





Bandiera Lilla Bandiera Verde Bandiera B

VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELLA MENSA CENTRALIZZATA

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

Giovedì 21 novembre 2019 alle ore 14 e 20 la Dirigente dell'Area 3 Affari Istituzionali e Lavori Pubblici ad interim per Ufficio Pubblica Istruzione e Politiche Sociali, Dott.ssa Cristina Pollegione e le dipendenti comunali Serenella Nocentini e Daniela Fontanelli, rispettivamente responsabile e collaboratrice amministrativa dell'Ufficio Pubblica Istruzione, 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. La Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione illustra il motivo della visita alla responsabile della cucina Sig.ra Giorgia Lachi la quale accompagna le dipendenti nel sopralluogo. All'interno della cucina sono presenti varie collaboratrici occupate nella pulizia dei locali. La cuoca riferisce alla Dott.ssa Pollegione, Dirigente di nuova istituzione per il settore Pubblica Istruzione, le varie mansioni che riguardano lei stessa e le collaboratrici, mostra la dispensa nella quale sono conservati gli alimenti ed esibisce i vari raccoglitori contenenti le schede tecniche di tutti i prodotti forniti. In riferimento al pranzo appena consumato, vengono inoltre illustrate dalla responsabile della cucina le diete speciali personalizzate per coloro che hanno presentato certificazione medica, relativamente a diete legate a motivi di salute, o autocertificazione, per motivi etici, religiosi e culturali.

L'ispezione prosegue verificando come prima cosa 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 e nei giorni 18, 19 e 20 novembre.

Il sopralluogo prosegue nella dispensa con la verifica della rispondenza dei generi alimentari presenti con quanto previsto dal capitolato di appalto ed offerto dalla ditta in sede di gara.

La verifica degli alimenti inizia da quelli usati per la preparazione del menù del giorno che è il n. 18 della tabella dietetica del menù invernale: pasta al pomodoro, petto di pollo alla griglia, bietola all'olio, frutta fresca (clementine).

Questi i prodotti usati per il pasto:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
FUSILLI BIO PASTA TOSCANA 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
POMODORI PELATI INTERI BIC BARATTOLO 2,500 KG		SANT'ANTONIO ABATE (NA)
PARMIGIANO REGGIANO BIC CAMPIROSSI 1KG		SANT'ILARIO D'ENZA (RE)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO BIO 0,75 L E 3 L	FRANTOIO OLEARIO GIOVANI	LOC. SAN LORENZO - SUVERETO (LI)
CIPOLLE DORATE BIO	TERRE DELL' ETRURIA SOC. COOP. AGR.	

She









CAROTE BIO	BIOFUCINO SOC. COOP. AGR.	CELANO (AQ)
SEDANO BIO	AZIENDA AGRICOLA COLOMBINI	CRESPINA (PI)
	FILENI SIMAR SRL	JESI (AN)
BIETA ERBETTA A CUBETTI SURGELATA CONF. 2,500 KG	1	
ALMAVERDE BIO	FRUTTAGEL S.C.p.A.	ALFONSINE (RA)
CLEMENTINE APIRENE BIO SENZA	O.P. ISOLA DELLA NATURA	,
SEMI CASSETTA DA 9 KG		SIRACUSA (SR)

La Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione Nocentini, constata che non risultano reperibili al momento gli imballaggi relativi al sedano ed al petto di pollo, utilizzati per la preparazione del menù del giorno, pertanto si impegna a richiedere ai responsabili Vivenda le informazioni riguardanti i prodotti sopra citati, con particolare riguardo alla derivazione, in termini di produttore e distributore.

Dalle informazioni sopra richieste, pervenute all'Ufficio Pubblica Istruzione in data 03/12/2019, risulta che i prodotti sono rispondenti a quanto offerto in sede di gara.

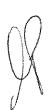
La verifica avviene con il controllo delle etichette apposte sui contenitori dei vari prodotti nelle quali sono specificate il nome del prodotto, la provenienza, la natura, il marchio biologico ed il nome del fornitore.

Tutti i prodotti elencati risultano biologici.

Una volta conclusa questa parte, vengono verificate le etichettature di altri alimenti presenti nella 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
COSCIO BOVINO BIOLOGICO 4,800 KG	BA. CARNI	SAN VINCENZO (LI)
LATTE FRESCO BIOLOGICO LATTE	LATTE MAREMMA SOC. AGR.	
MAREMMA 1 L	COOP.	GROSSETO (GR)
BURRO BIOLOGICO ITALIANO 500 G	MONTANARI E GRUZZA SPA	GAIDA (RE)
YOGURT INTERO BANANA BIO		
PRIMANATURA GR. 125	GRANAROLO SPA	VERNATE (MI)
PROSCIUTTO COTTO VALSERIO BIO	PROSCIUTTIFICIO VALSERIO	1
8,700 KG	SRL	RIPALTA CREMASCA (CR)
STRACCHINO BIOLOGICO BUSTAFFA		
1,140 KG	BUSTAFFA EMILIO E FIGLI SPA	BAGNOLO SAN VITO (MN)
MOZZARELLA FRESCA BIO CONF. DA 2		
KG		PONTE BUGGIANESE (PT)
•	TERRE DELL' ETRURIA SOC.	
ZUCCA BIO BUTTERNUT	COOP. AGR.	DONORATICO (LI)















Bandiera Lilla Bandiera Verde Bandiera Blu

Per quanto riguarda l'utilizzo delle verdure surgelate, la possibilità di un loro utilizzo rientra tra i prodotti surgelati previsti nelle tabelle merceologiche. La verifica prosegue con il controllo relativo all'acqua naturale San Cassiano, bottiglie in vetro da 1 L, di provenienza Fabriano (AN) ed imbottigliata a Serra San Quirico (AN). L'acqua si presenta in casse da 12 bottiglie.

Il sopralluogo si conclude alle ore 15 e 10.

Firmato

Dott.ssa CRISTINA POLLEGIONE

SERENELLA NOCENTINI

DANIELA FONTANELLI

Firmato per presa visione

