

**VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE
(Ai sensi della Parte XI, artt. 59-65, del Capitolato di gara)**

Martedì 29 novembre alle ore 12 e 30 i dipendenti comunali Martina Pietrelli, Daniela Fontanelli e Gianluca Bezzini, rispettivamente responsabile e collaboratori amministrativi dell'ufficio scuola, si sono recati presso la cucina dell'asilo nido 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 è presente la responsabile Luana Balloriani e una collaboratrice Gabriella Bianchi.

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

La signora Balloriani accompagna dunque i tre dipendenti 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 il giorno stesso e i tre giorni precedenti 28, 27 e 26 novembre.

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 da quelli presenti nel menu del giorno che è il seguente: Minestra di lenticchie, Scaglia di parmigiano, Carote, Frutta (Banana)

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. Il controllo evidenzia quanto segue

PRODOTTO	PRODUTTORE	UBICAZIONE PRODOTTO
LENTICCHIE BIOLOGICHE	MELANDRI GUADENZIO	BAGNACAVALLO (RE)
PARMIGIANO REGGIANO BIO	CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO	
CAROTE BIO	COOP BIOFUCINO	CELANO (AQ)
BANANE BIO E SOLIDALI	FAIR TRADE	ECUADOR

Si rileva che le banane sono previste anche per la merenda del giorno allo Spazio gioco, che viene preparata e fornita dalla cucina del nido.

Il controllo prosegue sui prodotti della 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.

Nella dispensa e nei frigoriferi sono presenti i prodotti elencati nella tabella successiva.





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)
FARINA		
FARINA DI MAIS BIO	PERTEGHELLA	GOITO (MN)
CONDIMENTI		
ACETO DI VINO BIO BIANCO	ACETIFICIO BIOTERRA	CAVEZZO (MO)
PASTA SECCA		
SEDANI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
MEZZE PENNE RIGATE BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
SPAGHETTI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
FUSILLI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
PENNETTE RIGATE BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
STELLINE BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
GNOCCETTI SARDI BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	
ORTO FRUTTA		
FINOCCHI FRESCHI BIO	AZ. AGRICOLA JONICA BIO	TARANTO
LATTUGA CANASTA BIO	AZ AGRICOLA COOP CELANO	L'AQUILA
CAVOLFIORIO BIO	AZ. AGRICOLA COLOMBINI	CRESPINA (PI)
PANE		
PANE TOSCANO BIO GR. 500	TOSCANA PANE SRL	ALTOPASCIO (LU)

Tutti i prodotti risultano biologici. È accertata la provenienza da aziende di filiera corta di tutti i prodotti elencati tra le categorie PASTA SECCA, ORTOFRUTTA e PANE, conformemente a quanto offerto in sede di gara. Per la filiera corta risulta sostituita rispetto a quanto offerto in sede di gara l'azienda agricola Colombini di Crespina (PI) con le aziende agricole riportate a fianco dei prodotti Finocchi freschi e Lattuga canasta della categoria ortofrutta.

Per quanto riguarda l'olio viene verificato che il prodotto presente nella dispensa è lo stesso che era presente nella cucina della mensa centralizzata il giorno 24.11.2016 quando è stato effettuato il sopralluogo presso la cucina della mensa e per il quale la ditta aveva richiesto la sostituzione al Comune rispetto a quello offerto in sede di gara. 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
FARINA BIO	PERTEGHELLA	GOITO (MN)
RISO BIOLOGICO	SCOTTI	PAVIA
PERE BIOLOGICHE	VERITAS BIOFRUTTA SRL	FERRARA
MELE BIO	AZ. AGRICOLA TABARELLI MARIO	TRENTO
CLEMENTINE BIOLOGICHE	AZIENDA FORTUNATO ERICA	BASILICATA
ZUCCHINE BIO	VERITAS BIOFRUTTA SRL	FERRARA
UOVA ALMAVERDE BIO	ALMAVERDE	IMOLA (BO)
POMODORINI FRESCHI BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
FETTE BISCOTTATE BIO	GRISSIN BON	REGGIO EMILIA

Viene infine rilevata la presenza di acqua naturale in bottiglia da 1,5 lt della marca Sant'Anna, e vari formati di pastine per l'infanzia Plasmon, utilizzate in particolare per i bambini di età inferiore all'anno e ancora in fase di svezzamento. Per questi la cuoca spiega che gli alimenti utilizzati per la preparazione delle pappe e dei piatti unici sono gli stessi presenti nel menu del giorno, tenendo conto comunque sempre degli alimenti che i bambini in fase di svezzamento non hanno ancora inserito nella loro dieta.

La responsabile dell'ufficio scuola chiede infine alla cuoca se siano presenti prodotti per le diete speciali. La cuoca spiega che non ci sono prodotti per celiaci perché non ci sono diete per celiachia, fatto confermato anche dall'assenza di certificati per diete per celiachia nella documentazione presente in cucina. Viene invece verificata la presenza di una richiesta di dieta per favismo, che non comporta alimenti speciali se non appunto l'esclusione di fave e legumi dal menu e l'utilizzo di stoviglie dedicate per la preparazione del pasto e per la sua somministrazione, la cui presenza viene verificata. Il pasto non è stato cucinato perché la bambina è assente, come risulta dal registro delle presenze che gli educatori comunicano alla cucina ogni giorno.

Il sopralluogo si conclude alle ore 13 e 40.

Firmato

MARTINA PIETRELLI

DANIELA FONTANELLI

GIANLUCA BEZZINI



Firmato per presa visione

LUANA BALLORIANI