

Rapporto di Verifica 21 Dicembre 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

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:** Numero addetti a Tito scalo: n. 4 fino alle ore 12,00 più altre n.2 unità dalle 12,00 alle 14.00. Il numero di addette al centro di San Vito sono n.7 più altre due unità che si staccano dal centro di Tito Scalo durante la somministrazione dei pasti.

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 semilavorati	NA	
Stoccaggio pasto test	1	

(*.) NOTE: L'attestato di formazione per gli addetti è in scadenza a Marzo 2023, pertanto la formazione è in linea a quanto previsto dal regolamento vigente.

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che sono stati inseriti nel capitolato d'appalto (A.S. 2022/2025) 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	X			
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia	X			
Riso parboiled	Biologico	X			
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici	X			
Farine	Biologiche	X			
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	X			
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia			X	Non presente
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g/ BIOLOGICO.	X			Nota (1)
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	X			
Uova	Categoria A extra e prodotti di uova pastorizzate, di			N.P.	

	provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (bio). <u>categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);</u>				
Legumi	Biologici locali o nazionali	X			
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	X			
Mozzarella	Filiera corta Lucana			X	
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico	X			
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				X	
Formaggi	Asiago dop, caciotta bio			X	Non presenti
Yogurt biologico	Biologico	X			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	Non presente
Prosciutto cotto	Prima qualità e nazionale senza polifosfati aggiunti biologico.	X			
Carne	CARNI: fresche locali (vitellone e maiale) nazionale Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve	X			

	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				
Carne bianca	Carne di pollo allevamento nazionale biologico, allevamento all'aperto.	X			.
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			Tutta la frutta presente è di I categoria e origine Italia BIOLOGICA
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria Biologica	X			Tutta la frutta presente è di I categoria e origine Italia BIOLOGICA Segnalazione n.1
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			

Prodotti conformi – sopralluogo 21 Dicembre 2022

Mele biologiche bio I° Cat. –
Origine Italia



Patate bio – Origine Italia



Pomodori bio I° Cat. – Origine Italia



Olio bio – Origine Italia



Fagioli bio - Origine Italia



Cecio bio - Origine Italia



Pasta bio- Origine Italia



Segnalazione n.1 Frutta e verdura devono essere di fresca e di stagione come riportato a pag. 37 del capitolato. Durante il sopralluogo si è verificato che per il riso alla zucca è stata utilizzata **zucca bio surgelata** e non fresca.

Un mondo di surgelati buoni da rabbrivire!!!

84069 ROCCADASPIDE (SA)
Destinatario Merce
002 SCUOLA MATERNA V
TITO SCALO (PZ)

2022.12.20 09:14

tel. 0975-71315-311144 - Fax 0975-71391
info@adrasrl.it - www.adrasrl.it
P.IVA 03612160659 - R.E.A. n° SA 309579

Freddo buono **ATA** **OROGEL** **McCain** It's all good.

Cod. Cli. 9.901	Valuta EURO	Codice fiscale 02338460658	Partita IVA IT 02338460658	Deposito Partenza Merce 00 Deposito GENERALE	Numero d 481/00
Codice e descrizione pagamento 31 NR.01 RD 60ggDF			Banca d'appoggio		
Telefono 339 6030652 MASSIMO			Agente 50 AGENTE 50		

Codice	Descrizione	Colli	UM	Quantità	Prezzo Un.
319012	Ordine N.: 14 / OF Orogel Zucca a Cubetti Bio Kg. 2.5 BS Lotto: 22921B Qta: 20,000	4	KG	20,000	

Nota (1) L'appaltatore deve fornire il 50% di pane biologico. Si chiede alla ditta di comunicare all'Amministrazione quando fornirà pane e prodotti da forno bio.

Nota (2) E' stato approvato un cambio delle caratteristiche del prosciutto cotto. E' stato approvato come prodotto conforme "prosciutto cotto di prima qualità d'origine italiana"

CONTROLLO ASSAGGIO – AREA 4

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

È stato effettuato l'assaggio del primo e secondo piatto:

- Riso con la zucca
- Platessa panata
- Carote
- Pane
- Frutta

Per il menù di Natale è stato previsto Lasagne – insalatone - pomodori – dolce

Si ricorda che i contorni devono essere preparati principalmente **con verdure di stagione e non surgelati.**



Dott.ssa Tiziana Piccininno

Tecnologa alimentare

Ambroalimenta Srls

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