

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

Mercoledì 15 febbraio alle ore 10 e 30 le dipendenti comunali Martina Pietrelli e Daniela Fontanelli, rispettivamente responsabile e collaboratrice amministrativa dell'ufficio scuola, si sono recate 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.

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

Al momento dell'ingresso in cucina è in corso la preparazione del menu del giorno che è il seguente

Polenta al ragu

Pinzimonio di verdure

Frutta

Per i bambini lattanti è stata cucinato un brodo vegetale, da utilizzare insieme al mais e al ragu per il piatto unico, che prevede anche l'utilizzo di patate e zucca.

Il controllo parte dalla verifica degli alimenti usati nel menu del giorno, attraverso la lettura delle etichette dei prodotti presenti nella dispensa e nel frigorifero e la loro rispondenza a quanto offerto in sede di gara.

I prodotti usati per la preparazione del pasto sono.

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE
FARINA DI MAIS BIO	PERTEGHELLA	GOITO (MN)
POMODORI BIO BARATTOLO 2,5 KG	CONSERVE MANFUSO	SANT'ANTONIO ABATE (NA)
MACINATO BOVINO BIO	BA. CARNI	SAN VINCENZO (LI)
CAVOLFIORE BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
SEDANO BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
CIPOLLE DORATE BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
CAROTE BIO	PANELLA EMANUELE	LUCA DEI MARSI (AQ)
PATATE BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
ZUCCA DOLCE BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
PERE BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
PANE TOSCANO BIO GR. 500	TOSCANA PANE SRL	ALTOPASCIO (LU)
PARMIGIANO REGGIANO BIO 1 KG	CONS. PARMIGIANO REGGIANO	EMILIA ROMAGNA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO BIO	FATTORIA DI LISCHETO	VOLTERRA (PI)





I prodotti offerti sono tutti biologici e rispondenti a quanto offerto in sede di gara.

Per la carne di bovino macinata utilizzata per la preparazione del ragu, il punto 1.a pagina 2 delle tabelle merceologiche allegato al capitolato di gara richiedevano le seguenti caratteristiche:

"CARNI BOVINE BIOLOGICHE Bovino adulto, vitellone, vitello

Le carni devono provenire da animali nati e cresciuti in allevamenti nazionali.

La carne macinata bovina deve possedere i seguenti requisiti:

- a) *possedere buone caratteristiche microbiologiche;*
- b) *non essere stata trattata con conservanti o con sostanze non consentite dalla legge atte a mantenere il colore;*
- c) *non presentare viscere;*
- d) *è esclusa la fornitura di prodotti a base di carne in luogo della carne macinata.*

Tagli richiesti confezionati sottovuoto. omissis"

La carne macinata si presenta sottovuoto. L'etichetta riporta le caratteristiche di carni provenienti da animali allevati e macellati in Italia, non trattate, non presenta viscere ed è stata confezionata il 13.02.2017.

In dispensa e nei frigoriferi sono presenti anche altri prodotti utili per la preparazione dei menu dei giorni successivi e della merenda dello Spazio gioco.

Partendo da quest'ultima, allo Spazio gioco è prevista come merenda del giorno pane e marmellata. Le dipendenti verificano la presenza in dispensa della marmellata e del pane a fette. Queste le caratteristiche dei due prodotti:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE
PANE TOSCANO BIO GR. 500	TOSCANA PANE SRL	ALTOPASCIO (LU)
MARMELLATA BIO CONF 20 gr (fragola, ciliegia, albicocca pesca)	MENS E GASSER	NOVALEDO (TN)

Gli altri prodotti freschi presenti in dispensa e nel frigorifero, dei quali viene verificata la caratteristica di biologici e la provenienza italiana sono:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE
YOGURT BANANA BIO GR. 125	GRANAROLO SPA	
ROBIOLINO BIO 250 GR	BUSTAFFA	MANTOVA
KIWI BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
ARANCE BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)
MELE GOLDEN BIO	AZ. AGRICOLA ETRURIA SRL	CAPANNOLI (PI)





Conclusa questa prima parte, la verifica prosegue sulle modalità di preparazione dei piatti da servire ai bambini.

Come prima azione la cuoca preleva il campione dei vari cibi preparati, li chiude in bustine apposite e colloca tutto nel freezer. In freezer sono presenti anche i campioni dei cibi preparati nei tre giorni precedenti, cioè martedì 14, lunedì 13 e venerdì 10, così come dovuto.

A questo punto colloca in un contenitore termico i pasti destinati al nido privato accreditato l'Elefante invisibile. I pasti da fornire per il giorno sono tre. Nel contenitore vengono collocati in contenitori separati tre pere intere, il pane, le verdure per il pinzimonio già tagliate, la polenta condita con il ragu e il formaggio parmigiano. Il contenitore viene chiuso e alle 11.05 arriva l'addetta al trasporto del pasto a ritirarlo.

Il lavoro prosegue con la preparazione dei pasti per i bambini del nido comunale. La cuoca predispone in tutto 32 pasti per i bambini e 14 per gli adulti presenti in servizio. Tra questi 2 pasti sono diete speciali (senza carne) per i bambini oltre i 12 mesi. I pasti dei lattanti (4 piatti unici) sono i primi a essere preparati e sporzionati nei piatti dalla cuoca. Si tratta di minestrine composte dalle verdure lessate, la polenta e il ragu (il ragu è inserito solo per 3 pasti, perché 1 lattante non mangia ancora il manzo), frullati insieme, con aggiunta di olio a crudo e formaggio parmigiano. Mentre la cuoca prepara i piatti unici, l'aiuto cuoca si dedica alla preparazione del frullato di pere, fatto con le pere e l'aggiunta di acqua naturale.

I quattro piatti vengono collocati dall'aiuto cuoca sull'apposito carrello, insieme a un vassoio di polenta condita con ragu e formaggio destinato al personale in servizio e una ciotola di verdure (cavolo, carote e sedano) già tagliate, il condimento (olio e sale), il pane, i piatti e il pane. Alle 11 e 15 l'aiuto cuoca lascia la cucina, portando con se il carrello con il pasto pronto da trasportare nella sezione dei piccoli.

La cuoca continua la preparazione dei pasti destinati al resto dei bambini e del personale. Predispone 9 vassoi di polenta condita con ragu e formaggio, e li colloca con l'aiuto dell'ausiliaria su tre carrelli distinti sui quali si trovano già i piatti, le posate, il pane, il condimento necessario per le verdure, le ciotole con le verdure già tagliate e le pere da sbucciare poi in sezione. Nel carrello destinato alla sezione Giraffe viene messo anche un piatto unico identico a quello dei lattanti destinato a un bambino della sezione.

Alle 11 e 30 i carrelli con i pasti escono dalla cucina, due sono destinati alle sezioni Panda e Giraffe e vengono trasportate da due ausiliarie, uno è destinato alla sezione Ippopotami per i bambini più grandi della sezione ed è trasportato dalla cuoca stessa.

La cucina dunque rimane vuota. Le dipendenti si spostano nelle sezioni e assistono alla somministrazione della polenta con il ragu ai bambini. Il procedimento avviene con le





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

ausiliarie e la cuoca al carrello che sporzionano la polenta nei vari piatti e li porgono agli educatori al tavolo che seguono i bambini nel pranzo. Nella sezione delle Giraffe è presente al tavolo per la somministrazione del pasto anche un'ausiliaria, così come negli Ippopotami per i bambini più piccoli l'aiutocuoca supporta le educatrici nella somministrazione del pasto.

Il sopralluogo si conclude alle ore 12 e 15.

Firmato

MARTINA PIETRELLI

DANIELA FONTANELLI



Firmato per presa visione

LUANA BALLORIANI