



VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DEL SERVIZIO NIDO COMUNALE

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

Mercoledì 19 febbraio 2025 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 è presente la responsabile Sig.ra Luana Balloriani. Le dipendenti illustrano il motivo della visita alla Sig.ra Balloriani 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 Balloriani 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 III settimana del menù intermedio relativo ai mesi di febbraio, marzo e aprile, fatta eccezione per il secondo piatto a seguito della variazione di menù apportata per evitare il deperimento degli alimenti in conseguenza della chiusura delle scuole avvenuta la settimana scorsa causa allerta meteo.

Per cui il menù servito oggi è il seguente:

- passato di legumi e verdure con pastina
- arrosto di bovino (in sostituzione delle polpette di pesce)
- patate lesse
- pane
- frutta fresca di stagione (mela per n. 1 bambino che non ha ancora inserito gli agrumi nella dieta e mandarini per tutti gli altri)

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 18, lunedì 17 e venerdì 14 febbraio.

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 nel 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
STELLINE PASTA TOSCANA BIOLOGICA di semola di grano duro conf. da 3 kg	PASTIFICIO FABIANELLI SpA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
PATATE BIO cassetta da 10 kg	VERITAS BIOFRUTTA S.r.l.	TRESIGNANA (FE)
CAROTE BIO cassetta da 10 kg	MIO ORTO BIO di Panella Antonella	LUCO DEI MARSI (AQ)
ZUCCHE BIO	BIOMIGLIORE Soc. Coop. Agr.	COMISO (RG)
PISELLI FINI BIO surgelati peso 2,5 kg FRESCHI DI CAMPO BIO	ORTOVERDE S.c.a.p.a.	CESANO DI SENIGALLIA (AN)
PARMIGIANO REGGIANO BIO PUNTE conf. da circa 1 KG stagionatura minima 24 mesi	MONTANARI & GRUZZA Spa	GAIDA (RE)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO BIOLOGICO conf. da 3 litri	FRANTOIO OLEARIO GIOVANI	LOCALITA' SAN LORENZO – SUVERETO (LI)
TAGLI PER FETTINE ORIGINE ITALIA FILIERA TOSCANA CARNE FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA peso circa 4 kg	SALUMIFICIO GERINI SPA	PONTASSIEVE (FI)
PANE A FETTE 500 g grani antichi	PAN-FICOSO PANIFICIO F.LLI NICOSIA	VENTURINA TERME – CAMPIGLIA M.MA (LI)
MELE BIOLOGICHE varietà CRIMSON cassetta da circa 15 KG	OSIRIS Società agricola cooperativa per l'agricoltura biodinamica	BURGSTALL (BZ) POSTAL
MANDARINO BIO cassetta da circa 8 KG	BIOMIGLIORE soc. coop. agr.	VITTORIA (RG)

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)
FAGIOLI CANNELLINI BIO ITALIA	FLORENPEPE srl	CAMPI BISENZIO (FI)



peso circa 1 KG		
ORZO PERLATO BIOLOGICO conf. da 1 kg	AZ. AGR. PODERE PERETO di Bordon Franco	RAPOLANO TERME (SI)
FESA DI TACCHINO SOTTOVUOTO DISOSSATA AMADORI QUALITA' 10+ peso circa 2,2 KG 100% italiano allevato senza uso di antibiotici	AVI COOP. S.C.A.	SAN VITTORE DI CESENA (FC)
PETTO DI POLLO FILENI peso circa 2,3 kg, allevato senza uso di antibiotici, alimentazione No OGM, carne di pollo nato, allevato e lavorato in Italia	CARNJ SOC. COOP. AGR. per FILENI ALIMENTARE SPA	JESI (AN)
PUNTINE RIGATI PASTA TOSCANA BIOLOGICA di semola di grano duro conf. da 3 kg	PASTIFICIO FABIANELLI SpA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
FORMAGGIO BIOLOGICO RUSTICHELLA forma da 1,5 KG circa	AZIENDA AGRICOLA RUSTICI S.A.R.L. da agricoltura biologica	ORBETELLO (GR)
ARANCE BIOLOGICHE varietà WASHINGTON NAVEL cassetta da circa 6 kg	PARLAPIANO FRUIT srl	RIBERA (AG)
INSALATA GENTILINA BIOLOGICA cassetta da 3 kg	AZIENDA AGRICOLA BARTOLO AIEZZA	PASTORANO (CE)

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

Il sopralluogo si conclude alle ore 13.45.

Firmato

SERENELLA NOCENTINI _____

DANIELA FONTANELLI _____

Firmato per presa visione

LUANA BALLORIANI _____

F.to in originale