

## Rapporto di Verifica del 18 Maggio 2021

<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>	Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto
<b>Punti di somministrazione:</b>	Scuola Elementare Cafarelli e Tito Scalo
<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		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

La verifica effettuata in data 18/05/2021 ha previsto il seguente controllo:

**PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1**  
**PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO**

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

(\*) **NOTE:** nessuna.

**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	

**NOTE:** 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 semilavorati	NA	
Stoccaggio pasto test	1	

(\*..) **NOTE:** nessuna.

## CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che sono stati inseriti nel capitolato d'appalto e presenti in cucina il giorno del sopralluogo della società Ambroalimenta.

PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Olio EVO	Biologico Origine Italia	<b>X</b>			L. 21132 TMC 12/05/22
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia	<b>X</b>			Pelati L. E253 Sc. 31/12/23
Riso parboiled	Biologico	<b>X</b>			Parboiled L. 039B TMC 04/2023
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici			<b>X</b>	Non presenti
Farine	Biologiche		<b>X</b>		Farina "Tre laghi" <b>non biologica</b> L. GF21041A037 TMC 12/02/22
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	<b>X</b>			Molisana BIO
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia		<b>X</b>		Pasta all'uovo surgelata, sfoglie per lasagne L. 21047 TMC 14/09/22 <b>non biologica.</b>
Gnocchi con patate	Biologica 100% Origine Italia			<b>X</b>	Non presenti
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g.	<b>X</b>			Locale
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	<b>X</b>			L. 302/20 TMC 30/06/22 Prodotto a Tito (PZ)
Uova	Biologiche	<b>X</b>	<b>X</b>		L. 1568109902 TMC 02/06/21  L. 1840329923 TMC 05/06/21 <b>non biologiche</b> , uova da allevamento in gabbie.
Legumi	Biologici locali o nazionali	<b>X</b>			Marchio Alcenero BIO da agricoltura Italiana: - Lenticchie L.15-02-21 TMC 15-08-22; - Ceci L. 03/03/21 TMC 01/09/22; - Fagioli borlotti L. 01-02-21 TMC 26/07/22. Ceci L. 4099-20210101-1 Sc. 10/21 "Centro frutta Lucana".
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	<b>X</b>			L. 1 097 Sc. 06/07/21
Mozzarella	Filiera corta Lucana			<b>X</b>	Non presente
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico	<b>X</b>			Latte biologico "Scaldasole", parzialmente scremato U.H.T. a lunga conservazione, L. 17/04/21 Sc. 16/07/21
Formaggi	Filiera corta Lucana			<b>X</b>	Non presenti
Burro	Biologico. Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 gg			<b>X</b>	Non presente

PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Prosciutto cotto	Prima qualità e nazionale senza polifosfati aggiunti.	X			Fiorucci Fiordicotto 100% carne Italiana L. 1140060000 Sc. 29/07/21
Carne	<b>CARNI:</b> fresche locali ( <b>vitellone e maiale</b> ) di filiera corta lucana (allevati e macellati in regione)	X			1° taglio bovino adulto L. 2 Sc. 30/06/21. Origine Italia, fornitore locale (Viggiano).
Carne bianca	Fornitore locale, prodotto nazionale	X			Petto di pollo L. 9627955 Sc. 30/06/21. Origine Italia, fornitore locale (Viggiano).
Succhi di frutta	In sostituzione della frutta fresca	X			Valfrutta gusti: pera e albicocca.
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.	X			L. 130521 Origine Italia.
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Di I categoria.	X			- Mele Golden Delicious D.O.P. L. 1605 - Banane
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria	X			Centro frutta Lucana: - Pomodori L. 3878-20210415-6260; Sedano L. 3789-20210201- 1075.  Agricola Paestum in serra SrL: - Carote L. M.F.1904; - Lattuga iceberg L. F.Y.1806 - Pomodoro lungo L. M.F.1904; - Sedano L. M.F. 1904; - Basilico L. O.ME.1904  Lattuga Iceberg L. 20.01 (Agricola Garofalo (SA)).
Verdure Surgelate	Biologiche	X			- Zucchine L. 19DU TMC 06/23; - Spinaci L.19DU TMC 06/23; - Fagiolini L. 14DU TMC 06/23; - Bieta L. 19AU TMC 06/23; - Carote L. 09CU TMC 06/23.
Prodotti ittici surgelati	Di primaria qualità e con la più bassa presenza di lisce. Deve essere dichiarata la zona di provenienza; non deve provenire dalla zona FAO 61	X			<b>Bastoncini di merluzzo</b> Findus L. 0323AS079 TMC 02/22, L. 20091 TMC 09/21 (gluten free) <b>Fiore di merluzzo Sudafricano</b> L. 014819963 TMC non visibile FAO 47
Tonno	In olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva. Deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.	X			Tonno in olio d'oliva L. B3441-04587 TMC 09/12/25
Sale	Iodato	X			Iodato
Pizza surgelata		X			Pizza margherita gluten free L. 01070 Sc. 01/07/21

**NOTE:** si rinvia al riepilogo successivo.

## RIEPILOGO MATERIE PRIME NON CONFORMI:

1. **Farina di grano tenero "00" a marchio "Tre Laghi"** con Lotto GF21041A037 e TMC 12/02/22 **non biologica** come previsto da Capitolato d'appalto e offerta tecnica.



2. **La Pasta all'uovo surgelata, sfoglie per lasagne** con Lotto 21047 e TMC 14/09/22 **non biologica** come stabilito da Capitolato d'appalto.



3. **Uova fresche Cat. A** con Lotto 1840329923 e TMC 05/06/21 provenienti da allevamento in gabbie, **non biologiche** come previsto da Capitolato d'appalto e offerta tecnica.



## MENU' DEL GIORNO – AREA 4

Il menù è conforme alla III settimana.

MENU' DEL GIORNO	CONFORME AL MENU'	PASTI PRODOTTI
PRIMO: Pasta al pomodoro	Conforme	340 PASTI TOT. per tutte le scuole
SECONDO: Cotoletta di pollo	Conforme	340 PASTI TOT. per tutte le scuole
CONTORNO: Spinaci	Conforme	340 PASTI TOT. per tutte le scuole
FRUTTA: Banane	Conforme	

**NOTE:** È stato verificato il trasporto dal centro cottura di Tito Scalo alla Scuola Cafarelli, al fine di verificare il mantenimento delle temperature di servizio presso il plesso scolastico. Il

rilevamento delle temperature è avvenuto al momento dello sporzionamento (ore 13:30), e



sono risultate conformi (si allegano foto).

Il trasporto avvenuto con furgone Fiat Doblò targato DZ 743 ZG, ha avuto inizio alle ore 13:08 con arrivo alla scuola Caferelli alle ore 13:18; anche il mezzo di trasporto è risultato conforme ai requisiti igienico-sanitari con schede di pulizia correttamente compilate.



<b>È STATO EFFETTUATO L'ASSAGGIO?</b>	<del>Si</del>	<b>No</b>
---------------------------------------	---------------	-----------

**Primo:** buona la cottura e il condimento

**Secondo:** saporita e tenera, molto gradevole.

## CONCLUSIONI:

Durante il sopralluogo, sono state rilevate n° 3 non conformità in riferimento all'approvvigionamento delle materie prime che, non coincidono con quelle indicate da Capitolato e Offerta Tecnica, come indicato in tabella controllo materie prime – area 3 e successivo riepilogo.

**Per Ambroalimenta Srls**

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

*Dott.ssa Jasmine Vignati Mouaouia*

*Francesca Vigorelli U.*