

**Verbale n. 11/2011**

Data: 24.10.2011 – ore 18.00

Luogo: Comune di Milano – Sala Riunioni – Via Porpora, 10

Presenti:

Commissione Mensa:	Comune di milano:	Milano Ristorazione:
Nicoletta Schiaffino Martino Santoliquido Maria Rosa Santoiemma	Ettore Petrasso	Gabriella Iacono Giuseppe D'Anna Claudia Balzaretto Luca Radice Nicoletta Tullio Fabrizio Rivetta Alberto Ferrari

Assenti:

--

Partecipanti:

Sig. Lovati Angelo - Comune di Milano - Ufficio
Unità di Controllo refezione scolastica

Ordine del giorno:

1. Prodotti e materie prime
2. Varie ed eventuali

ore 18.00 inizio lavori.

MiRi apre la riunione presentando i temi da trattare:

- Carni bovine
- Carni ittiche
- Prodotti latteo-caseari

C.M: chiede quali sono i fornitori delle **carni bovine**

MiRi risponde che attualmente il fornitore è MARR con l'obbligo di fornire carni provenienti da macello nazionale con marchio CEE (R3 e U3 classificazione di carne pregiata) con tagli anatomici di maggior pregio per l'utilizzo da destinare all'utenza interessata .

MiRi: spiega che Marr ha concorso a gara, e che nei capitolati si punta sempre alla qualità descrivendo dettagliatamente nelle schede tecniche, le caratteristiche previste a norma CEE: Esempio: per la carne, i tagli anatomici devono essere di maggior pregio e devono avere l'obbligo della provenienza italiana . La legge, spiega, prevede che l'animale è considerato di produzione italiana anche se è nato in altro paese; è sufficiente che venga importato entro i suoi primi tre mesi di vita, ma allevato in Italia.

Mentre il valore aggiunto acquisito in gara, è che sia di produzione italiana e di razza pregiata.

C.M: osserva che tanti tagli arrivano dalla Francia

MiRi dichiara che nell'attuale capitolato e nei futuri pretendono da parte dei fornitori :
il disciplinare di etichettatura facoltativa



Punteggio sulla razza

La razza fornita è pregiata, inoltre abbiamo inserito in gara, l'opportunità di avere dell'utilizzo di un disciplinare ad etichettatura facoltativa che si differenzia da quello convenzionale, il che significa che ci dà la possibilità di individuare:

- lo stabilimento di confezionamento
- la categoria
- configurazione della carcassa
- stato di ingrasso
- il taglio anatomico
- il disciplinare di produzione
- le visite programmate
- codice alfanumerico

C.M.- vorrebbe sapere quanti fornitori hanno partecipato alle gare e se le scadenze sono annuali

MiRi: mediamente si ha una partecipazione ridotta nella misura di circa tre fornitori per categoria merceologica.

Al momento erano sprovvisti dello scadenziario e che approssimativamente a memoria, dovrebbero scadere nel 2012

C.M.: le gare vengono fatte annualmente?

MiRi: ogni due anni e la divideremo in due lotti

Alla domanda della sig. Santoiemma : " le forniture sono provviste di dichiarazioni/documentazioni sui trattamenti ormonali? "

risponde dott. Balzaretto:

"La legislazione italiana prevede che chi mette il timbro sanitario sia il veterinario di settore che generalmente è il veterinario ufficiale quindi della pubblica amministrazione, che garantisce, apponendo il timbro, che l'animale ha tutta la documentazione a posto, tutti i trattamenti che sono stati fatti di provenienza ormonale, hanno dei tempi di "sospensione" regolare, e poi possono, all'interno della linea di macellazione, provvedere al prelievo di organi x taglio e quindi valutare se ci sono stati trattamenti illeciti pregressi.

Quindi al di là della certificazione, il sistema sanitario nazionale, garantisce qualsiasi tipo di sicurezza, e oltre tutto il nostro sistema è il migliore in Europa....."

C.M. chiede a MiRi se come scelta della Società c'è sempre la volontà di continuare a lavorare con Marr e/o Cremonini (sempre appartenente a Marr), grossi fornitori, oppure volete dare questa possibilità anche a piccoli fornitori.

Dott. Iacono MiRi: risponde che, le prossime gare saranno impostate in modo tale di avere sempre e comunque fornitori in alternativa; il che significa che se con i quantitativi richiesti un fornitore non riesce a soddisfare la nostra richiesta, possiamo andare a reperire approvvigionamenti ad altri fornitori.

Questo è un modo anche per metterli in concorrenza ottenendo così un miglior servizio e miglior prezzo

Noi vorremmo istituire delle gare cercando di avere una massima partecipazione e ricordate che le gare una volta attribuite non possiamo contestarle a meno che l'appaltatore non rispetti i capitolati e quindi recedere i contratti.

La Dott. Balzaretto integra la spiegazione dichiarando che i prodotti sono completi di documentazione veterinaria, quindi sicuri.

Un altro aspetto da considerare, è che le mezzene richieste come tagli pregiati, sono i quarti posteriori, quindi il produttore, si trova ad avere delle parti di animale meno pregiati da vendere.



Ore 18.15 arriva il sig. Santoliquido C.M.

Il sig. D'Anna (MiRi) introduce le altri carni in uso : **suina e avicole**

La suina è prodotta da Italcarni con prezzo più basso.

Nelle schede, come caratteristica tecnica, è previsto che i capi siano allevati e lavorati in Italia.

Attualmente in essere, il contratto di fornitura è Inalca/Marr con termine il 30/09/2012.

Il disciplinare prevede animali allevati a terra, e il Valore Aggiunto è che la consegna del prodotto a MiRi, sia direttamente dal macello.

Inoltre nelle schede tecniche ci sono una serie di caratteristiche merceologiche, parametri microbiologici, che noi predefiniamo e che rispondono come garanzia della qualità dei prodotti che noi destiniamo al consumo.

C.M. chiede come mai le sovra-cosce che dovrebbero essere refrigerate invece sono gelo

MiRi risponde che il fornitore non riesce a garantire al fornitura totale con il refrigerato e quindi hanno optato per il gelo in modo da programmare la produzione e garantire il quantitativo in appalto. Il petto pollo, fornito da Marr, invece è un prodotto fresco refrigerato.

C.M: chiede quali sono le caratteristiche del petto di pollo

MiRi: consulta la scheda tecnica e asserisce che è un prodotto formato da muscoli solo pettorali, sottovuoto, e che nella scheda tecnica è menzionata la legge che vieta l'uso di ormoni nell'allevamento dei polli (543/08, Regolamento CEE 1234/07)

Avicola fornitore AMADORI garantisce tutti i controlli sanitari e fornisce cosce e sovracosce

C.M.: chiede perché anche il petto di pollo non è fornito da Amadori

MiRi risponde che il petto di pollo fornito da Marr è stata una compensazione di contratto per diminuzione di consumo di carne bovina rispetto alle previsioni iniziali. Con le scadenze prossime l'avicolo viene tutto ricompartato

C.M: tacchino ve lo dà Amadori quindi è gelo anche la fesa di tacchino?

MiRi chiarisce che la fesa di tacchino rientra nelle avicole Amadori refrigerate, allevato a terra in capannoni.

C.M asserisce che il petto di pollo fornito l'anno scorso arriva dalla polonia, la fesa di tacchino dalla francia , e chiede se la provenienza delle forniture attuali sono cambiate

MiRi risponde che prima di questa gara arrivano da germania e olanda, sicuramente no dalla polonia

C.M: chiede se la fornitura delle mandorle è stata aggiudicata

MiRi spiega che, per motivi di certificazioni incomplete (antimafia) della ditta che si è presentata a gara non è definita

Prodotti **latteo - caseari**

MiRi fornitore STELLA BIANCA dei prodotti latteo caseari specificando che sono prodotti che utilizzano latte italiano visto che normalmente il latte italiano non viene utilizzato per il consumo fresco ma per produrre formaggi freschi

Prodotti Biologici a Km zero, provincia di lodi, come per esempio il primo sale

C.M: sul bio la commissione mensa afferma che rispetto ad una ricerca effettuata su lavori della Regione, il costo del pasto incide solo con un aumento di 40 centesimi con l'utilizzo dei prodotti bio se sono presenti in ragione del 50%



Inoltre vorrebbe sapere se hanno, rispetto all'inserimento del bio nel menù, non solo per i prodotti di origine animale, ma anche altri; per esempio i crostini di pane avevamo richiesto una produzione fatta con farina integrale e assolutamente Biologica e possibilmente anche il pane.

MiRi interviene asserendo che la farina integrale Bio l'hanno sperimentata ma ha dato risultati negativi e che avrebbero provato altre farine integrali

C.M. interrompe asserendo che loro assolutamente si aspettano farina integrale bio, altrimenti l'alternativa è il convenzionale.

C.M. chiede se i ravioli di magro sono gelo o freschi, quali sono gli ingredienti del pesto e dove viene prodotto

MiRi: i ravioli sono gelo: pasta all'uovo, ricotta spinaci, grana padano, olio ex- vergine d'oliva
Fornito da GEA, il pesto è prodotto a Genova e gli ingredienti li abbiamo dettati noi (diversi dalla ricetta originale): Grana padano, pecorino DoP, aglio, olio ex. vergine d'oliva, pinoli, sale, burro, ricotta, fibre vegetale (fibra di carota usata come addensante)

C.M.: GEA E LILI COOP sono le ditte che vi hanno arrecato il danno a riguardo le lasagne in cui è stato ritrovato il pelo di bue e a cui avreste dovuto risolvere il contratto immediatamente, ed invece ce lo ritroviamo ancora fra i fornitori.

C.M. la zucca è un prodotto fresco e a voi viene fornita in IV gamma e non a tocchetti vero? In più asserisce che l'introduzione delle verdure a tronchetti ha avuto un successo fra i bambini

MiRi: Si la zucca è IV gamma.

Il pesto è prodotto in ricetta tradizionale e come gli gnocchi provengono dalla ditta GEA di Genova

C.M. gli gnocchi come sono prodotti ?

MiRi: sono anche loro con ricetta tradizionale : patate, acqua, farina di frumento, semola di frumento, sale.

MiRi: **Prodotti ittici**

Pesce merluzzo e abbiamo individuato le zone di pesca, anche perché in quella zona il pesce viene lavorato a bordo nave

C.M.: Avete una pezzatura?

MiRi: g. 55-85-100 filetto di merluzzo. V.A piano di analisi, cert. Rintracciabilità 2005, abbiamo ricevuto una documentazione che dimostra l'elenco delle stabilimenti autorizzati, scheda di controllo del pescato

C.M. avete dei documenti che certificano l'assenza di piombo, mercurio ?

MiRi: sono dati che vengono descritti nei certificati delle analisi.

Ferrari dice: sarebbe auspicabile fare un accordo con feder-pesca per impostare un lavoro di filiera con tutto il prodotto ittico

C.M. :in attesa di incontrare la feder-pesca perché non introduciamo lo sgombrò? abbiamo almeno una volta il pesce nel menù quindi variamo con le speci



MiRi dott. Balzaretti: c'è da considerare che lo sgombro ha un colore e un odore un po' particolare ed inoltre occorre valutare bene questa specie di pesce perché facente parte degli sgombroidi.

Nel pesce c'è la presenza di un allergene che provoca la Sindrome Sgombroide (produzione endogena di istamina dovuta alla decarbonificazione della istidina amminoacido contenuto nelle proteine del pesce) e visto che siamo in ambiente delicato come quello scolastico è da considerare con molta attenzione e non possiamo rischiare di avere reazioni allergiche da istamine .

Balzaretti: si vorrebbe valutare anche l'acquisto di prodotti ittici a km 0 come per esempio il lavarello prodotto lombardo ma le problematiche sono infinite per esempio: la lavorazione

C.M.. i genitori si aspettano che voi facciate accordi con la coldiretti per l'utilizzo di prodotti italiani poi invece consultando il sito, nella sezione dei prodotti, si scopre che MiRi per esempio per il pesce non ha prodotto italiano

C.M.: in merito alla farina di mais esiste dichiarazione "No OGM" , visto che non è indicata?

MIRI: si esiste una dichiarazione "No OGM".

C.M. disquisizione su alcune cucinature delle diete

Inoltre chiede se sia possibile sostituire l'insalata inserita il mercoledì della terza settimana, in quanto essendo un piatto freddo, poco adatto al menù invernale.

C.M.: Santoliquido chiede a MiRi alcuni ragguagli sul problema plastica anche in merito al decreto Prestigiacomo

MiRi: la dott. Iacono dice che alla società piacerebbe introdurre, a proposito dei criteri ambientali, imballaggi a riciclo e impatto zero.

Hanno chiesto al prof. Vestrucci, egregio conoscitore del settore imballaggi e non solo delle materie plastiche, di verificare se esistono, imballi secondari con carta riciclata al 30% in modo tale da prevedere non come requisito d'ingresso nella loro scheda tecnica, ma come elemento di valutazione ai criteri migliorativi.

Dopo aver verificato l'esistenza di imballaggi con carta riciclata al 30%, devono fare una verifica con i produttori stessi per capire come andrebbero smaltiti.

C.M. Santoliquido chiede se ancora stanno concludendo il discorso "vaschette in polipropilene" oppure hanno già elementi che possono comunicare alla C.M..

MiRi ha avuto un incontro con PIBERPLAST e con Vestrucci, secondo il quale c'è la possibilità da parte dei produttori, di fare vaschette con grado di purezza molto elevato da poter reinserire in un ciclo di recupero, e quindi a ridotto impatto ambientale. Inoltre è loro intento incontrare anche l'associazione di produttori di materie plastiche per verificare, con la stessa, l'esistenza di tali materiali e confrontare le problematiche relative allo smaltimento e al recupero degli stessi (secondo il prof. Vestrucci si potrebbero impegnare a fare prodotti di questo genere). Per il momento ne stanno discutendo con il produttore attuale PIBERPLAST per vedere i loro materiali e la loro disponibilità

C.M.: Santoliquido interviene : bisogna fare attenzione ai messaggi divulgati, perché non siano fuorvianti o diano adito a fraintendimenti sul livello di cessione o tossicità dei materiali.

MiRi dott. Iacono risponde:

"noi non stiamo parlando di tossicità ma di un prodotto che ha un livello di cessione, entro i limiti legali, come tutti i prodotti plastici per alimenti in commercio. Considerando che ci rivolgiamo ad un'utenza particolare e i volumi d'acquisto sono elevati, Vestrucci ci dice che noi possiamo chiedere all'industria un materiale a purezza quasi zero e a basso impatto ambientale. e quindi confidiamo in una risposta da parte dei produttori e poi valuteremo".



C.M.: ma qual è il problema di tornare alle gastronorm d'acciaio?

MiRi non è un'attuazione facile ed immediata. Le problematiche sono:

1. acquisti recenti di tutti i contenitori in polistirolo per le gastronorm attuali
2. peggioramento rispetto alla movimentazione dei carichi. A tale proposito si segnala il premio INAIL ricevuto da MiRI per i carichi di movimentazione
3. nelle cucine il personale con le gastronorm tradizionali in acciaio, movimentano il doppio del peso e qualcosa di più.

Quindi dobbiamo valutare tutte queste problematiche e in seguito attuare le modifiche.

Alle ore 20.00 si chiudono i lavori e termina la riunione

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

Rappresentanza Commissione Mensa:

Nicoletta Schiaffino
Martino Santoliquido
Maria Rosa Santoiemma

Milano Ristorazione

Gabriella Iacono
Giuseppe D'Anna
Claudia Balzaretto
Luca Radice
Nicoletta Tullio
Fabrizio Rivetta
Alberto Ferrari

Comune di Milano - D.C. Educazione e Istruzione

Funzionario
Settore Servizi Minori e Giovani
Unità di Controllo Refezione Scolastica
Ettore Petrasso

Il verbalizzante,
Ettore Petrasso

Milano, 24/10/211