



VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DEL SERVIZIO NIDO COMUNALE

(Ai sensi del CAPO IV, art. 31, del Capitolato di gara)

Mercoledì 10 giugno 2026 alle ore 12.30 le dipendenti comunali Serenella Nocentini e Daniela Fontanelli, rispettivamente istruttore direttivo e collaboratore amministrativo dell'Ufficio Pubblica Istruzione, si sono recate presso la cucina del servizio 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 SpA.

In cucina risulta assente la responsabile Sig.ra Luana Ballorani ed in sua sostituzione è presente la cuoca Sig.ra Giorgia Lachi, responsabile della mensa centrale. Lachi infatti riferisce che la cuoca Ballorani ha effettuato durante la mattina la preparazione dei pasti, dopodiché si è dovuta assentare dal servizio. Lachi pertanto ha provveduto a proseguire e terminare il servizio stesso.

Le dipendenti illustrano il motivo della visita alla Sig.ra Lachi la quale le accompagna nel sopralluogo.

Come prima cosa, per consentire alle dipendenti comunali l'ingresso al centro cottura e procedere quindi con l'effettuazione del sopralluogo, viene fornito dalla Sig.ra Lachi vestiario adeguato sotto il profilo igienico-sanitario.

Al momento dell'ingresso in cucina è in corso la sistemazione della stessa, in seguito alla somministrazione del menù del giorno che corrisponde a quello di mercoledì della terza settimana del menù estivo relativo ai mesi di maggio, giugno, settembre e ottobre ed è il seguente:

- passato di verdure con pasta
- arrosto di bovino
- patate lesse
- pane
- frutta fresca di stagione (mele)

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 ovvero martedì 9, lunedì 8 e venerdì 5 giugno.

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 utilizzati per la preparazione del menù del giorno ed avviene attraverso il controllo delle etichette apposte sui contenitori/imballaggi dei



vari prodotti nelle quali sono specificate il nome del prodotto, la provenienza, il nome del fornitore, il n. di lotto, la scadenza.

Di seguito i prodotti utilizzati per la preparazione del pasto odierno:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
ROSETTE CAVOLFIORE SURGELATE BIO conf. da 2,5 kg	Prodotto da Associazione di produttori Promarche soc. coop. agricola	SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)
CAROTE BIOLOGICHE cassetta da 10 kg VERYBIO	VERITAS BIOFRUTTA S.r.l.	TRESIGNANA (FE)
PATATE BIO tipologia SPUNTA cassetta da 10 kg	BIOMIGLIORE Soc. coop. agr.	VITTORIA (RG)
ZUCCHINE SCURE BIO cassetta da circa 9 kg	ALBA BIO SOC. COOP. AGRICOLA	AREALE SICILIA
STELLINE PASTA TOSCANA BIOLOGICA di semola di grano duro conf. da 3 kg	PASTIFICIO FABIANELLI SpA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
PARMIGIANO REGGIANO BIO PUNTE PESO CIRCA 1 KG stagionatura minima 24 mesi	MONTANARI & GRUZZA Spa	GAIDA (RE)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP BIOLOGICO lattine da 3 litri	FRANTOIO OLEARIO GIOVANI	LOCALITA' SAN LORENZO – SUVERETO (LI)
CARNE BOVINA BIOLOGICA ARROSTO 1° BIO peso circa 5 kg	RUSTICI S.A.R.L., AZIENDA AGRICOLA RUSTICI agricoltura biologica	ALBINIA (GR)
PANE A FETTE 500 g grani antichi bio	PAN-FICOSO PANIFICIO F.LLI NICOSIA	VENTURINA TERME – CAMPIGLIA M.MA (LI)
MELE BIOLOGICHE varietà TOPAZ cassetta da circa 7,5 KG	VOG SOC. COOP. AGRICOLA	AREALE TRENTINO ALTO ADIGE

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.

Gli alimenti controllati sono i seguenti:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
LENTICCHIE ROSSE DEL COLLE VIVERE BIO decorticate intere biologiche conf. da 1 kg	DEL COLLE srl	LOC. PRATO GRANDE – BIENTINA (PI)
UOVA DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO	AZIENDA AGRICOLA FATTORIA BIOSOLE srl	SAN MINIATO (PI)
FRESCA POMODORO BIO LATTA.	AZ. AGR. PODERE PERETO	RAPOLANO TERME (SI)

**COMUNE DI SAN VINCENZO**

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

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

DA 4 kg	di Bordoni Franco	
FARINA BIOLOGICA di grano tenero tipo 0 LIBERA NATURA, conf. da 1 kg	MOLINO SPADONI SpA	COCCOLIA (RA)
KIWI HAYWARD BIO cassetta da 10 kg VERYBIO	VERITAS BIOFRUTTA S.r.l.	TRESIGNANA (FE)
PISELLI FINI BIO SURGELATI CONF. DA 2,5 KG	ORTOVERDE S.c.a.p.a.	ROTELLA (AP)
FAGIOLINI BIO SURGELATI PAREN busta da 2,5 kg	INDUSTRIE ROLLI ALIMENTARI S.p.A.	ROSETO DEGLI ABRUZZI (TERAMO)
MELONE RETATO BIO varietà GRESINI cassetta da circa 9 kg	SOC. COOP. LA REGGIA	SAN MARCELLINO (CE)
POMODORO GRAPPOLO BIO cassetta da circa 6 kg	ALBA BIO SOC. COOP. AGRICOLA	MARINA DI RAGUSA (RG)

Tutti i prodotti sottoposti a controllo risultano conformi alle specifiche del contratto di appalto e correttamente conservati.

Il sopralluogo si conclude alle ore 13.40.

Firmato

SERENELLA NOCENTINI _____

DANIELA FONTANELLI _____

Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI _____

F.to in originale