



**VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELLA MENSA CENTRALIZZATA
(Ai sensi della Parte XI, artt. 59-65, del Capitolato di gara)**

Giovedì 24 novembre alle ore 9 e 45 i dipendenti comunali Pietrelli Martina, Daniela Fontanelli e Gianluca Bezzini, rispettivamente responsabile e collaboratori amministrativi dell'ufficio scuola, si sono recati presso la cucina della mensa comunale in via. Flli Bandiera per l'attività di controllo sul corretto svolgimento dell'appalto di gestione del servizio mensa aggiudicato alla ditta Vivenda.

In cucina sono presenti la responsabile della cucina Giorgia Lachi e due collaboratrici Valentina Lelli e Lubiana Lecci.

La responsabile dell'ufficio Martina Pietrelli illustra alla sig. Lachi il motivo della visita.

La signora Lachi fornisce ai tre dipendenti l'abbigliamento per accedere alla cucina e li accompagna nel sopralluogo.

Come prima cosa viene verificata la presenza nel freezer dei campioni di cibo cucinato prelevati nei tre giorni precedenti e obbligatori per eventuali controlli in caso di problemi epidemiologici. Sono presenti i campioni degli alimenti cucinati nei giorni 21, 22 e 23 novembre. Durante il sopralluogo viene preparato anche il campione del giorno stesso, i cui alimenti sono in corso di cottura.

Il sopralluogo prosegue nella dispensa con la verifica della rispondenza dei generi alimentari presenti con quanto previsto dal capitolato di appalto e offerto in sede di gara dalla ditta.

La verifica degli alimenti procede innanzitutto prendendo atto che non sono presenti tutte le referenze ma solo quelle necessarie alla preparazione del pasto del giorno e dei giorni successivi, che vanno da un minimo di 3 per i prodotti freschi come la carne, i formaggi, e parte della verdura e della frutta a un massimo di 5 giorni. La responsabile della cucina spiega anche che gli alimenti arrivano alla cucina due volte alla settimana il martedì e il giovedì.

Il menu del giorno in preparazione corrisponde a quello previsto nella tabella dietetica per questa giornata, vale a dire il n. 18 del menu invernale:

Pasta al pomodoro, petto di pollo alla griglia, bietola all'olio, frutta fresca.

La verifica parte dalla griglia presente a pagina 2 dell'offerta tecnica presentata da Vivenda in sede di gara. Si tratta di prodotti biologici a filiera corta o aggiuntivi rispetto a quanto richiesto nell'appalto.





COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

Posta Certificata: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



Bandiera Blu

PRODOTTO	PRODUTTORE	UBICAZIONE PRODOTTO
PESCE		
FILETTO DI MERLUZZO MSC	PESCA SOSTENIBILE - DAVIGEL - NESTLE'	DIEPPE CEDEX (FRANCIA)
FILETTO DI PESCE IMPANATO MSC	PESCA SOSTENIBILE - DAVIGEL - NESTLE'	DIEPPE CEDEX (FRANCIA)
INSACCATI		
PROSCIUTTO COTTO BIO	GOLFERA SPA	LAVEZZOLA (RA)
CONDIMENTI		
ACETO DI VINO BIO BIANCO	ACETIFICIO BIOTERRA	CAVEZZO (MO)
LATTICINI		
STRACCHINO BIOLOGICO 1 KG	FATTORIA LISCHETO	VOLTERRA (PI)
CACIOTTA DI MUCCA BIO	FATTORIA LISCHETO	VOLTERRA (PI)
YOGURT PERA BIO GR. 125	GRANAROLO SPA	
PASTA SECCA		
SEDANI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
MEZZE PENNE RIGATE BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
DITALINI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
FUSILLI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
PENNETTE RIGATE BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
STELLINE BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
SEDANINI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
ORTO FRUTTA		
FINOCCHI FRESCHI BIO	AZ. AGRICOLA JONICA BIO	TARANTO
LATTUGA CANASTA BIO	AZ AGRICOLA COOP CELANO	L'AQUILA
SEDANO BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANOLI (PI)
ZUCCA BIO	AZ. AGRICOLA JONICA BIO	TARANTO
PANE		
PANE TOSCANO BIO AFF.TO GR.450	TOSCANA PANE SRL	ALTOPASCIO (LU)
PANE TOSCANO BIO GR. 500	TOSCANA PANE SRL	ALTOPASCIO (LU)

La verifica avviene con il controllo delle etichette apposte sui contenitori dei vari prodotti nelle quali sono specificate il nome prodotto, la provenienza, la natura e il marchio (biologico), il nome del fornitore.

Tutti i prodotti elencati risultano biologici. E' accertata la provenienza da aziende di filiera corta di tutti i prodotti elencati tra le categorie LATTICINI, PASTA SECCA, ORTOFRUTTA e PANE, conformemente a quanto offerto in sede di gara. Per la filiera corta risultano sostituite rispetto a quanto offerto in sede di gare le aziende agricole Colombari di Crespina



Handwritten signatures



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

Posta Certificata: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



Bandiera Blu

(PI) e Ballerini Anna di Lastra a Signa (FI) con le aziende agricole riportate a fianco dei prodotti della categoria ortofrutta.

Per quanto riguarda l'olio viene verificato che il prodotto presente nella dispensa è diverso da quello offerto in sede di gara ma rispondente a quello per il quale la ditta ha richiesto la sostituzione al Comune con nota email del 13/10/2016 che si allega al presente verbale. L'olio utilizzato è il seguente:

OLIO

OLIO EXTRA VERGINE TOSCANO BIO FATTORIA LISCHETO VOLTERRA (PI)

Una volta conclusa questa parte, vengono verificate le etichettature di altri alimenti presenti nella dispensa, per i quali si chiedeva in sede di appalto la caratteristica di prodotto biologico. Gli alimenti controllati sono i seguenti:

PRODOTTO	PRODUTTORE	UBICAZIONE PRODOTTO
POLLO BIOLOGICO	FILENI	MARCHE
RISO BIOLOGICO	SCOTTI	PAVIA
BANANE BIO E SOLIDALI	FAIR TRADE	ECUADOR
MELEA GOLDEN BIO	FRIGO LUIGI E PAOLO	VERONA
CLEMENTINE BIOLOGICHE	AZIENDA FROTUNATO ERICA	BASILICATA
AGLIO BIOLOGICO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANOLI (PI)

Infine viene rilevata anche la presenza di due contenitori per i prodotti per celiaci che contengono in particolare pasta e dolci (crostatine). Un contenitore a parte contiene il pane gluten free. I contenitori risultano separati da tutto il resto dei prodotti della dispensa e chiusi ermeticamente. La marca dei prodotti è la Schar.

Il sopralluogo si conclude alle ore 10 e 50.

Firmato

MARTINA PIETRELLI

DANIELA FONTANELLI

GIANLUCA BEZZINI



Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI

