

Gentilissima d.sa
Gabriella Iacono
Milano Ristorazione
Via Quaranta
Milano

Cc: Vicesindaco Assessore. MariaGrazia Guida – Comune di Milano
Dottor Maurizio Baruffi Gabinetto del Sindaco – Comune di Milano

Oggetto: CARNE BOVINA– MILANO RISTORAZIONE

PREMESSO CHE:

- All'interno della mission di Milano Ristorazione si legge tra gli obiettivi di qualità in una logica di miglioramento si leggono i seguenti:
 - Assicurare la massima trasparenza
 - Consolidare una politica della qualità del prodotto/servizio attenta all'evoluzione dei modelli di consumo, offrendo prodotti alimentari che valorizzino le tradizioni e i consumi locali
 - Ricercare la continua soddisfazione dei consumatori e degli utenti,
 - Promuovere l'impiego di prodotti bio e privi di OGM

VISTO CHE:

- Tra gli obiettivi di questa amministrazione rientra la volontà di incrementare le derrate bio e la filiera corta
- In occasione di un sopralluogo effettuato dalla rappresentanza delle commissioni mensa presso il magazzino Dompla di Buccinasco, è stata rilevata la presenza di carni bovine di provenienza della Polonia
- Considerato che dalla tabella presente sul sito di Milano Ristorazione risulta che la derrata di carne bovina è di provenienza Italiana, a nome del fornitore Marr Rimini



The image shows a table titled 'Materie prime' (Prime Materials) from Milano Ristorazione. The table has five columns: Prodotto, Caratteristiche, Fornitore, Produzione, and Produttore. The first row contains the following information:

Prodotto	Caratteristiche	Fornitore	Produzione	Produttore
Carni bovine refrigerate	Utilizzo di un Disciplinare di Etichettatura Facoltativa (dall'allevamento al confezionamento) come previsto dal Reg. CE 1760/2000	Marr - Rimini		Italia

Fonte: Milano Ristorazione, tabella delle materie prime (versione ottobre 2012)

- Si evidenzia che le informazioni pubblicate ingenerano confusione in quanto così scritte si pensa che i bovini siano nati, allevati e macellati in Italia (vedi tabella) e soltanto chi detiene alte competenze può comprendere che con la citazione della norma (Reg. CE 1760/2000) è sotteso il sistema di acquisto sul mercato UE dei bovini in questione, il cui solo processo finale viene svolto in Italia.
- L'art. 17 del Reg. 178/2002 precisa che spetta agli operatori del settore alimentare (e dei mangimi) garantire che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti (o i mangimi) soddisfino le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione. Spetta sempre a questi operatori la messa a punto di sistemi e procedure atti a verificare e a controllare che tali disposizioni siano soddisfatte.
- Attualmente dal sito di Milano Ristorazione non è possibile rilevare quale sia la gara di "appalto forniture" che sta alla base degli acquisti della carne bovina (l'unica gara è quella con codice 2009-1 scaduta nel settembre 2012 ma non è possibile rilevare il dispositivo del rinnovo e la nuova scadenza dell'appalto).
- Le informazioni sugli appalti devono essere fruibili: "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 prossimi mesi del 2013, la pubblicazione dei nuovi bandi".
- Considerato che nel passato la fornitura di altre derrate derivanti da paesi non italiani, ad es. le pere argentine, hanno causato un danno in termini di qualità, di

convenienza e di immagine alla società Milano Ristorazione e di conseguenza al
Comune di Milano

Richiede

- in base alla richiesta di trasparenza che venga aggiornata quanto prima l'informazione sul sito di Milano Ristorazione sotto il capitolo delle forniture
- venga effettuato un controllo sistematico di tutte le derrate e della filiera delle stesse, come riportato dall'ottavo rapporto monitoraggio del Ministero delle Politiche Agricole ministeriale del 2010
- essendo scaduto a settembre 2012 il contratto d'appalto con il fornitore di carni bovine Marr, venga resa noto quanto prima su come si sta procedendo con la fornitura di carne dopo tale data, e che venga considerato in fase di nuova assegnazione l'obiettivo della filiera controllata e corta
- gli obiettivi di tendere sempre più verso il bio, la filiera corta, il minor impatto ambientale, siano obiettivi da raggiungere sia per quanto riguarda la refezione scolastica, sia per il servizio alle RSA.

Cordialmente
Elisabetta Strada

Milano, 17 Dicembre 2012