

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

Martedì 6 novembre 2018 alle ore 14 le dipendenti comunali Elisa D'Onofrio, Serenella Nocentini e Daniela Fontanelli, 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 scuola Elisa D'Onofrio illustra il motivo della visita alla responsabile della cucina Sig.ra Giorgia Lachi la quale accompagna le dipendenti nel sopralluogo.

Come prima cosa viene verificata la presenza nel freezer dei campioni di cibo cucinato prelevati 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 nei giorni 5, 2 novembre e 31 ottobre.

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

La verifica degli alimenti inizia da quelli usati per la preparazione del menù del giorno che è il n. 6 della tabella dietetica del menù invernale: pasta all'olio, pollo arrosto, insalata verde, frutta fresca (mela).

Questi i prodotti usati per il pasto:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
FUSILLI BIO PASTA TOSCANA	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO	FRANTOIO GIOVANI	LOC. SAN LORENZO-SUVERETO
PARMIGIANO REGGIANO BIO CAMPIROSSI	DALTER ALIMENTARI SPA	SANT'ILARIO D'ENZA (RE)
SOVRACOSCE E PETTO DI POLLO BIO	BA. CARNI	SAN VINCENZO (LI)
INSALATA VERDE BIO	BIO COLOMBINI SRL SOCIETA' AGRICOLA	CRESPINA (PI)
MELE GOLDEN CONOR BIO	CASCINA PALAZZO ORGANIC FARMING	PIEMONTE

**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

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 e il marchio (biologico), 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
LONZA SUINO CINTA SENESE BIO TOSCANA	BA. CARNI	SAN VINCENZO (LI)
UOVA NATURELLE POLPA BIO CONF DA 6	SOC. AGR. FIORIN. S.S.	SANT'AGATA SUL SANTERNO (RA)
POMODORI PELATI BIO	CONSERVE MANFUSO S.R.L	SANT'ANTONIO ABATE (NA)
FARRO PERLATO SECCO BIO	AZ. AGR. PODERE PERETO	RAPOLANO TERME (SI)
REALE BOVINO ADULTO BIO TOSCANA RAZZE TIPICHE	BA. CARNI	SAN VINCENZO (LI)
YOGURT INTERO BANANA BIO PRIMANATURA GR. 125	GRANAROLO SPA	
CIPOLLE DORATE BIO	C.S. ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)

Infine si rileva che la carne si presenta confezionata sotto vuoto e rispetta quanto previsto dalle tabelle merceologiche e cioè: carne biologica da animali nati e allevati in Italia.

Il sopralluogo si conclude alle ore 15.00.

Firmato

ELISA D'ONOFRIO

SERENELLA NOCENTINI

DANIELA FONTANELLI



Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI