

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

Martedì 6 dicembre alle ore 14 e 15 le dipendenti comunali Martina Pietrelli e Daniela Fontanelli, rispettivamente responsabile e collaboratrice amministrativa dell'ufficio scuola, si sono recate 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.

La responsabile dell'ufficio Martina Pietrelli illustra alla responsabile della cucina sig. Giorgia Lachi il motivo della visita. La signora Lachi accompagna le 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 nei giorni 5, 2 e 1 dicembre.

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 inizia da quelli usati per la preparazione del menu del giorno che è il n. 5 della tabella dietetica del menu invernale: pasta al pomodoro, mozzarella, carote e finocchi crudi, crostatina all'albicocca.

Questi i prodotti usati per il pasto.

PRODOTTO	PRODUTTORE	UBICAZIONE PRODOTTO
POMODORI BIO BARATTOLO 2,5 KG	CONSERVE MANFUSO	SANT'ANTONIO ABATE (NA)
PENNETTE RIGATE BIO	PASTIFICIO FABIANELLI SPA	CASTIGLION FIORENTINO (AR)
MOZZARELLA BIO BOCCONCINI GR. 30	ALIMENTARIA VAL DI NIEVO SPA	PONTE BUGGIANESE (PT)
FINOCCHI FRESCHI BIO	AZ. AGRICOLA JONICA BIO	TARANTO
CAROTE FRESCHE BIO	COOP BIOFUCINO	CELANO (AQ)
CROSTATINA ALL'ALBICOCCA BIO	QUALITY BIO	REMANZACCO (UD)

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, così come offerto in sede di gara dalla ditta, dei seguenti prodotti: pennette rigate, mozzarella, finocchi e carote.





Per il pomodoro e la crostatina è previsto solo il possesso del requisito di biologico come descritto nelle tabelle merceologiche redatte dal Comune e allegate al capitolato di gara.

Una volta conclusa questa parte, vengono verificate le etichettature dei seguenti alimenti presenti nella dispensa:

PRODOTTO	PRODUTTORE	UBICAZIONE PRODOTTO
YOGURT BANANA BIO GR. 125	GRANAROLO SPA	
ARANCE NAVEL BIO	ISOLA DELLA NATURA	SIRACUSA
PARMIGIANO REGGIANO BIO 1 KG	CONS. PARMIGIANO REGGIANO	EMILIA ROMAGNA
FUSI E PETTO DI POLLO BIO	FILENI	MARCHE
PISELLINI SURGELATI BIO CONF. 5 KG	ALMAVERDE BIO	IMOLA (BO)
CECI/FAGIOLI/LENTICCHE/ORZO PERLATO BIOLOGICI - SECCHI	AZ. AGRICOLA PODERE PERETO	RAPOLANO TERME (SI)

Dei prodotti controllati vengono evidenziate le seguenti caratteristiche

- Il pollo è fornito in confezioni sottovuoto così come il parmigiano.
- Per il parmigiano, non essendo presente sulla confezione l'indicazione dei mesi di stagionatura, viene consultata la scheda tecnica del prodotto. La responsabile della cucina esibisce il raccoglitore nel quale sono presenti le schede tecniche di tutti i prodotti forniti. La scheda tecnica del parmigiano evidenzia la durata della stagionatura (minimo 18 mesi)
- La presenza dei pisellini surgelati biologici rientra tra i prodotti surgelati previsti nelle tabelle merceologiche
- I legumi (ceci, fagioli, orzo perlato e lenticchie) si presentano confezionati in scatole da 5 sacchetti di 1 Kg ciascuno e sono forniti secchi, come richiesto.

Il sopralluogo si conclude alle ore 15.00.

Firmato

MARTINA PIETRELLI

DANIELA FONTANELLI



Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI