





## Bandiera Lilla Bandiera Verde Bandiera Blu

## VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE

(Ai sensi della Parte XI, art. 59-65, del Capitolato di gara)

Mercoledì 20 febbraio 2019 alle ore 12 e 50 le dipendenti comunali Serenella Nocentini e Daniela Fontanelli, rispettivamente responsabile e collaboratrice amministrativa dell'Ufficio Scuola, si sono recate presso la cucina dell'asilo nido comunale in via F.Ili Bandiera per l'attività di controllo sul corretto svolgimento dell'appalto di gestione del servizio mensa aggiudicato alla ditta Vivenda.

In cucina è presente la responsabile Luana Balloriani ed una collaboratrice, Maida Botrini.

La responsabile dell'ufficio Serenella Nocentini illustra il motivo della visita alla Sig.ra Balloriani, la quale accompagna quindi le due dipendenti nel sopralluogo.

Al momento dell'ingresso in cucina è in corso la sistemazione della cucina in seguito alla somministrazione del menù del giorno che è stato il seguente:

Pasta tipo fusilli alla ricotta

Pinzimonio di verdure

Frutta di stagione (pera)

Il pinzimonio di verdure è costituito da carote e cavolfiore e su richiesta degli educatori, per la giornata odierna, è stato cotto.

Per i bambini lattanti sono stati cucinati tre diversi tipi di pasta in base all'età: pastina Plasmon stelline per i più piccoli e pasta toscana biologica, nello specifico corallini e stelline, per gli altri. Inoltre è stato cucinato un brodo vegetale, da utilizzare, per il piatto unico, insieme alla pasta (per ciascuno quella appropriata), alla ricotta, all'olio, al parmigiano e alle verdure.

Per un lattante il piatto unico è stato preparato senza utilizzo di ricotta poiché, come specificato nella scheda alimentare che lo riguarda e che la Sig.ra Balloriana ci ha mostrato, può assumere come formaggio esclusivamente il parmigiano.

Per i bambini medio-grandi sono invece stati cucinati i fusilli, pasta di semola di grano duro toscana biologica.

Come prima cosa viene verificata la presenza nel freezer dei campioni di cibo cucinato prelevati nei tre giorni precedenti ed obbligatori per eventuali controlli in caso di problemi epidemiologici. Sono presenti i campioni degli alimenti cucinati il giorno stesso ed i tre giorni precedenti 19, 18 e 15 febbraio.

Il sopralluogo prosegue nella dispensa con la verifica della rispondenza dei generi alimentari presenti con quanto previsto dal capitolato di appalto ed offerto in sede di gara dalla ditta. La verifica degli alimenti procede innanzitutto da quelli presenti nel menù del giorno.



I prodotti usati per la preparazione del pasto sono i seguenti:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
PASTA TOSCANA BIOLOGICA		
FUSILLI 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
PASTA TOSCANA BIOLOGICA		
CORALLINI 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
PASTA TOSCANA BIOLOGICA		OA OTICUION FIODENTINO (AB)
0.122211	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
PASTINA PLASMON STELLINE 340		
GR	PLASMON	ITALIA
RICOTTA BIOLOGICA	BUSTAFFA EMILIO & FIGLI SPA	BAGNOLO S. VITO (MN)
LATTE FRESCO MAREMMA	CONSORZIO PRODUTTORI LATTE	
BIOLOGICO	MAREMMA SOC.AGR.COOP	GROSSETO
PARMIGIANO REGGIANO BIO 1 KG		
CAMPIROSSI	DALTER ALIMENTARI SPA	SANT'ILARIO D'ENZA (RE)
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO		
3 L	FRANTOIO OLEARIO GIOVANI	LOC. SAN LORENZO-SUVERETO
	AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA	
CAROTE BIO	PANELLA EMANUELE	LUCO DEI MARSI (AQ)
CAVOLFIORE A ROSETTE CONF.		·
2,5 KG ALMAVERDE BIO	FRUTTAGEL S.C.p.A.	ALFONSINE (RA)
PERE CONFERENCE BIO	BRIO BIORGANIC (BRIO SPA)	ZEVIO (VR)

La verifica avviene con il controllo delle etichette apposte sui contenitori/imballaggi dei vari prodotti nelle quali sono specificate il nome, prodotto, la provenienza, la natura, il marchio (biologico), il nome fornitore, il n. lotto, la scadenza.

I prodotti offerti sono tutti biologici e rispondenti a quanto offerto in sede di gara.

Una volta conclusa questa parte, vengono verificate le etichettature di altri alimenti presentinella dispensa e nei frigoriferi utili per la preparazione dei menù dei giorni successivi e per i quali si chiedeva in sede di appalto la caratteristica di prodotto biologico.

Gli alimenti controllati sono i seguenti:

PRODOTTO	AZIENDA		UBICAZIONE AZIENDA
ROBIOLINO BIOLOGICO	BUSTAFFA EMILIO & FIGI	LI SPA	BAGNOLO S. VITO (MN)
POMODORI PELATI BIO 2,5 KG	CONSERVE MANFUSO S		SANT'ANTONIO ABATE (NA)
	VERITAS BIOFRUTTA SR	L	TRESIGALLO (FE)
KIWI BIO HAYWARD	·		
MELE GALA BIO	BIOSUDTIROL		CERMES (BZ)
PASTA TOSCANA BIOLOGICA GNOCCHETTI SARDI 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI	SPA	CASTIGLIÓN FIORENTINO (AR)
PASTA TOSCANA BIOLOGICA PENNINE RIGATE 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI		CASTIGLION FIORENTINO (AR)
FARINA BRAMATA DI MAIS BIO 1 KG	INDUSTRIA M PERTEGHELLA SRL	10LITORIA	SOLAROLO DI GOITO (MN)









Bandiera Lilla Bandiera Verde Bandiera Blu

Viene infine rilevata la presenza di acqua naturale in bottiglia da 1,5 litri della marca Sant'Anna, e vari formati di pastine per l'Infanzia Plasmon, utilizzate in particolare per i bambini di età inferiore all'anno e ancora in fase di svezzamento.

La responsabile dell'Ufficio Scuola chiede infine alla cuoca se siano presenti prodotti per le diete speciali. La cuoca riferisce che per oggi non era prevista alcuna dieta speciale.

Il sopralluogo si conclude alle ore 14.15.

Firmato

SERENELLA NOCENTINI

DANIELA FONTANELLI

Firmato per presa visione

LUANA BALLORIAN

