



VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELLA MENSA CENTRALIZZATA (Ai sensi della Parte XI, artt. 59-65, del Capitolato di gara)

Mercoledì 30 gennaio 2019 alle ore 12 e 30 le dipendenti comunali Serenella Nocentini e Daniela Fontanelli, rispettivamente responsabile e collaboratrice amministrativa dell'Ufficio Scuola, si sono recate presso la cucina della mensa comunale in via. F.lli Bandiera per l'attività di controllo sul corretto svolgimento dell'appalto di gestione del servizio mensa aggiudicato alla ditta Vivenda.

Le dipendenti illustrano alla responsabile della cucina Sig.ra Giorgia Lachi il motivo della visita. La signora Lachi accompagna le dipendenti nel sopralluogo.

La visita si concentra sulla verifica delle modalità di sporzionamento e somministrazione dei piatti cucinati agli utenti del servizio. All'ingresso delle dipendenti nella sala mensa, i tavoli si presentano tutti ben apparecchiati e su ogni tavolo è presente una bottiglia di acqua naturale San Cassiano in vetro da un litro ed un cestino di frutta contenente le arance. Alle 12 e 45 fanno il loro ingresso nella sala del refettorio i bambini della scuola primaria accompagnati dagli insegnanti. Gli ingressi proseguono scaglionati fino alle ore 13. Lo sporzionamento e la somministrazione inizia dai bambini entrati per primi ed avviene con la presenza di 5 carrelli con un'operatrice ciascuno alla quale sono assegnate 2/3 classi. Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze indossa apposito vestiario e copricapo tale da contenere tutta la capigliatura.

Il menù prevede come primo piatto pasta al pomodoro. Da ciascun contenitore presente sul carrello viene prelevata la quantità di pasta necessaria per ogni bambino ed insegnante. Le porzioni sono abbondanti, la pasta viene servita calda. Le due dipendenti assaggiano comunque un campione di pasta prelevata da uno dei contenitori ed appurano che sia la temperatura che la consistenza risultano adeguate. La pasta inoltre si presenta già condita con parmigiano reggiano bio; è comunque presente in cucina un altro contenitore con pasta al pomodoro priva di parmigiano in modo da tutelare gli alunni e gli insegnanti certificati come intolleranti o allergici a tale alimento e soddisfare coloro che non ne gradiscono la presenza nel condimento.

Le dipendenti verificano anche la presenza e la somministrazione delle diete speciali che sono: diete per celiachia, diete in bianco e diete prive di carne, per coloro che hanno presentato certificazione o autocertificazione. La pasta dei celiaci è a vista diversa da quella usata per tutti gli altri. Si tratta di penne rigate della ditta Schar, mentre per il menù standard sono stati usati i sedani rigati bio. Le diete prive di carne prevedono invece la presenza nel menù dei fagioli in sostituzione della carne stessa.



W

WS.











Bandiera Lilla Bandiera Verde Bandiera

Il servizio prosegue con le stesse modalità anche per il secondo piatto del menù che prevede petto di pollo e bietola all'olio. Per ciascuna porzione è prevista una fetta di petto di pollo accompagnata da una idonea quantità di bietola. La porzione finale è quindi adeguata e l'assaggio da parte delle dipendenti conferma la giusta cottura della carne che risulta gradevole nel sapore e nella consistenza e la buona gradibilità della bietola. Sono presenti anche le carote lesse e la mela fresca per le diete in bianco.

La frutta è presente sui tavoli fin dall'inizio negli appositi cestini contenenti arance biologiche in quantità pari al numero dei bambini seduti ad ogni tavolo (6 bambini per tavolo, nei cestini ci sono 6 arance). Al tatto presentano una buona consistenza e all'assaggio il sapore è dolce.

Mentre i bambini e gli insegnanti finiscono di consumare il pasto le dipendenti si spostano nel locale delle lavastoviglie dove su apposita scaffalatura constatano la presenza dei flaconi dei vari prodotti di pulizia: Detergente universale ecologico per pavimenti, Detergente piatti a mano ecologico, Detergente sanificante igienizzante a base di sali quaternari d'ammonio, Brillantante lavastoviglie ecologico, Detergente lavastoviglie ecologico, Lavavetri, Decs puro (disinfettante ad ampio spettro utilizzato per disinfezione e decontaminazione microbica di frutta e verdura), Disincrostante lavastoviglie, Grill e forni ecologico (sgrassatore concentrato per la rimozione di residui grassi). Sulla scaffalatura è presente inoltre aceto di vino bianco utilizzato come anticalcare ed antiodore naturale per il lavaggio della lavastoviglie. Viene constatato che i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione sono contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Dopodiché si spostano nell'ufficio adiacente alla cucina dove la responsabile mostra alle dipendenti le schede tecniche dei prodotti di pulizia. Si tratta di prodotti realizzati da ICF (Industria Chimica Fine) e MAGRIS S.p.A rispondenti a quanto offerto in sede di gara e riportato a pagina 23 dell'offerta tecnica. La responsabile dell'Ufficio Scuola Nocentini chiede di acquisire ufficialmente le schede e, non essendo possibile fare una copia sul momento, prende impegno a far trasmettere il file delle schede tecniche dai responsabili Vivenda all'indirizzo email dell'Ufficio Scuola del Comune.

Una volta acquisite e consultate le suddette schede tecniche, è risultato che i prodotti per la pulizia e disinfezione elencati e descritti sono rispondenti a quelli presenti sullo scaffale.

Alle 13 e 30 circa si conclude il pasto; i bambini escono accompagnati dagli insegnanti.

Il sopralluogo si conclude alle ore 13.45.



OS











Bandiera Lilla Bandiera Verde Bandiera Blu

Firmato

SERENELLA NOCENTINI

DANIELA FONTANELLI



Firmato per presa visione

