

**VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELLA MENSA CENTRALIZZATA****(Ai sensi del CAPO IV, art. 31, del Capitolato di gara)**

Mercoledì 15 novembre 2023 alle ore 12 e 30 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.

I tavoli disposti all'interno della sala si presentano già apparecchiati per accogliere l'arrivo degli studenti e delle insegnanti della scuola primaria. La frutta si trova già distribuita sui tavoli, nello specifico, un frutto sopra ciascuna tovaglietta dove sono presenti anche posateria e bicchieri. Sopra ciascun tavolo apparecchiato è presente l'acqua in bottiglia di vetro.

Una volta all'interno della cucina le dipendenti constatano che è in preparazione il menù del giorno e 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 nei giorni martedì 14, lunedì 13 e venerdì 10 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, corrispondente a quello di mercoledì della III° settimana della tabella dietetica del menù invernale relativo ai mesi di novembre, dicembre e gennaio: minestra di patate con pasta, tacchino arrosto, cavolfiore saltato, pane, frutta fresca di stagione (clementine per la scuola dell'infanzia e mele per la scuola primaria).

Di seguito i prodotti usati per la preparazione del pasto:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
STELLINE BIO PASTA TOSCANA, CONF. DA 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI S.p.A	CASTIGLION FIORENTINO (AR)



PATATE BIOLOGICHE	CONSORZIO ORTOFRUTTICOLO VAL DI GRESTA	TRENTO (TN)
CIPOLLE BIANCHE BIOLOGICHE	FATTORIA CORAZZANO	SAN MINIATO (PI)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO SAN SAVINO CONF. DA 1 L 100% italiano	OLEIFICIO TOSCANO MORETTINI s.r.l.	MONTE SAN SAVINO (AR)
SALE MARINO IODATO GROSSO CONF. DA 1 KG	COMPAGNIA ITALIANA SALI S.p.A. (CIS)	PORTO VIRO (RO)
SALE IODATO FINO CONF. DA 1 KG	ITALKALI S.p.A.	PALERMO
FESA DI TACCHINO SOTTOVUOTO DISSALATA 1,6 KG CIRCA 100% italiano allevato senza uso di antibiotici	AMADORI QUALITA' 10+ alimentazione vegetale NO OGM	SAN VITTORE DI CESENA (FC)
CAVOLFIORI A ROSETTE SURGELATI BIO CONF. DA 2,5 KG ALMAVERDE BIO	FRUTTAGE S.C.p.A.	ALFONSINE (RA)
PANE DEGLI ANTICHI BIOLOGICO grani antichi peso 0,400 kg circa	PANIFICIO DOMENICI DINO srl	LIVORNO (LI)
CLEMENTINE BIO senza semi CASSETTA DA CIRCA 9 KG	O.P. ISOLA della NATURA S.c.a.a.r.l.	SIRACUSA (SR)
MELE GALA BIOLOGICHE CASSETTA DA CIRCA 10 KG	PODERE FONTECORNINO di Gschleier Michael	MONTEPULCIANO (SI)

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:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
FRESCA POMODORO BIO CONF. DA 4 kg	AZ. AGR. PODERE PERETO di Bordonni Franco	RAPOLANO TERME (SI)
PARMIGIANO REGGIANO BIO PUNTA CONF. DA CIRCA 1 KG stagionatura minima 24 mesi	MONTANARI & GRUZZA Spa	GAIDA (RE)
FORMAGGIO BIOLOGICO RUSTICHELLA FORMA DA 1,5 KG	AZIENDA AGRICOLA RUSTICI S.A.R.L. agricoltura biologica	ORBETELLO (GR)
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' BIOLOGICO CONF. CIRCA 9 KG	PROSCIUTTIFICIO VALSERIO srl	RIPALTA CREMASCA (CR)

**COMUNE DI SAN VINCENZO**

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

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

FARINA di grano tenero tipo "0" biologica CONF. DA 1 KG	ALCE NERO S.p.A	CASTEL S. PIETRO T. (BO)
--	-----------------	-----------------------------

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

La verifica prosegue con il controllo relativo all'acqua minerale naturale oligominerale Sorgente San Cassiano, bottiglie in vetro da 1 L, di provenienza Fabriano (AN).

Il sopralluogo si conclude alle ore 13.40.

Firmato

SERENELLA NOCENTINI _____

DANIELA FONTANELLI _____

Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI _____

F.to in originale