



## VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELLA MENSA CENTRALIZZATA

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

Lunedì 16 dicembre 2024 alle ore 12 e 20 le dipendenti comunali Serenella Nocentini e Daniela Fontanelli, rispettivamente istruttore direttivo 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 SpA.

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

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

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 e quelli cucinati nei giorni venerdì 13, giovedì 12 e mercoledì 11 dicembre.

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, corrispondente a quello di lunedì della IV settimana della tabella dietetica del menù invernale relativo ai mesi di novembre, dicembre e gennaio: pasta alla crema di broccoli, caciotta di mucca, insalata, pane, frutta fresca di stagione (banane per la scuola dell'infanzia ed arance per la scuola primaria e secondaria di primo grado).

Di seguito i prodotti usati per la preparazione del pasto:

<b>PRODOTTO</b>	<b>AZIENDA</b>	<b>UBICAZIONE AZIENDA</b>
PENNE RIGATE BIO PASTA TOSCANA di semola di grano duro CONF. DA 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI S.p.A	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
POMODORO IN PEZZI POLPA FINE DI POMODORO BIO busta da 10 kg	GRUPPO PETTI – ITALIAN FOOD S.p.A.	VENTURINA TERME (LI)
CAVOLO BROCCOLO BIOLOGICO cassetta da 10 kg	AZIENDA AGRICOLA BARTOLO AIEZZA	PASTORANO (CE)



CAROTA BIOLOGICA varietà NOVARA cassetta da 10 kg	MIO ORTO BIO di Panella Antonella	LUCO DEI MARSÌ (AQ)
CIPOLLA DORATA BIOLOGICA cassetta da 10 KG	AZ. AGR. PANELLA EMANUELE	LUCO DEI MARSÌ (AQ)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO estratto a freddo 100% italiano conf. da 5 litri	OLEIFICIO TOSCANO MORETTINI S.r.L.	MONTE SAN SAVINO (AR)
PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO CONF. DA CIRCA 1 KG stagionatura oltre 24 mesi	MONTANARI & GRUZZA Spa	GAIDA (RE)
FORMAGGIO BIOLOGICO RUSTICHELLA forma da 1,5 KG circa	AZIENDA AGRICOLA RUSTICI	ORBETELLO (GR)
INSALATA PAN DI ZUCCHERO biologica varietà URANUS cassetta da circa 12 kg	AZ. AGR. FARI STEFANO	VILAFRANCA (VR)
PANE A FETTE biologico antichi grani 500 g	PAN-FICOSO PANIFICIO F.LLI NICOSIA	VENTURINA TERME (LI)
BANANE BIOLOGICHE cassetta da circa 18 kg	Coltivate nella Repubblica Dominicana e importate da CONOR srl	BOLOGNA (BO)
ARANCE BIO varietà NAVEL cassetta da 10 KG	BIOMIGLIORE Soc. Coop. Agr.	VITTORIA (RG)

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

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:

<b>PRODOTTO</b>	<b>AZIENDA</b>	<b>UBICAZIONE AZIENDA</b>
FARINA DI MAIS Istantanea da agricoltura biologica conf. da 500 g	MOLINO PEILA S.p.A.	VALPERGA (TO)
UOVA da allevamento biologico	AZ. AGR. FATTORIA BIOSOLE srl	SAN MINIATO (PI)
MELE BIOLOGICHE varietà REDCHIEF cassetta da 8 kg	SOC. AGR. CASCINA PALAZZO	TARANTASCA (CN)
CAVOLO VERZA BIOLOGICO cassetta da circa 10 kg	AZIENDA AGRICOLA BARTOLO AIEZZA	PASTORANO (CE)
FARRO PERLATO BIO conf. da 1 KG	AZ. AGR. PODERE PERETO di Bordonni Franco	RAPOLANO TERME (SI)
CARNE FRESCA DI BOVINO ADULTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, tagli per macinato origine Italia filiera Toscana	SALUMIFICIO GERINI SPA	PONTASSIEVE (FI)

**COMUNE DI SAN VINCENZO**

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: [www.comune.sanvincenzo.li.it](http://www.comune.sanvincenzo.li.it)PEC: [comunesanvincenzo@postacert.toscana.it](mailto:comunesanvincenzo@postacert.toscana.it)

CARNE FRESCA DI SUINO TOSCANO, arista s/o	SALUMIFICIO GERINI SPA	PONTASSIEVE (FI)
FARINA DI CECI BIOLOGICA conf. da 1 kg	AZ. AGR. PODERE PERETO di Bordoni Franco	RAPOLANO TERME (SI)

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

Il sopralluogo si conclude alle ore 13.30.

Firmato

SERENELLA NOCENTINI \_\_\_\_\_

DANIELA FONTANELLI \_\_\_\_\_

Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI \_\_\_\_\_

**F.to in originale**