

## Rapporto di Verifica 31 Febbraio 2025

<b>Tipo di audit:</b>	Verifica ispettiva interna
<b>Norma di riferimento:</b>	Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA S.r.l. e Cilento Mense S.r.l., Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002
<b>Centro cottura:</b>	Centro cottura Tito in via San Vito e distribuzione in loco e presso la sede di Tito scalo
<b>Punti di somministrazione:</b>	Scuole nel Comune di Tito
<b>Persone di riferimento:</b>	Referente comunale
<b>Audit svolto:</b>	Durante la fase di preparazione e somministrazione pasti

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
È stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi Acqua di rete		X	

NA = Non Applicabile.

Al fine di evidenziare al meglio i risultati dei report, tutti i punti sono schematizzati in tabelle riportando le NON CONFORMITÀ / CONFORMITÀ secondo il seguente punteggio:

RISULTATO	PUNTEGGIO	RISULTATO	PUNTEGGIO
CONFORMITÀ	1	NON CONFORMITÀ	1
SEGNALAZIONE	0,5	SEGNALAZIONE	0,5
NESSUNA CONFORMITÀ	0	NESSUNA NON CONFORMITÀ	0

## **PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1**

### **PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO**

PERSONALE	CONFORME	NON CONFORME
CUOCO	1	
AIUTO CUOCO		1
AIUTO CUOCO	1	
AIUTO CUOCO	1	
7 ASM LAVAPIATTI	1	
Personale in numero rispondente all'organico	1	
Utilizzo indumenti idonei	1	

Nota: Durante il sopralluogo è stata segnalata l'assenza del aiuto cuoco, e intervistando il personale presente è emerso che questa risorsa manca da quasi 30 gg e non è stata mai sostituita.

**Si ricorda che il personale deve essere sostituito in giornata in caso di assenza**

## **CONFORMITÀ LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO – AREA 1**

LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO	CONFORME	NON CONFORME
Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e Suppellettili	1	
Usura pavimenti, pareti, porte, finestre	1	
Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni	1	
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	1	
Attrezzature in buono stato	1	
Attrezzature pulizia	1	
Arredi sufficienti per il numero di alunni	1	
Utilizzo indumenti idonei	1	

**NOTA:** nessuna

## **PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**

### **CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO - AREA 2**

GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO	CONFORME	NON CONFORME
Presenza di moduli aggiornati	1	
Registrazione eseguite correttamente	1	
Procedure adeguate applicate	1	
Presenza procedura COVID 19	1	
Attuazione procedura COVID 19	1	
Stoccaggio materie prime in magazzino	1	
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero e congelatore)	1	
Stoccaggio pasto test	1	

## **ISPEZIONE LOCALI CENTRO COTTURA**

Si segnala che nel locale spogliatoio ci sono 7 armadietti per il personale. Si ricorda che la normativa di riferimento prevede un armadio a doppio scomparto per ciascun dipendente. Pertanto, si chiede di provvedere a inserire il numero di armadietti corrispondenti al personale che lavora nel centro cottura, in tutto 11 dipendenti.



## CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che sono stati inseriti nel capitolato d'appalto presenti in cucina il giorno del sopralluogo della società Ambroalimenta. Le mense scolastiche del Comune di Tito hanno avuto il prestigioso riconoscimento della medaglia d'argento dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali pertanto è tenuta a rispettare, determinate percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotti biologici.



Di seguito sono elencati i prodotti biologici e convenzionali inseriti ne capitolato e offerta tecnica

PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Olio EVO	Biologico Origine Italia	<b>X</b>			
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia	<b>X</b>			
Riso parboiled	Biologico	<b>X</b>			
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici	<b>X</b>			
Farine	Biologiche	<b>X</b>			

Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	<b>X</b>			
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia				
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g/ BIOLOGICO.				
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane	<b>X</b>			Il pane grattugiato deve essere per il 50% biologico. Si chiedono che nelle prossime forniture di avere tale prodotto che rispetti tali caratteristiche.
Uova	Categoria A extra e prodotti di uova pastorizzate, di provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (bio). <u>categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);</u>	<b>X</b>			
Legumi	Biologici locali o nazionali	<b>X</b>			
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	<b>X</b>			
Mozzarella	Filiera corta Lucana				
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico	<b>X</b>			
Ricotta biologica Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti					
Formaggi	Asiago dop, caciotta bio				
Yogurt biologico	Biologico	<b>X</b>			Sono presenti gusto fragola e banana

Burro	Biologico. Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 gg dalla data di scad.	X			
Prosciutto cotto	Prima qualità e nazionale senza polifosfati aggiunti biologico.	X			
Carne	<b>CARNI:</b> fresche locali ( <b>vitellone e maiale</b> ) nazionale Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E. ai sensi del Reg. CE 853/2004; il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante				NON PRESENTE
Carne bianca	Carne di pollo allevamento nazionale biologico, allevamento all'aperto.				NON PRESENTE
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.	X			
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Di I categoria. Biologica	X			
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria Biologica	X			
Verdure Surgelate	Biologiche	X			

Prodotti ittici surgelati	Di primaria qualità e con la più bassa presenza di lisce. Deve essere con certificazione di pesca sostenibile	X			
Tonno	In olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva. Deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.	x			
Sale	Iodato	X			

## RIEPILOGO DEI PRODOTTI CONFORMI PRESENTI DURANTE IL SOPRALLUOGO

<p><b>OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO ITALIA</b></p> 	<p><b>PASSATA DI POMODORO BIO ITALIA</b></p> 
<p><b>PASTA BIOLOGICA ITALIA</b></p> 	<p><b>YOGURT BIOLOGICO</b></p> 

Il sopralluogo effettuato presso il centro cottura di Tito ha evidenziato alcune non conformità, soprattutto nella gestione del personale. Si chiede alla ditta appaltatrice di produrre delle controdeduzioni in merito a tale segnalazione.

**Dott.ssa Tiziana Piccininno**  
**Tecnologa alimentare**  
**Ambroalimenta Srls**

Via Lisbona n. 2 – 85100 POTENZA  
P.IVA 01886330768