

Racc. a.r.

Spettabile
Milano Ristorazione s.p.a.
via Quaranta n. 41
20139 Milano

Racc. a.r.

Spettabile
Comune di Milano
Piazza La Scala n. 2
20100 Milano

DIFFIDA AI SENSI DELL'ART. 3, comma I, D. Lgs. 198/2009

I sottoscritti signori, in proprio, quali genitori esercenti la patria potestà sui rispettivi figli, signori, nonché nella loro qualità di rappresentanti Commissione mensa degli istituti scolastici di riferimento, e come utenti del servizio erogato, mi hanno conferito mandato di rappresentarli ed assisterli, eleggendo domicilio presso il mio studio in Milano, corso Lodi n. 47, come da firme allegate al presente atto, per esporre quanto segue.

premessi che

- il Comune di Milano, con contratto in data 29.12.2000 affidava a Milano Ristorazione s.p.a. il servizio di esercizio di Refezione scolastica;
- all'art. 5, in particolare, venivano elencati 15 allegati, cui Milano Ristorazione era tenuta a uniformarsi in esecuzione del contratto stesso;
- all'art. 7 veniva specificato anche che le variazioni del menù erano consentite tassativamente solo nei seguenti casi:
 - a.* sciopero generale o di categoria di durata inferiore alla giornata lavorativa;
 - b.* causa di forza maggiore;
 - c.* blocco della derrate a seguito di analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla società;
- Milano Ristorazione tuttavia si è rivelata inadempiente rispetto alle previsioni di numerosissime delle disposizioni contenute negli allegati citati, e in particolare:
 - 1. i centri cucina erano stati previsti in numero di 46; tuttavia, ad oggi, essi sono in

numero assai minore di quanto originariamente disposto, con grave danno per l'utenza in ordine sia alla preparazione sia alla freschezza sia alla distribuzione dei cibi e conseguente preferenza nei confronti di quelli confezionati e precotti.

2. Anche i menù, pure dettagliatamente descritti nel contratto e nei suoi allegati, differiscono ampiamente rispetto a quelli effettivamente serviti.

2.1 Non sono previste carni macinate e carni industriali (triti industriali), né carni con conservanti.

Il contratto (allegato 8, Gruppo 1) prevede infatti solo tagli di carne o comunque carni compatte che non abbiano subito trattamenti con ormoni o antiormonali e che devono garantire la massima qualità (esempio: tacchini allevati a terra).

E' invece sufficiente osservare i menù per constatare la frequenza con cui sono proposti prodotti a base di macinato industriale, (che arrivano cioè già pronti nei centri di cottura dove devono solo venir riscaldati), come, ad esempio, polpettine di vitellone, medaglioni (hamburger) di vitellone (ditta fornitrice Inalca Italia), salsicce, lasagne col trito, etc...

2.2 Quanto al pesce, il contratto, all'allegato 8, Gruppo 2, prevede le seguenti tipologie: cuore di nasello, filetti di merluzzo, filetto di platessa e bastoncini di pesce. In realtà nel menù compaiono prodotti costituiti in prevalenza da pesce macinato e ricomposto (merluzzo al forno, crocchette di totano, bastoncini di pesce non aventi le qualità previste).

2.3 Il formaggio non è Parmigiano Reggiano d.o.p. (vedi allegato 8, Gruppo 3) ma Grana Padano e la quantità distribuita *pro capite* è assai inferiore ai trenta grammi pattuiti.

2.4 La pizza non è prevista ed è stata invece introdotta addirittura come piatto unico, risultando peraltro di qualità scadente, come da numerose segnalazioni effettuate dalle commissioni mensa. Tra l'altro viene usata una mozzarella tedesca, quando invece quest'ultima, come previsto dall'allegato 8 pagina 9, deve essere mozzarella

nazionale.

2.5 Del prosciutto cotto viene distribuito un prodotto di scarsa qualità a dispetto di quanto descritto nell'allegato 8 del contratto che definisce standard qualitativi molto elevati.

2.6 Il prosciutto crudo, pur previsto come alimento delle pietanze, non compare mai né come prosciutto comune, né come prosciutto di Parma, come invece definisce l'allegato 8.

Si aggiunga che nel menù estivo, presentato nell'aprile di quest'anno, è stato introdotto l'arrosto freddo di tacchino, che di fatto è un salume conservato con nitriti di sodio, mentre il tacchino è contemplato, nel menù, solo come carne fresca refrigerata (servita o come cotoletta di tacchino o come tacchino agli aromi o come tacchino al latte).

2.7 Pasta ripiena di carne: l'allegato 8 Gruppo 8 del contratto prevede che l'unica pasta ripiena possa essere costituita dai tortellini e dai ravioli di carne. Nel ripieno, poi, non devono essere utilizzate le frattaglie e il c.d. quinto quarto.

Del tutto ingiustificatamente, quindi, sono state introdotte le lasagne, all'interno delle quali, peraltro, nell'arco di un anno e mezzo, è stata segnalata, per ben sette volte, la presenza di cuoio e di peli rasati del bovino.

2.8 Nonostante la previsione dell'art. 5 non sono mai stati introdotti prodotti biologici nonostante che, ai sensi dell'art. 5 del contratto di servizio, Milano Ristorazione si impegni ad introdurre tale genere di alimenti a partire dal 2000 (!).

Peraltro, un tale obbligo ha fonte anche legislativa, in quanto il comma 4 dell'art. 59 della Legge Finanziaria del 2000 impone l'uso quotidiano di prodotti biologici agli enti che gestiscono mense scolastiche, stabilendo che: *“Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a*

denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati, ai sensi dell'art. 23, comma I, lettera b, del Decreto Legislativo 17.3.1995, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente alla qualità dei prodotti agricoli offerti”.

Nonostante dette premesse, l'unico prodotto biologico proposto nelle mense della materne/primarie e delle medie risulta essere la caciotta.

2.9 Quanto alla frutta fresca, che pure il contratto prevede, all'interno del menu invernale, essa è stata sostituita, due volte al mese, da succhi di frutta confezionati con danno sia riferito alla qualità del prodotto ingerito, sia all'educazione alimentare che dovrebbe favorire il cibarsi di frutti piuttosto che il berne i contenuti da recipienti preconfezionati.

2.10 L'olio extravergine, da conservarsi, ai sensi del contratto, in contenitori di latta (allegato 8, Gruppo 12) viene invece alloggiato in recipienti di plastica, in palese contrasto anche con le linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, la quali espressamente prevedono che *“I contenitori non devono essere di plastica a perdere e che nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto”*. I contenitori di plastica oltre ad essere un indice della scarsa qualità dell'olio extravergine espone i bambini al potenziale rischio, scientificamente provato, di assunzione quotidiana di sostanze tossiche rilasciate dalla plastica. Milano Ristorazione, il Comune di Milano e l'ASL sono stati messi a conoscenza di questa grave inadempienza, ma ad oggi, non è stata intrapresa nessuna azione correttiva a tutela della salute dei bambini.

A tal proposito, si segnala che è stata Milano Ristorazione stessa a riconoscere espressamente la non idoneità alla conservazione dell'olio dei recipienti in plastica

senza tuttavia porre rimedio.

2.11 I prodotti da forno e merende ammesse (allegato 8, Gruppo 10), sono: i biscotti, i crackers, i crostini di pane e la focaccia, mentre vengono serviti anche popcorn e crostatine.

2.12 Il Dolce: l'allegato 5 prevede una volta alla settimana il budino al posto della frutta. In violazione della suddetta previsione, non viene tuttavia servito il budino, ma un gelato che contiene emulsionanti, che nell'allegato 8 sono esplicitamente vietati, (ingredienti: latte scremato reidratato, sciroppo di glucosio, zucchero, grassi vegetali raffinati, cacao in polvere al 5%, burro, proteine del latte, emulsionante E471, stabilizzanti E412, E410, E401, E407). E' stato inoltre introdotto il ghiacciolo, pure esso non previsto dal contratto, carico di coloranti.

2.13 Conservanti, grassi e edulcolanti: da contratto (allegato 8, Gruppo 10) è vietato l'uso di emulsionanti, strutto raffinato, oli e grassi vegetali idrogenati e gli edulcolanti di sintesi.

Nella realtà, invece, vengono serviti biscotti, crostatine, crackers, gelato e succhi di frutta contenenti tali elementi vietati.

2.14. Quanto al pane, è vietato quello surgelato, mentre talora è stato servito in tale forma, riscontrandosi, in alcuni casi, la presenza di muffe.

2.15. Quanto al tonno viene usato quello della Costa D'Avorio e delle Filippine, mentre l'allegato 8 a pagina 21, prevede che tale prodotto non deve avere origine extracomunitaria.

2.16. Quanto alle verdure surgelate, l'allegato 8 a pagina 13 prevede che le uniche ammesse sono il minestrone, i fagiolini fini, i piselli fini, coste, bietole ed erbe. Sono state, invece, introdotte altre verdure surgelate come le zucchine che non sono previste.

Tra l'altro non viene rispettato il calendario degli ortaggi freschi (allegato 5, pagina 2).

2.17. In merito, infine, al sale, Milano Ristorazione non offre in quantità sufficiente sale da tavola iodato, come invece prevede l'allegato 4 delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, allo scopo di "prevenire e combattere la carenza di iodio e l'insorgenza del gozzo".

2.18 Contrariamente a quanto previsto dall'art. 15, lettera j, del contratto sottoscritto in data 29.12.2000, Milano Ristorazione non convoca preliminarmente all'avvio del Servizio, e con cadenza bimestrale durante lo svolgimento dello stesso, una rappresentanza delle Commissioni Mensa e delle Istituzioni scolastiche ad incontri illustrativi, con possibilità di contraddittorio.

2.19 Contrariamente a quanto previsto dall'allegato 14 a proposito della distribuzione, le operazioni di taratura non avvengono e, anche quando ciò accade, le bilance utilizzate allo scopo, non vengono messe a disposizione delle commissioni al fine di consentir loro le opportune verifiche.

3. Nonostante siano previsti dal contratto, Milano Ristorazione da qualche anno ha tolto dal menu': il bollito con salsa verde, le scaloppine al pomodoro, la fesa di tacchino agli aromi, il petto di pollo impanato, la fesa di tacchino al latte, la platessa impanata, il cuore di nasello al pomodoro e olive e il ragù di verdure.

4. L'equilibrio della dieta.

Da contratto (art. 15 a) Milano Ristorazione si impegna al rispetto delle linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione scolastica (a pagina 23 e 70 della guida si spiega come e perché variare la dieta).

Tuttavia, la dieta proposta non è varia e coerente con le indicazioni della ASL, essendo spesso monotona e fortemente orientata verso una dieta proteinica con presenza di carne in ragione di 12 pasti su 20 (la proporzione consigliata dall'OMS, dal Ministero della Salute e dalla stessa ASL è invece del 10/15%). Nel menu estivo la quantità di carne è stata ridotta ma con un aumento in proporzione delle carni conservate con nitriti di sodio: su 7 pasti di carne 3 sono salumi.

Si registra anche poca varietà di cereali e scarsa frequenza di legumi.

5. Controlli di qualità.

L'art. 15, lettera f del contratto, impegna Milano Ristorazione ad eseguire i più opportuni controlli sulla qualità della fornitura in ogni sua fase, vale a dire dall'acquisto alla concreta distribuzione dei cibi ai singoli utenti.

Tale controllo di qualità, tuttavia, è palesemente insufficiente come dimostrato dalle numerosissime segnalazioni di mancata conformità, mai contestate, che, pur per il breve periodo ricadente tra l'inizio di settembre del 2009 al 27 aprile del 2010 ammontano a ben 3185, come da allegato prospetto e che riguardano non solo il gradimento del menù o la qualità del pasto, ma anche doglianze gravi e oggettive inerenti la violazione dell'osservanza di diete etico religiose o sanitarie (266 segnalazioni) la pulizia dei refettori (49 segnalazioni), la presenza di corpi estranei all'interno dei cibi (158 segnalazioni) e la cattiva cottura dei prodotti (1050 segnalazioni).

Tra le tante riportiamo comunque le principali difformità segnalate: lasagne col pelo e cuoio, topicida sui banconi della sala di governo della materna San Abbondio, pesce con lische (Gattamelata, Pianelli, Arcadia), somministrazione di dieta a rischio shock anafilattico (Pisacane), totani al sapore di ammoniaca (Colleoni e Giusti), vaschette plastiche deformate dal calore (Arcadia, S. Abbondio, Gattamelata), hamburger maleodoranti che diventano rossi (Gattamelata, Pastrengo, Baroni), pane ammuffito (Pareto), pane rafferma (Pietro Micca), pezzettino di metalli tagliente nella pasta col pesto (Pianelli), sostituzione del tacchino che da contratto deve essere carne fresca con l'arrosto freddo di tacchino (cioè conservato con nitriti di sodio).

6. La plastica (in ragione di circa 13 milioni di set all'anno) non risulta utilizzata come raccomandato dai produttori del materiale stesso: le vaschette per i cibi, infatti, sono certificate solo per un uso nel microonde mentre la società le adopera anche per riscaldare i cibi in forni tradizionali.

La conseguenza dell'uso improprio delle vaschette in polipropilene è che possono venir rilasciati composti chimici nocivi negli alimenti che i bambini assumono giornalmente.

7. Quanto alle gare d'appalto, esse vengono effettuate assegnando il 70% del punteggio complessivo al dato dell'offerta economica mentre l'art. 5.3 delle linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione scolastica, prevede che "il prezzo non dovrebbe avere un peso preponderante nel punteggio complessivo (circa il 30%) e si dovrebbe escludere dall'assegnazione quell'impresa che non raggiunga un minimo predefinito, relativo alle caratteristiche tecnico-qualitative, che sia almeno il 30% del punteggio massimo attribuibile alla qualità".

A fronte delle numerosissime inadempienze lamentate e

Tutto ciò premesso

le parti come in epigrafe indicate, a mezzo del sottoscritto procuratore,

diffidano

Milano Ristorazione e il Comune di Milano a dare corretta attuazione a tutte le disposizioni previste dal contratto sottoscritto in data 29.12.2000, alla carta dei servizi emessa da Milano Ristorazione stessa nel settembre 2006, alle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica con particolare riferimento a quelle elencate nei punti da 1 a 7 della presente diffida, uniformando il servizio all'interno di tutti i refettori alle previsioni suddette, che si hanno come tutte qui riportate, diffidando in particolare alla reintegrazione del numero dei centri cucina, all'eliminazione delle carni macinate, industriali (triti industriali) e delle carni con conservanti, all'eliminazione del pesce macinato e ricomposto, al servizio di parmigiano reggiano dop all'eliminazione della pizza, all'uniformazione del prosciutto cotto a quanto previsto nell'allegato 8,

all'inserimento nel menù pel prosciutto crudo di Parma,
all'eliminazione dell'arrosto freddo di tacchino laddove esso non sia costituito da carne fresca,
all'eliminazione delle lasagne e comunque all'eliminazione dell'utilizzo di frattaglie o di quinti quarti nei ripieni
all'introduzione di prodotti biologici
all'eliminazione dei succhi di frutta confezionati quando e se serviti in sostituzione della frutta fresca
all'utilizzo di contenitori a norma per l'olio extravergine
all'eliminazione di popcorn e crostatine
all'eliminazione del gelato contenente emulsionanti e del ghiacciolo nonché di tutti quei prodotti contenenti ingredienti vietati quali quelli indicati in via esemplificativa al punto 2.13
all'eliminazione del pane surgelato o non ben conservato
all'utilizzo di tonno di provenienza non comunitaria
all'utilizzo delle sole verdure surgelate previste dal contratto,
al rispetto del calendario degli ortaggi freschi,
all'introduzione di sale iodato
alla convocazione, alle scadenze previste, delle commissioni mensa e delle istituzioni scolastiche, di cui al punto 2.18
alla corretta e continuativa esecuzione delle operazioni di taratura con fornitura delle bilance alle commissioni mensa per il controllo,
a integrare il menù con cibi previsti dal contratto quali quelli di cui al punto 3,
all'individuazione di diete opportunamente equilibrate secondo le previsioni delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica,
alla maggior varietà di cereali serviti e a una più incisiva frequenza di legumi
a una maggior frequenza dei controlli qualità sui cibi

all'utilizzo della plastica solo per uso nel microonde e non per riscaldare in cibi in forme tradizionali,

a uniformare le gare d'appalto non assegnando il 70% del punteggio complessivo al dato economico, ma solo il 30% come previsto dalle linee guida della Regione Lombardia.

Il tutto fornendone prova al domicilio degli istanti entro e non oltre novanta giorni ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma I, del Decreto Legislativo 198/2009.

Decorso tale termine, i ricorrenti adiranno il competente TAR.

Milano,