

Rapporto di Verifica del 20/11/2018

<i>Tipo di audit:</i>	Verifica ispettiva interna
<i>Norma di riferimento:</i>	Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA srl e Cilento Mense srl , Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
<i>Centro cottura:</i>	Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto
<i>Persone di riferimento:</i>	Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE 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		
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: in programmazione a Dicembre 2018		X	

Sintesi dell'audit

L'audit del 20/11/2018, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito Scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
TOTALE	4

Il personale, come rilevato in altri sopralluoghi, è dotato di idonei indumenti da lavoro.

2. CONTROLLO INTEGRAZIONE ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLI ESISTENTI FORNITE DAL COMUNE

Tutte le attrezzature sono state integrate.

Nota: il cuoci pasta non è attualmente utilizzato per un problema tecnico.



3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica, si riportano di seguito i prodotti proposti:

PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA	TIPOLOGIA	C	NC	N.P.	NOTE
Olio extravergine origine Italia	Biologico	X			
Orzo e farro	Biologico			X	
Farine	Biologica			X	
Legumi	Biologici	X			
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche	X			
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano Pasta locale	igp Prodotto locale	X			
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp				
Mela della Val di Non	Dop			X	
Mellanurca campana	Dop			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Limoni di Sorrento	Igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop		X		<i>Nota: Da capitolato esclusiva fornitura di Parmigiano 24 mesi</i>
Melanzana rossa di Rotonda	Prodotti locali e Dop			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Cipolla rossa di Tropea	igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Kiwi di Latina	Igp			X	
Formaggi freschi	Prodotti locali			X	
Carne rossa	Prodotto locale			X	

	(nati/allevati /macellati in loco)				
Lonza	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)			X	
Carne bianca	Fornitore locale	X			<i>fornitore locale prodotto nazionale</i>
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

Chiusura non conformità audit OTTOBRE 2018

Le N.C. riscontrate nel precedente audit sono state risolte.

✓ ORTOFRUTTA

Presenza in magazzino di frutta convenzionale di "prima" categoria commerciale



✓ LEGUMI

Presenza in magazzino di legumi biologici di origine italiana come indicato dal capitolato d'appalto.



✓ PASTA

Presenza in magazzino di pasta MOLISANA biologica composta da grano 100% italiano



Rapporto di Verifica del 20/11/2018

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA srl e Cilento Mense srl , Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Paese con produzione e somministrazione in loco
Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE 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		
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: in programmazione a Dicembre 2018		X	

Sintesi dell'audit

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	1
TOTALE	3

2. CONTROLLO MATERIE PRIME

Dal controllo delle materie prime le non conformità registrate nell'audit precedente sono state efficacemente risolte.

NOTA: presenza di formaggio Parmigiano Reggiano e Grana Padano, si chiede la fornitura esclusiva di Parmigiano.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha evidenziato un notevole miglioramento relativo alla gestione e alle materie prime fornite nell'appalto delle mense scolastiche.

**Dott.ssa Tiziana Piccinino
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls**