



VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELLA MENSA CENTRALIZZATA

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

Venerdì 20 gennaio 2023 alle ore 11 e 45 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. La frutta, mentre prima veniva disposta sopra ai tavoli all'interno di cestini, si trova già distribuita sugli stessi, nello specifico un frutto sopra ciascuna tovaglietta dove sono presenti anche posateria e bicchieri.

La cuoca riferisce che il pane viene consegnato ogni mattina, fresco, e si presenta confezionato in panetti sigillati e già affettato. Viene poi sistemato all'interno di contenitori di plastica ermetici per essere successivamente distribuito ai tavoli direttamente nel piatto e sporzionato insieme al secondo ed al contorno. Questa modalità di sporzionamento del pane permette di salvaguardare il più possibile il contatto dei presenti al tavolo con prodotti contenenti glutine evitando così possibili contaminazioni.

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 17, 18 e 19 gennaio.

Nella dispensa sono presenti: la cella frigorifera installata con l'aggiudicazione dell'ultima gara contenente frutta ed ortaggi freschi, un frigorifero contenente latticini, carni, prosciutto cotto e n. 3 freezer complessivi, dei quali uno differenziato destinato ad alimenti per diete specifiche e senza glutine.



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 del venerdì della III settimana della tabella dietetica del menù invernale relativo ai mesi di novembre, dicembre e gennaio: pasta al pesto di broccoli freschi, prosciutto cotto, insalata, pane, frutta fresca di stagione (clementine per la scuola materna ed arance per le classi degli altri ordini scolastici).

Di seguito i prodotti usati per la preparazione del pasto:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
FUSILLI BIO PASTA TOSCANA di semola di grano duro, CONF. DA 3 KG	PASTIFICIO FABIANELLI SpA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
BROCCOLO BIO VARIETA' IMPERATOR	ORTOFRUTTA CANDELA Soc.Agr.Arl	CANOSA DI PUGLIA (BT)
CIPOLLE DORATE BIO	ITALIAN ORGANIC VEGETABLES Soc. Coop. Agr.	L'AQUILA
PREZZEMOLO BIO	BIO COLOMBINI srl Soc. Agr.	CRESPINA LORENZANA (PI)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO BIO IGP CONF. DA 0,75 L E 3 L	FRANTOIO OLEARIO GIOVANI	LOCALITA' SAN LORENZO – SUVERETO (LI)
PARMIGIANO REGGIANO BIO PUNTA CONF. DA CIRCA 1 KG stagionatura minima 24 mesi	MONTANARI & GRUZZA Spa	GAIDA (RE)
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' BIOLOGICO CONF. CIRCA 9 KG	PROSCIUTTIFICIO VALSERIO srl	RIPALTA CREMASCA (CR)
INSALATA BIO	BIO COLOMBINI srl Soc. Agr.	CRESPINA LORENZANA (PI)
PANE TIPO 0 BIOLOGICO CONF. DA 500 g	PANIFICI GBC Srl	ALTOPASCIO (LU)
ARANCE BIO TAROCCO CASSETTA DA CIRCA 9 KG	O.P. ISOLA della NATURA S.c.a.a.r.l.	SIRACUSA (SR)
CLEMENTINE BIO	VECCHIO BIO Società Cooperativa	SAN FERDINANDO (RC)



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.

Tutti i prodotti elencati sui quali è stata effettuata la verifica 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.

Gli alimenti controllati sono i seguenti:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE AZIENDA
POMODORI PELATI INTERI BIOLOGICI BARATTOLO 2,5 KG	CONSERVE MANFUSO srl	SANT'ANTONIO ABATE (NA)
FORMAGGIO BIOLOGICO STRACCHINO BIO CONF. DA CIRCA 1 KG	AZIENDA AGRICOLA RUSTICI sarl	ALBINIA (GR)
FORMAGGIO BIOLOGICO RUSTICHELLA FORMA DA 1,5 KG	AZIENDA AGRICOLA RUSTICI S.A.R.L.	ORBETELLO (GR)
UOVA DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO CONF. DA 90 UOVA	OVOBETTINI S.R.L. Soc. Agricola Avicola	GRECCIANO-FAUGLIA (PI)
FRULLA' SUCCO DI ARANCIA BIO CONF. BRIK 3X200 ML	NATURA NUOVA S.p.a. CONSORTILE	BAGNACAVALLO (RA)
FARINA di grano tenero tipo 0 biologica LIBERA NATURA CONF. DA 1 KG	MOLINO SPADONI SpA	COCCOLIA (RA)
RISO SCOTTI RIBE PARBOILED BIOLOGICO CONF. 5KG	RISO SCOTTI S.P.A.	PAVIA (PV)

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

Il sopralluogo si conclude alle ore 13.00.

Firmato

SERENELLA NOCENTINI _____

DANIELA FONTANELLI _____

Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI _____

F.to in originale