

Rapporto di Verifica 24 Febbraio 2022

Tipo di audit:	Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento:	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
Centro cottura:	Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto
Punti di somministrazione:	Scuole nel Comune di Tito e Tito Scalo
Persone di riferimento:	Referente comunale
Audit svolto:	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	
ASM	1	
ASM	1	
Personale in numero rispondente all'organico	1	
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.

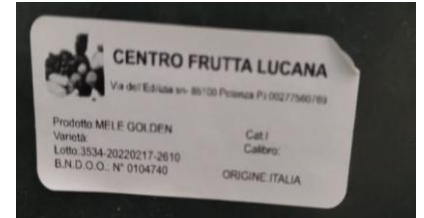
PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Olio EVO	Biologico Origine Italia	X			
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia	X			
Riso parboiled	Biologico	X			
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici			X	Non presenti
Farine	Biologiche	X			
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	X			Molisana BIO
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia				Non presente
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g.	X			Locale
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	X			Prodotto a Tito (PZ)
Uova	Biologiche				Non presente – verificate le fatture. E' stata riscontrata la conformità
Legumi	Biologici locali o nazionali	X			Foto
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	X			Foto
Mozzarella	Filiera corta Lucana			X	Non presente
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico				Non presente
Formaggi	Filiera corta Lucana			X	Non presenti
Burro	Biologico. Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 gg dalla data di scad.			X	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
Carne	CARNI: fresche locali (vitellone e maiale) di filiera corta lucana (allevati e macellati in	X			Nota: Non era presente in magazzino. Dalla fattura si è riscontrato che è stata fornito solo 1° taglio bovino

	regione)				
Carne bianca	Fornitore locale, prodotto nazionale	X			Nota: Fornitore Michelino Viggiano – nota l'etichetta non è conforme perché non è presente l'indicazione del peso.
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.				Non presente
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Di I categoria.	X			Foto. Tutta la frutta presente è di I categoria e origine Italia
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria	X			La maggior parte delle verdure presente in magazzino è surgelata biologica (zucchine, carote, fagiolini, spinaci). Solo i pomodori da insalata sono presenti in magazzino.
Verdure Surgelate	Biologiche	X			
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			
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			
Pizza surgelata					

NOTE: si rinvia al riepilogo successivo.

RIEPILOGO SEGNALAZIONI MATERIA PRIMA: *Non sono state riscontrate non conformità delle materie prime.*

Si riporta un report fotografico delle materie prime conformi all'offerta tecnica:



SEGNALAZIONI CENTRO COTTURA

1. Contenitori termici non conformi da sostituire: **NON SONO STATI SOSTITUITI**



Presenti dei contenitori nuovi con coperchi colorati, il personale riferisce che sono troppo piccoli e quindi non idonei al trasporto

2. E' stato utilizzato l'apposito spazio per celiaci identificato in cucina

È STATO EFFETTUATO L'ASSAGGIO?	Si	No
---------------------------------------	---------------	----

- ✓ È stato effettuato l'assaggio del primo e secondo piatto:
- "pasta al sugo"
 - "cotoletta di pollo" con contorno di "spinaci"

Il sugo è risultato gradevole , buona la cottura della pasta; il pollo è stato valutato molto gradevole

- ✓ I contorni sono spesso verdure surgelate, come ad esempio spinaci, fagiolini e zucchine .

CONCLUSIONI

Durante il sopralluogo sono state evidenziati evidenti miglioramenti delle forniture.

Per quanto riguarda i contenitori termici si richiede l'utilizzo di attrezzature idonei al trasporto e in ottimo stato.

Ambroalimenta Srls

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