

Rapporto di Verifica 31 Marzo 2021

| | |
|-----------------------------------|---|
| 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 punteggiato:

| 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 | |
| CUOCO | 1 | |
| AIUTO CUOCO | 1 | |
| AIUTO CUOCO | | Assente |
| 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 | Non presenti |
| Pasta | Biologica, 100% Origine Italiana | X | | | Molisana BIO |
| Pasta all'uovo secca/surgelata | Biologica 100% Origine Italia | X | | | |
| Gnocchi con patate | Biologica 100% Origine Italia | | | X | Non presenti |
| 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 | X | | | |
| Legumi | Biologici locali o nazionali | X | | | |
| Parmigiano Reggiano | DOP, stagionatura 24 mesi | X | | | |
| Mozzarella | Filiera corta Lucana | | | X | Non presente |
| Latte | di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico | X | | | |
| 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 regione) | | | X | |
| Carne bianca | Fornitore locale, prodotto nazionale | X | | | Petto di pollo da fornitore locale/lucano |
| Patate | Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra. | X | | | Origine Italia. |
| Frutta | Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Di I categoria. | X | | | |
| Verdura | Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria | X | | | |
| 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 | | X | | | |

NOTE: si rinvia al riepilogo successivo.

MENU' DEL GIORNO – AREA 4

Il menù è conforme a quanto indicato nella tabella dietetica:

| 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: Carote lesse | Conforme | 340 PASTI TOT. per tutte le scuole |
| FRUTTA: Mele | Conforme | |

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

Primo: buona la cottura e il condimento

Secondo: molto gradevole e morbida.

CONCLUSIONI

È stato verificato che le materie prime corrispondono a quanto previsto da capitolato . Dal mese di Aprile 2022 inizierà la mensa con il nuovo appalto e in cui sono stati aggiunti molti altri alimenti biologici e a filiera corta.

Ambroalimenta Srls

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