



VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE

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

Martedì 11 dicembre 2018 alle ore 11 e 30 le dipendenti comunali dell'Ufficio Scuola Serenella Nocentini e Daniela Fontanelli, si sono recate presso la cucina dell'asilo nido 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.

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

Viene dunque illustrato alla Sig.ra Ballorini il motivo della visita, la quale accompagna quindi le due dipendenti nel sopralluogo.

Al momento dell'ingresso in cucina la cuoca comunica che è già in corso, nelle varie sezioni, la somministrazione del menù del giorno che è il seguente:

Polenta bianca olio e parmigiano

Filite di merluzzo con pomodoro

Bietola lessa

Frutta (arancio)

Per i bambini lattanti è stato cucinato un brodo vegetale per tutti, per il piatto unico. Il brodo vegetale è stato utilizzato insieme alla farina di mais per n. 6 lattanti mentre per n. 2 lattanti insieme alla pastina Plasmon puntine. Dei piatti unici, 7 sono stati preparati con l'aggiunta di filite di merluzzo, per il restante piatto unico è prevista invece l'aggiunta di omogeneizzato al tacchino al posto del pesce. E' previsto inoltre un piatto unico privo di pomodoro per un lattante ed uno privo di bietola per un altro lattante (poichè quest'ultimo non ha ancora inserito tale vegetale nella dieta).

Il menù odierno è compatibile anche per coloro che hanno presentato certificazione di dieta per motivi religiosi. Il controllo parte dalla verifica degli alimenti usati nel menù del giorno attraverso la lettura delle etichette dei prodotti presenti nella dispensa e nel frigorifero esaminando la loro rispondenza rispetto a quanto chiesto dalle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

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 usati per la preparazione del pasto sono:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
PANE FILONCINO BIO GR. 500	CEREALIA SRL	MONTAIONE (FI)
FILITE' DI MERLUZZO	MSC DAVIGEL	DIEPPE CEDEX FRANCIA

**COMUNE DI SAN VINCENZO**

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.itPosta Certificata: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it

Bandiera Lilla



Bandiera Verde



Bandiera Blu

NEOZELANDESE		
BIETA ERBETTA A CUBETTI CONF. 2,5 KG ALMAVERDE BIO	FRUTTAGE S.C.p.A.	ALFONSINE (RA)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO BIO 3 L	FRANTOIO OLEARIO GIOVANI	LOC. SAN LORENZO (SUVERETO)
FARINA BRAMATA DI MAIS BIO 1 KG	INDUSTRIA MOLITORIA PERTEGHELLA SRL	SOLAROLO DI GOITO (MN)
PARMIGIANO REGGIANO BIO 1 KG CAMPIROSSI	DALTER ALIMENTARI SPA	SANT'ILARIO D'ENZA (RE)
ARANCIO NAVEL BIO	BIOMIGLIORE COOPERATIVA AGRICOLA	COMISO (RC)
OMOGENEIZZATO TACCHINO (2X80 GR.)	NIPIOL	ITALIA
PASTINA PLASMON PUNTINE 340 GR	PLASMON	ITALIA
POMODORI PELATI BIO 3 KG	CONSERVE MANFUSO SRL	SANT'ANTONIO ABATE (NA)

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

Viene successivamente verificata la presenza nel freezer dei campioni di cibo cucinato prelevato nei tre giorni precedenti e obbligatori per eventuali controlli in caso di problemi epidemiologici. Sono presenti i campioni degli alimenti cucinati il giorno stesso e i tre giorni precedenti 10, 7 e 6 dicembre.

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
PASTA TOSCANA BIOLOGICA MEZZE PENNE 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
PASTA TOSCANA BIOLOGICA FUSILLI 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
PASTA TOSCANA BIOLOGICA SEDANINI 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
FARINA GRANO TENERO TIPO 0 BIOLOGICA	MOLINI AGOSTINI SRL UNIPERSONALE	MONTEFIORE DELL'ASO (AP)
LE FRESCHE BISCOTTATE INTEGRALI BIO 780 GR.	GRISSIN BON SPA	CALERNO DI S. ILARIO D'ENZA (RE)
MELE GOLDEN BIO	CASCINA PALAZZO ORGANIC FARMING	TARANTASCA (CN)
CLEMENTINE BIO	VECCHIO BIO SOCIETA' COOPERATIVA	SAN FERDINANDO (RC)
BANANE BIO (provenienza Ecuador)	DOLE ITALIA SPA	MILANO
LATTUGA BIO	AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA BIODINAMICA "IL CERRETO"	POMARANCA (PI)

[Handwritten signature and stamp]



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

Posta Certificata: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it

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. Per questi la cuoca spiega che gli alimenti utilizzati per la preparazione delle pappe e dei piatti unici sono gli stessi presenti nel menù del giorno, tenendo conto comunque sempre degli alimenti che i bambini in fase di svezzamento non hanno ancora inserito nella loro dieta.

La responsabile dell'ufficio scuola chiede infine alla cuoca se siano presenti prodotti per le diete speciali. La cuoca spiega che non ci sono prodotti per celiaci perché non ci sono diete per celiachia, infatti non sono presenti certificati per diete per celiachia nella documentazione presente in cucina.

Il sopralluogo si conclude alle ore 13.00.

Firmato

SERENELLA NOCENTINI

DANIELA FONTANELLI



Firmato per presa visione

LUANA BALLORIANI

