non hanno partecipato alla gara)
 - mozzarella per pizza (non hanno partecipato alla gara)



Valutazione realtà produttive Locali

Prodotti valutati

- **CIA** (Confederazione Italiana Agricoltori) /Produttori agricoli parco Ticino:
 - riso biologico (esito negativo)
 - lenticchie (esito negativo)
 - caciotta (esito negativo)
 - primosale(esito negativo)
 - scamorza (in corso di valutazione)
 - primosale (in corso di valutazione)
 - ricotta (in corso di valutazione)
 - mozzarella (in corso di valutazione)
 - carni bovine milanesi (in corso di valutazione)



Valutazione realtà produttive Locali

Prodotti valutati

- **API** (Associazione Piscicoltori Italiani) Intesa Regione Lombardia :
 - filetto di trota
 - hamburger;
 - salsiccia di trota.
- **Distretto Riso e Rane**
riso convenzionale (in attesa di valutazione : prova di cottura sulle scuole)
- **Aiab:**
 - arance biologiche (esito positivo -contrattualizzato)
 - mele biologiche (esito positivo -contrattualizzato)
- **Brio :**
 - orzo perlato -contrattualizzato durata cottimo
 - pasta integrale biologica -contrattualizzato durata cottimo
 - polpa di pomodoro biologica -contrattualizzato durata cottimo
- **Coop . sociale «Arete» cooperativa di tipo «B» reiserimento lavorativo soggetti svantaggiati :**
ortofrutta (valutazione in corso delle quotazioni)
- **Az. Bambini :**
mele Valtellina
- **Dam:**
riso, lattiero caseari, carne (in attesa di valutazione)



Iniziative particolari

Nell'ottica della valorizzazione ed attenzione all'etica imprenditoriale, **in occasione della commemorazione della strage di Capaci (23 maggio 2012)**, è stato offerto, agli utenti delle scuole milanesi, un primo piatto a base di pasta di semola di grano duro biologica ed un succo di frutti rossi di Sicilia (fico d'india, uva rossa, melograno e arancia) **prodotti dall'associazione Libera Terra Mediterraneo (impegnata nel ripristino di territori confiscati alle mafie)**. Prevista anche per il 2013.



Miglioramenti al menù a.s. 2011/2012

Le azioni di maggior rilievo sul menù sono state:

1. Introduzione dello **yogurt biologico** in sostituzione dello yogurt convenzionale.
2. Introduzione di preparazioni incentivanti il consumo di **verdura (fresca di stagione a lotta integrata)** .
3. Sostituzione, nel rispetto delle stagionalità di alcune verdure surgelate con analoghi prodotti freschi di **IV gamma**, di produzione italiana e a lotta integrata.
4. Introduzione della **verdura fresca (IV gamma) come antipasto (carote a tronchetto e finocchi a spicchi)**.
5. Introduzione di **frutta secca biologica italiana** (mandorle a lamelle) proposta con patate in insalata.
6. Introduzione di **riso semi integrale biologico**.
7. Introduzioni di **carni avicole di origine italiana**.
8. Fornitura di **ortofrutta, sia fresca che surgelata, di produzione italiana**.
9. Produzione dal panificio di proprietà di Milano Ristorazione di **muffin per merende**.



Miglioramenti al menù a.s. 2011/2012

10. Introduzione di **tonno prodotto e lavorato in stabilimento CE**.
11. Eliminazione del tonno come secondo piatto.
12. Incremento nell'utilizzo di legumi e cereali (in particolare **introduzione di un tortino di legumi**). In proposito sono stati espletati numerosi tentativi di approvvigionamento di prodotti biologici, da coltivazioni italiane e privi di allergeni. Purtroppo tale ricerca ha dato esito negativo, evidenziando in particolare l'impossibilità di reperire un prodotto privo di allergeni. Tale impossibilità si è manifestata sia nell'ambito di una ricerca informale (con contatti diretti con piccole realtà produttive), sia nel corso di procedura ad evidenza pubblica, dove non sono pervenute offerte.
13. Sperimentate alcune nuove preparazioni, in particolare a base di prodotti ittici (diversificando le ricette di preparazione del filetto di merluzzo), per incentivare ulteriormente il consumo pesce.
14. **Reintroduzione del Parmigiano Reggiano in sostituzione del Grana Padano.**



Miglioramenti menù a.s. 2012/2013

Conferma dei prodotti già utilizzati nell'anno scolastico
2011-2012

Introduzione di :

- budino al cacao del commercio equo solidale
- passata di pomodoro biologica
- passata di pomodoro convenzionale a «km 0»
- pasta semi integrale biologica
- polenta biologica
- pane semi integrale prodotto con farina integrale biologica
- pane integrale biologico
- pesto prodotto con basilico italiano, pinoli mediterranei, grana padano e pecorino DOP
- Ridotte le frittate da 4 volte a 2 volte al mese.
- Migliorati gli abbinamenti dei contorni sia crudi che cotti con le pietanze previste come secondo piatto.
- Due giornate a piatto unico.
- Proposta di Inserimento del prosciutto cotto di alta qualità.
- Menù a tema: etnici e tradizionali locali.



Partner Progetti

MILANO
RISTORAZIONE

Progetto Bioregione:

Promuovere uno sviluppo locale sostenibile mediante l'organizzazione territoriale della domanda e dell'offerta di prodotti alimentari attraverso il sistema dei consumi collettivi.

Concluso il primo anno di lavoro



Corretta informazione: caso «presunta intossicazione da merluzzo»

MILANO
RISTORAZIONE

CORRIERE DELLA SERA Lombardia Milano	Quotidiano  MILANO RISTORAZIONE	Data 17-10-2012 Pagina 8 Foglio 1
--	---	---

Scuola di via Salerno

Malore dopo la refezione, controlli sul cibo

Una prima bambina si è sentita male: è stata trasportata al pronto soccorso. Altri tredici compagni di classe hanno via via raccontato di malesseri. Malesseri lievi, va precisato, non di tipo tossinfettivo oppure da intossicazione alimentare secondo quanto è stato comunicato da **Milano ristorazione**. Paura lunedì nella scuola primaria di via Salerno. Per tutti gli alunni i rilievi medici hanno escluso problemi di qualsiasi tipo e complicazioni. La bambina ha accusato dolori addominali. Quale l'origine? La coincidenza temporale — il pranzo, per l'appunto — ha fatto pensare più di qualcuno. In ogni modo, ribadendo che nessuno dei quattordici alunni coinvolti ha riportato conseguenze, sempre da **Milano ristorazione** fanno sapere che i «controlli di routine, effettuati nei giorni precedenti, non hanno rilevato anomalie nei prodotti utilizzati. Tuttavia — prosegue un comunicato dell'azienda — al fine di rassicurare ulteriormente l'utenza e nel rispetto delle segnalazioni che alcuni genitori hanno ritenuto opportuno indirizzare alla nostra attenzione, campioni di prodotto sono stati precauzionalmente inviati a un laboratorio di analisi. Analisi che sono in corso». Ma andiamo a esaminare nello specifico. Il menù in via Salerno, l'altroieri, prevedeva pasta agli aromi, merluzzo alla Livornese, patate in insalata, pane e uva. E ancora: il centro cucina Salerno ha prodotto 1.747 pasti destinandone alla scuola primaria 443. Dell'accaduto sono stati informati l'Asl, il Comune e la rappresentanza cittadina delle Commissioni mensa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Via Salerno

Dopo la mensa malore in una scuola

Una prima bambina si è sentita male. Altri tredici compagni di classe hanno via via raccontato di malesseri. Paura lunedì nella scuola primaria di via Salerno dopo la refezione. Per tutti gli alunni i rilievi medici hanno escluso complicazioni.

Per tutti gli alunni i rilievi medici hanno escluso complicazioni.

Caso “presunta intossicazione” rettificiche

MILANO
RISTORAZIONE

la Repubblica ed. Milano

Le mense
Il cibo escluso
dalle cause
dei malori
alle elementari

MALORI a scuola: «Il cibo non c'entrava nulla». È quanto rende noto **Milano Ristorazione** al termine delle analisi sul merluzzo servito nella mensa della scuola elementare di via Salerno. Il pesce era stato sequestrato a metà ottobre, dopo che una bambina alla fine del pranzo si è sentita male ed è finita al pronto soccorso per una sospetta intossicazione alimentare. «I dati clinici, anamnesici ed epidemiologici non depongono per una tossinfezione alimentare — scrive l'Asl, dopo le analisi sui campioni di merluzzo — verosimilmente si tratta di un episodio da contagio interumano». Contro la società inoltre non c'è nessuna diffida da parte delle associazioni dei genitori per i menù serviti per pranzo ai bambini.

metro

Notizie
in breve

Scuola Salerno

MENSE Non è stato il merluzzo a far star male i 14 allievi della elementare Salerno, il 15 ottobre scorso: lo dicono i risultati delle analisi Asl diffusi da **Milano Ristorazione**. Si tratterebbe di «episodio da contagio interumano», un malanno intestinale. ● METRO

«episodio da contagio interumano», un malanno intestinale. ● METRO

Pagina intera

Pagina intera



CORRIERE DELLA SERA
Lombardia
Milano

MALORI A SCUOLA

Scagionata la mensa

Nei giorni scorsi ha suscitato molto clamore un presunto caso di cibo avariato presso la scuola primaria di via Salerno in data 15 ottobre scorso. Purtroppo i tempi di analisi prescindono dalla velocità delle notizie. Ora, ricevuto il responso delle analisi, arriva il momento delle risposte documentabili, ma, per la reputazione della società, il danno è fatto. Per descrivere come avvengono queste analisi si deve sapere che, in casi come questi, la Asl preleva i campioni del menù preparato, in modo da analizzare ciò che realmente viene servito.

Non basta, perché vengono analizzati anche campioni delle materie prime utilizzate, in questo caso filetti di merluzzo, il cui lotto, nel frattempo, viene cautelativamente posto sotto sequestro. In tutti i casi il risultato ha dato esito di «conformità» e, in data 19 novembre, il merluzzo viene dissequestrato. Queste le conclusioni dell'Asl: «I dati clinici, anamnesici ed epidemiologici non depongono per una tossinfezione alimentare; verosimilmente trattasi di episodio da contagio interumano, così come evidenziatosi anche con la valutazione delle inchieste epidemiologiche e degli esiti analitici dei campionamenti effettuati». In poche parole, con quanto accaduto quel giorno alla scuola di via Salerno, il cibo non c'entra.

Aldo Palaoro
Milano Ristorazione

Diffida inesistente

la Repubblica ed. Milano

La denuncia



Bambini in coda alla mensa scolastica

“Contratto non rispettato, 3185 segnalazioni”

Mense, i genitori diffidano Milano Ristorazione

LASAGNE con poco invitanti peli in superficie, il pesce con le lische, i totani al sapore di ammoniaca, gli hamburger rossi, il pane ammuffito, tanto per citare alcune delle denunce che hanno portato i genitori della Commissione mensa a fare una nuova diffida, con conseguente minaccia di fare ricorso al Tar, a **Milano Ristorazione**. Denunciano, i rappresentanti delle famiglie, «l'inadempienza rispetto alle previsioni di numerosissime delle disposizioni» del contratto che la società che fornisce i pasti a Milano ha firmato con il Comune. Ancora troppo pochi i centri cucina attivi (la promessa era di aprirne 46), scarsi i controlli di qualità ma, soprattutto, il problema resta quello dei menù programmati «che differiscono ampiamente rispetto a quelli effettivamente serviti». Tra le violazioni denunciate, anche quella di pasti che non rispettano le indicazioni religiose o sanitarie date per ogni bambino, l'uso poco eco-friendly di piatti di plastica e i criteri di selezione delle gare di appalto.

DOVE C'È NOTIZIA
DNews **Milano**

Genitori contro Milano Ristorazione: menù inadeguati, pronto ricorso al Tar

Una diffida a **Milano Ristorazione** per essere stata «inadempiente rispetto alle previsioni di numerosissime delle disposizioni» contenute nel contratto firmato con il Comune per la refezione scolastica. L'iniziativa è dei genitori della Commissione mensa che nel documento, che anticipa un eventuale ricorso al Tar, elencano i punti su cui, secondo la loro denuncia, il servizio è stato deficitario. Tra gli altri, si contestano i menù che «differiscono rispetto a quelli serviti», con lamentele dei genitori rispetto ai prodotti offerti. Un altro aspetto riguarda i «controlli di qualità insufficienti». Tra le difformità segnalate pesce con lische, totani al sapore di ammoniaca e hamburger maleodoranti.



la Repubblica @repubblicait

Hamburger rossi e totani all'ammoniaca i genitori accusano Milano Ristorazione bit.ly/YgJD2B

Expand

22h



DIETE SPECIALI



Quali menù differenziati cuciniamo ogni giorno?

- menù nidi d'infanzia
- menù base per scuole dell'infanzia, primaria e secondarie di primo grado
- menù case vacanza
- menù RSA
- menù anziani a domicilio
- menù diete sanitarie (19 tipologie oltre a quelli personalizzati per patologie complesse)
- menù a motivazione etico religiosa (4 tipologie)



lunedì

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

1°

settimana

Risi e bisì* alla veneta
Stracchino
Carote julienne
Frutta fresca

Ravioli* di magro alla salvia
Merluzzo* alla livornese*
Purè di patate
Frutta fresca

Minestra* d'orzo biologico
Arrosto di tacchino
agli aromi*
Erbette* aglio olio
Frutta fresca

Malloreddus pomodoro
e basilico*
Frittata con zucchine*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

Spicchi di finocchi e carote
a tronchetto
Pizza margherita*
Budino al cacao
equosolidale

2°

settimana

Pasta al ragù di verdure
Latteria
Fagiolini* al pomodoro
Muffin con mele

Passato di verdura* con crostini
con farina integrale biologica
Pollo* al forno al rosmarino
Insalata, verza e carote
julienne
Frutta fresca

Gnocchi* al pomodoro
biologico
Caciotta bio
Piselli* brasati
Frutta fresca

Pasta aglio, olio e parmigiano
Cotoletta di lonza
alla milanese*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Merluzzo* con pomodoro
e capperi*
Zucchine brasate
Frutta fresca

3°

settimana

Vellutata di zucca
Pizza margherita*
Budino al cacao
equosolidale

Pasta al pomodoro biologico
Arrosto di lonza alle mele*
Fagiolini* all'olio
Frutta fresca

Minestra di ceci con pasta
integrale biologica
Bastoncini di pesce**
Carote julienne
Frutta fresca

Pasta alla crema di zucchine
Arrosto di tacchino al limone*
Patate in insalata
Frutta fresca

Risotto allo zafferano
Frittata al formaggio*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

4°

settimana

Ravioli di magro* olio
e parmigiano
Asiago DOP
Carote julienne
Frutta fresca

Risotto al pomodoro
Rustichelle di pollo*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

Pasta al pesto*
Merluzzo* gratinato*
Zucchine trifolate
Frutta fresca

Polenta biologica
Bocconcini di vitellone
alla cacciatora con piselli*
Frutta fresca

Pasta al pomodoro biologico
Tortino con legumi*
Finocchi in insalata
Frutta fresca

* A rotazione secondo disponibilità
* Cottura al forno

♦ Alimento surgelato all'origine
♦ Minestrone surgelato all'origine
♦ Base pizza surgelata all'origine

Le razioni per le diverse fasce d'età

I piatti somministrati nella refezione scolastica, per rispettare i fabbisogni nutrizionali che permettano crescita e sviluppo ottimali, vengono proposti con diverse grammature in base all'età degli utenti.

*Ingredienti e grammature, al crudo e al netto,
delle ricette del menù scolastico inverno 2012/2013*



PRIMI PIATTI	Ingredienti	Infanzia	Primaria	Secondaria/Adulti
		grammi/numero	grammi/numero	grammi/numero
GNOCCHI AL POMODORO BIO	Gnocchi di patate	130	170	200
	Carote	3	4	5
	Cipolle	1,5	3	4
	Polpa di pomodoro	50	70	80
	Sale	0,2	0,3	0,4
	Olio extravergine di oliva	3	5	6
	Parmigiano Reggiano	2	3	4
MALLOREDDUS POMODORO E BASILICO	Pasta di semola	50	70	90
	Olio extravergine di oliva	4	5	6
	Polpa di pomodoro	40	60	70
	Cipolle	2,5	4	5
	Basilico	0,5	0,5	0,5
	Parmigiano Reggiano	2	3	4
	Sale	0,2	0,3	0,4
MINISTRA D'ORZO BIO	Orzo perlato	25	30	35
	Olio extravergine di oliva	3	5	6
	Estratto per brodo vegetale	2	3	4
	Parmigiano Reggiano	2	3	3
	Minestrone	70	80	90
	Sale	0,2	0,3	0,4
	Patate	10	15	20

I numeri di Milano Ristorazione

3.143 diete sanitarie *

5.837 menù a motivazione etico religiosa*

- 1.377 menù personalizzati di cui
- 132 menù personalizzati senza glutine
- 366 menù privi di cereali contenenti glutine
- 314 menù privi di proteine del latte
- 173 menù privi di uova
- 153 menù per diabetici e/o ipocalorici
- 94 menù tritati/frullati
- 127 menù privi di frutta a guscio, pinoli, lupini, semi di sesamo
- 93 menù privi di pesce, molluschi e crostacei
- 91 menù privi di fave e piselli
- 61 menù privi di proteine del latte e uova
- 62 menù a ridotto a apporto di sostanze istamino liberatrici
- 36 menù privi di solanacee
- 42 menù privi di legumi, soia e arachidi
- 54 menù ipolipidici
- 29 menù privi di carni bianche
- 25 menù ridotti in nichel
- 25 menù iposodici
- 16 menù per stipsi
- 5 menù privi di tutti gli allergeni

- 2.429 menù privo di tutte le carni
- 2.907 menù privi di carne suina
- 232 menù privi di carne bovina e suina
- 191 menù privi di carni e pesce
- 78 menù privi di alimenti di origine animale

Allergie gravi n.278

CUOCHI DEDICATI DIETE

Cuochi* diete scolastico +
nidi 101

**PERSONALE REFETTORIO
DEDICATO DIETE**

Referente * diete : 425

** più personale di supporto*



Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Speciali

Accettazione della documentazione Diete (Mod. A)

1. Controllo della coerenza e della completezza delle informazioni ricevute in accettazione della Modulistica (dietiste sede)
2. Caricamento dati nel programma Diete
3. Generazione Menù
4. Invio informatico dati e documenti al centro Cucina
5. Presa in carico dei dati e documenti da parte del Responsabile Diete nel Centro Cucina



Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Speciali

Produzione Diete nel Centro Cucina

1. Lavorazione in zone/locali separati
2. Identificazione Team addetti e Responsabile Diete
3. Istruzioni procedurali scritte nella Procedura per la preparazione diete con i criteri di sicurezza da attuare in produzione e in confezionamento(n.b. : fase critica l'etichettatura delle monoporzioni)
4. Utilizzo di termobox di colore grigio diverso da quello utilizzato per il pasto di base
5. Documenti di supporto



Centro Attività: **000112 - C.C. COLLEONI**

 Produzione del: **04/02/2013**

Piatto	Sanitarie	Etico Religiose	Totali
Pizza margherita	92	0	92
<i>Pizza al pomodoro con prosciutto</i>	43	0	43
<i>Riso all'olio *</i>	36	0	36
<i>Pizza margherita S/Glut.</i>	26	0	26
<i>Riso all'olio</i>	20	0	20
<i>Pizza pomod. e zucchine</i>	2	5	7
<i>Pizza prosciutto e mozzarella</i>	4	0	4
<i>Pasta aglio olio *</i>	1	0	1
<i>Tacchino agli aromi</i>	56	0	56
<i>Tacchino ai ferri</i>	1	0	1
<i>Prosciutto cotto</i>	1	0	1
Vellutata di zucca	101	0	101
<i>vellutata di zucca*</i>	55	5	60
<i>Carote brasate</i>	44	0	44
<i>Carote brasate*</i>	19	0	19
<i>Carote julienne</i>	3	0	3
<i>Patate al vapore</i>	1	0	1
<i>Erbette all'olio</i>	1	0	1
Budino al cacao equosolidale	129	0	129
<i>Budino di riso al cacao</i>	46	5	51
<i>Frutta di stagione (mele)</i>	46	0	46
<i>Yogurt alla vaniglia</i>	3	0	3

 In grassetto i piatti *alternativi*

Data di Stampa : 01/02/2013



MILANO RISTORAZIONE		SCHEDE CONFEZIONAMENTO DIETE SPECIALI				Edizione: 02 Data: 05/10/2009
Centro Attività: 000112 - C.C. COLLEONI		completa		Produzione del: 04/02/2013		
Cognome/Nome	Tipo Cat.	Primo	Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	
Refettorio:	005176	REF. Materna	CHIARELLI			
	S 10	Pizza margherita		Vellutata di zucca		Budino al cacao equosolidato
	S 09	Pizza al pomodoro con prosciutto		vellutata di zucca*		Budino di riso al cacao <small>Note</small>
ATT: NO pesche + variazione (f. secca + latte a dar.)						
	E 23	Pizza pomod. e zucchine		vellutata di zucca*		Budino di riso al cacao
	S 09	Pizza margherita		Vellutata di zucca		Budino al cacao equosolidato
	S 06	Pizza al pomodoro con prosciutto		vellutata di zucca*		Budino di riso al cacao



Centro Attività: **000112 - C.C. COLLEONI**

 Produzione del: **04/02/2013**

 Refettorio: **REF. Materna MANTEGNA**

Cognome/Nome	Tipo Caf.	Primo	Secondo	Contorno	Fruita/Dessert
	S 99	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale
ATT: ALLERGIA GRAVE - NO KIWI					
	S 03	<i>Pizza al pomodoro con prosciutto</i>		<i>vellutata di zucca*</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
	S 99	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale
ATT: NO KIWI - SANITARIA (NO UOVO E KIWI) + ETICA R. (RIF. 20)					
	S 09	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale
	S 09	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale
	S 08	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale
	S 05	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale
	S 10	<i>Riso all'olio *</i>	<i>Tacchino agli aromi</i>	<i>Carote brasate</i>	<i>Fruita di stagione (mele)</i>
	S 08	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale
	S 03	<i>Pizza al pomodoro con prosciutto</i>		<i>vellutata di zucca**</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
	S 06	<i>Pizza al pomodoro con prosciutto</i>		<i>vellutata di zucca*</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
	S 99	<i>Pizza al pomodoro con prosciutto</i>		<i>vellutata di zucca*</i>	<i>Budino di riso al cacao</i>
	S 04	Pizza margherita		Vellutata di zucca	Budino al cacao equosolidale

Data di Stampa : 31/01/2013

* Senza derivati del latte (Burro, Pannigiano...) e/o preparato per brodo

Emissione DQ

Pagina 2 di 30

MOD_7_5AE/07b





ELEM. GATTAMELATA

Classe: Quinta elementare, Sez. D
Personalizzata

NOMINATIVO ANNO

Condimento Contorni: ESCLUDERE SALE

ESCLUDERE : CRUCIFERE, FRUTTA SECCA, LEGUMI, LIEVITO E PRODOTTI LIEVITATI, MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE, SALUMI, CACAO, DADI ED ESTRATTI, DESSERT, FORMAGGI STAGIONATI, FORMAGGIO DA TAGLIO, OLIVE, PREZZEMOLO, SPINACI, SUCCHI DI FRUTTA, TONNO IN SCATOLA, ZUCCA, ARROSTI, FRITTURE, IMPANATURE, MINESTRE DI VERDURE, PIATTI CON FARINA, PRONTI CON OLIO, TORTELLINI/RAVIOLI



ELEM. SICILIA

Classe: Quinta elementare, Sez. A
Personalizzata

NOMINATIVO ANNO

Condimento Contorni: STANDARD

ESCLUDERE : CRUCIFERE, FRUTTA SECCA, LEGUMI, LATTE E DERIVATI, POMODORI, AGRUMI, ALBICOCCHIE, PERE, PESCHE, PREZZEMOLO, PRUGNE, RISO, VEDI NOTE, CONTORNI, POLENTA, PRIMI IN BRODO, PIATTI UNICI, TORTELLINI/RAVIOLI, UOVO INTERO COME PIETANZA, VERDURE COTTE



Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Speciali

Confezionamento

1. Per ciascun utente con dieta sanitaria vengono inviati 3 piatti monoporzione ciascuno contenente rispettivamente il primo, il secondo ed il contorno
2. le diete sanitarie, che rientrano nel menù diete trito/frullato, e le diete leggere, possono essere inviate in multiporzione, che saranno identificate con unico documento riepilogativo riportante i medesimi dati dell'etichetta identificativa o accompagnati da un foglio su cui sono attaccate le etichette identificative dei singoli utenti
3. La frutta (lavata presso il Centro cucina), la polpa di frutta, il nettare di frutta, lo yogurt e il gelato (di seguito la polpa di frutta e il nettare di frutta saranno denominati dessert) vengono inviati in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa solo nel caso in cui l'utente non può assumere quanto previsto quel giorno dal menù scolastico.
4. La merenda (se prevista frutta la stessa sarà lavata presso il Centro cucina) viene inviata in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa.



Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Speciali

Verifica diete speciali al ricevimento presso il plesso scolastico

Al momento della consegna del pasto, il Referente somministrazione diete speciali, deve verificare che :

- sui termobox sia apposta l'etichetta con indicata la denominazione del Terminale di somministrazione e la dicitura "diete"
- i termobox delle diete speciali calde contengano all'interno un elemento riscaldante; i termobox delle diete speciali fredde contengano all'interno un elemento refrigerante.
- i sacchetti della frutta, dessert, yogurt e gelato, non contengano alimenti vietati, elencati sull'etichetta identificativa, raffrontandoli con i dati riportati in anagrafica diete e nei menù diete/menù diete personalizzate. Per i prodotti confezionati verificare che il termine minimo di conservazione/data di scadenza sia in corso di validità, e gli imballi siano integri
- Qualora emergano delle non conformità il Referente del terminale deve contattare immediatamente il Centro cucina e il Coordinatore



Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Speciali

Per le diete speciali consegnate in monoporzione, il Referente somministrazione diete speciali, deve verificare che:

- le monoporzioni siano integre
- le diete speciali consegnate corrispondano a quelle prenotate per numero (anche dei singoli piatti) e per nome
- le monoporzioni non contengano alimenti vietati, elencati sull'etichetta identificativa, raffrontandoli con i dati riportati in anagrafica diete (eccetto per le diete leggere temporanee) e nei menù diete/menù diete personalizzate
- la pasta delle diete sanitarie prive di glutine sia di formati diversi da quelli utilizzati per le altre diete speciali



Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Speciali

Verifica Diete speciali in Somministrazione

I bambini che consumano una dieta sanitaria devono sedersi di fianco all'Insegnante (per le scuole d'infanzia dove le insegnanti consumano il pasto su un tavolo separato la postazione dei bambini deve essere comunque sorvegliabile). Qualora l'Insegnante non si rendesse disponibile a mantenere la postazione, il Referente del terminale deve darne immediata comunicazione al Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A.

- Tutti gli alimenti devono essere mantenuti all'interno dei termobox fino al momento della somministrazione.
- Le monoporzioni devono essere aperte davanti all'utente dal Referente somministrazione diete speciali, utilizzando il coltello dell'utente, e il contenuto deve essere trasferito, utilizzando le posate dell'utente, nei piatti uguali a quelli utilizzati dagli altri utenti.
- Le multiporzioni, devono essere aperte con un coltello dedicato, una volta aperte devono essere richiuse con un coperchio. Il contenuto deve essere trasferito, utilizzando utensili dedicati, nel piatto uguale a quelli utilizzati dagli altri utenti.



Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Speciali

Verifica Diete speciali in Somministrazione

Gli utenti con dieta speciale devono essere serviti per primi.

- Quando il menù scolastico prevede minestra, se la stessa è servita al tavolo prima che gli utenti che non consumano una dieta speciale siano seduti, la postazione degli utenti con dieta speciale deve essere presidiata dalla Referente somministrazione diete.
- Nel caso in cui una dieta speciale risulti prenotata e/o inviata dal Centro cucina, ma l'utente non sia seduto al posto a lui dedicato o non si presenti alla linea self-service a ritirare la dieta speciale, la Referente somministrazione diete speciali deve immediatamente verificare che l'utente sia assente, in caso di riscontro positivo buttare il pasto, in caso contrario procedere alla somministrazione come indicato in Procedura.
- È vietato somministrare alimenti non autorizzati anche se l'Insegnante o altro personale della Direzione scolastica intervengono, dichiarando di assumersene la responsabilità.
- E' vietato somministrare qualsiasi alimento non specificatamente dedicato all'utente senza aver prima contattato il Centro cucina.
- Qualora durante il consumo del pasto emergano non conformità, il Referente del terminale deve conservare i prodotti/pasti o i residui degli stessi e/o i corpi estranei rinvenuti e avvisare immediatamente il Centro cucina e il Coordinatore.



Ipotesi di ri-organizzazione dell'offerta Diete Speciali

		Situazione attuale	Flusso documenti	Proposte MRI	Miglioramenti	Vantaggi
0	Analisi delle richieste e dei fabbisogni regolamentazione della certificazione medica e ri-organizzazione dell'offerta			Tavolo Tecnico: Miri- Comune - ASL- Medici- URS		Rilascio del servizio ai soli bambini con patologie conclamate e note, con percorsi di diagnosi controllati.
1	Modalità di richiesta diete sanitarie	Modulistica cartacea	1 Genitore- 2 Medico-Curante- 3 Genitore- 4 Direzione Scolastica- 5 Milano Ristorazione	Inserimento della richiesta in un INTRANET già pronto nel quale il Medico Curante attraverso pw inserisce la richiesta contenente la scelta del menù più idoneo alla patologia che arriva direttamente a MRI, e contemporaneamente in modo cartaceo il genitore la consegna alla Direzione Didattica	Standardizzazione dell'offerta elaborata dal Tavolo Tecnico e comunque già proposta da Miri in base all'analisi delle richieste mediche degli anni scorsi effettuata con l'ausilio del prof. Claudio Ortolani. Semplificazione per richieste di altra origine (disgusto, non gradimento ecc.)	Allargamento della produzione di Diete Personalizzate con sottrazione muti ingredienti
2	Interazione con la Scuola	Procedure per la somministrazione delle Diete redatte da Miri		Procedura condivisa per il controllo e la gestione al tavolo del bambino con dieta sanitaria		Aumentare la sicurezza e prevenire errori con ingestione di alimenti non ammessi
3	Proceduralizzazione della gestione dell'anafilassi nella scuola	Indicazione nel refettorio scritte da Miri (decalogo di comportamento)		Procedura condivisa per la gestione dell'emergenza		
4	Riduzione degli allergeni nelle ricette del menù di base			Revisione critica delle ricette allo scopo di identificare gli ingredienti allergenici con la finalità ultima di modificarle senza alterare la qualità nutrizionale e sensoriale delle stesse		
5	Incontri con i genitori	Incontri effettuati con prof. Ortolani (nb: partecipazione molto esigua)		Incontri permanenti con ASL- Medici- Comune - Associazioni calendarizzati ad inizio anno scolastico e messi in streaming sul sito per accesso differito		

GRAZIE

