



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

Giovedì 19 gennaio alle ore 12 e 30 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.

La visita si concentra sulla verifica delle modalità di sporzionamento e somministrazione dei piatti cucinati agli utenti del servizio. All'ingresso delle dipendenti nella sala mensa, i tavoli si presentano tutti apparecchiati e su ogni tavolo è presente una bottiglia di acqua naturale San Benedetto in vetro e un cestino di frutta con le clementine. Alle 12 e 50 fanno il loro ingresso nella sala del refettorio i bambini della scuola primaria accompagnati dagli insegnanti. Gli ingressi proseguono scaglionati fino alle ore 13. Lo sporzionamento e la somministrazione inizia dai bambini entrati per primi e avviene con la presenza di 5 carrelli con un'operatrice ciascuno alla quale sono assegnate 2/3 classi.

Il menu prevede come primo piatto pasta al pesce. Da ciascun contenitore viene prelevata la quantità di pasta necessaria per ogni bambino e insegnante. Le porzioni sono abbondanti, la pasta viene servita calda. Le due dipendenti assaggiano comunque un campione di pasta prelevata da uno dei contenitori e appurano che sia la temperatura che la consistenza sono adeguate.

Le dipendenti verificano anche la presenza e la somministrazione delle diete speciali che sono: diete per celiachia e diete in bianco. La pasta dei celiaci è a vista diversa da quella usata per tutti gli altri. Si tratta di penne lisce e grandi, mentre per il menu standard sono state usate le penne rigate e più piccole.

Il servizio prosegue con le stesse modalità anche per il secondo piatto del menu che prevede stracchino e insalata e carote crude. Lo stracchino è presente sui carrelli in vassoio con una trentina di porzioni ciascuno. L'insalata è in ciotole grandi già condita. La porzione finale è adeguata e l'assaggio da parte delle dipendenti conferma la freschezza dell'insalata e la morbidezza dello stracchino. Sono presenti anche le carote lesse e pesce per le diete in bianco.

La frutta è presente sui tavoli fin dall'inizio negli appositi cestini contente clementine in quantità almeno doppia rispetto al numero dei bambini seduti in ogni tavolo (6 bambini per tavolo, nei cestini ci sono in media 15 clementine). Sono piccole e di buona consistenza, all'assaggio il sapore è dolce.

Mentre i bambini e gli insegnanti finiscono di consumare il pasto le dipendenti si spostano nel locale delle lavastoviglie dove su apposita scaffalatura constatano al presenza dei



flaconi dei vari prodotti di pulizia: detergente per pavimenti, sanificante, sapone per la lavastoviglie, brillantante, disincrostante, disinfettanti, sapone per i vetri, lavavetri, lucidacciaio, candeggina.

Dopodiché si spostano nell'ufficio adiacente alla cucina dove la responsabile mostra alle dipendenti le schede tecniche dei prodotti di pulizia. Si tratta di prodotti realizzati da ICF (Industria Chimica Fine) rispondenti a quanto offerto in sede di gara e riportato a pagina 23 dell'offerta tecnica. La responsabile dell'ufficio scuola Pietrelli chiede di acquisire ufficialmente le schede e, non essendo possibile fare una copia sul momento, la responsabile della cucina prende impegno a far trasmettere il file delle schede tecniche dai responsabili Vivenda all'indirizzo email dell'ufficio scuola del Comune.

Di seguito si riporta l'indice dei prodotti elencati e descritti nelle schede tecniche e rispondenti a quelli presenti sullo scaffale

LPN sgrassatore universale, DIDECID Pavimenti, Lavavetri, Lucidacciaio, Sanificante 10, Brillantante, Disincrostante e Detergente per lavastoviglie, Lavamani con Triclorosan, Lavapiatti a mano, Chlorsan (sanificante), Grill e forni, Candeggina, Ammoniaca

Alle 13 e 40 entrano nella sala mensa i ragazzi della scuola secondaria di I grado e gli insegnanti, una quarantina di utenti in tutto. Vengono fatti sedere ai tavoli liberati dai bambini della primaria, sanificati e nuovamente apparecchiati, con una bottiglia di acqua naturale San Benedetto in vetro e un cestino di clementine per ogni tavolo. Le dipendenti assistono allo sporzionamento e alla somministrazione del pasto come in precedenza. Il menu è lo stesso servito ai bambini della scuola primaria. Gli sporzionatori sono 2 con un unico carrello di sporzionamento. Sono servite due diete in bianco e una vegana che prevede la sostituzione della pasta al pesce con la pasta al pomodoro. Le modalità di somministrazione sono le stesse seguite per la scuola primaria.

Il sopralluogo si conclude alle ore 14.00.

Firmato

MARTINA PIETRELLI

DANIELA FONTANELLI



Firmato per presa visione

GIORGIA LACHI