

## Rapporto di Verifica del 20/02/2018

*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 – centro cottura San Vito  
*Nr pasti:* Circa 160 pasti  
*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	✗		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte		✗	
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		✗	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: campionamento non in programmazione		✗	

#### Sintesi dell'audit

L'audit del 20/02/2018, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

#### 1. PERSONALE

- ✓ Il personale indossava un adeguato abbigliamento da lavoro composto da lavoro;
- ✓ Al momento della verifica erano presenti il cuoco e l'aiuto cuoco;

#### 2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

E' stata effettuata la formazione del personale così come indicato dal registro in data 3 Gennaio 2018. Non è stato possibile visionare gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011, perché non presenti in struttura.



Comune di Tito



c\_1181\_0004335/2018

Prt.G.0004335/2018 - E - 08/03/2018 08:24:39  
Smistamento: SETTORE\_1\_AFFARI\_GENERALI

### 3. CONTROLLO INTEGRAZIONE ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLI ESISTENTI FORNITE DAL COMUNE

#### ELETTRODOMESTICI

- ✓ *Sterilizzatore coltelli – NON PRESENTE*
- ✓ *Abbatitore – NON PRESENTE*

#### ATTREZZATURE LEGGERE

- ✓ *Vassoio monopasto per celiaci – NON PRESENTE*

#### MATERIALE DI COMUNICAZIONE

Non è stato fornito nessun materiale comunicativo ( espositori in plexiglas, totem, etc)  
così come indicato in offerta tecnica *parte terza - punto C2*.

#### 4. 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	Biologico	X			
Orzo e farro	Biologico			X	
Farine	Biologica	X			
Legumi	Biologici		X		Una confezione di ceci non conforme
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche		X		Non sono biologiche
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano Pasta locale	igp Prodotto locale	X			Pasta biologica
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp	X			Arance origine Italia - Basilicata
Mela della Val di Non	Dop			X	
Mellanurca campana	Dop			X	
Limoni di Sorrento	Igp			X	
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop		X		Da capitolato è inserito Parmigiano Reggiano
Melanzana rossa di Rotonda	Prodotti locali e Dop		X		Melanzana Origine Sicilia
Cipolla rossa di Tropea	Igp			X	
Kiwi di Latina	Igp			X	
Formaggi freschi	Prodotti locali				Non tutti i formaggi presenti sono di origine locale
Carne rossa	Prodotto locale			X	

	(nati/allevati /macellati in loco)				
Lonza	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)				Prodotto di origine Nazionale
Carne bianca	Fornitore locale				
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0		X		

Di seguito vengono riportate le non conformità evidenziate sui prodotti in uso presso la cucina.

#### AROMI E ODORI – DA OFFERTA TECNICA PRODOTTI LOCALI O A KM 0

Dalla verifica delle etichette dei prodotti: **ROSMARINO – SALVIA E ORIGANO** è indicato il luogo di confezionamento dei prodotti. Si chiede di conoscere l'origine tramite scheda tecnica, e si precisa che da una nostra prima verifica effettuata in rete sono state visionate delle schede tecniche dei prodotti sotto raffigurati in cui l'origine risulta essere: **EUROPA – ASIA OCCIDENTALE.**



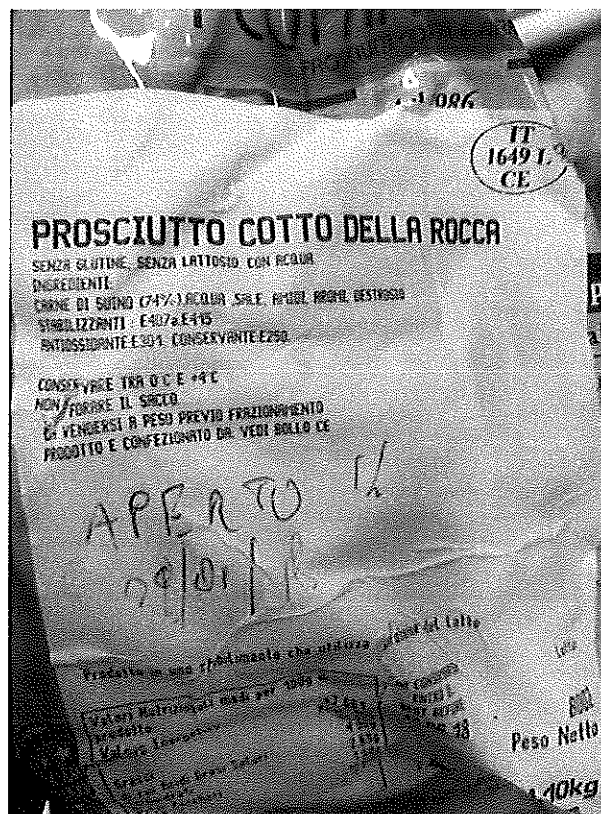


**SALE NON CONFORME:** Non è sale iodato come indicato da capitolato.



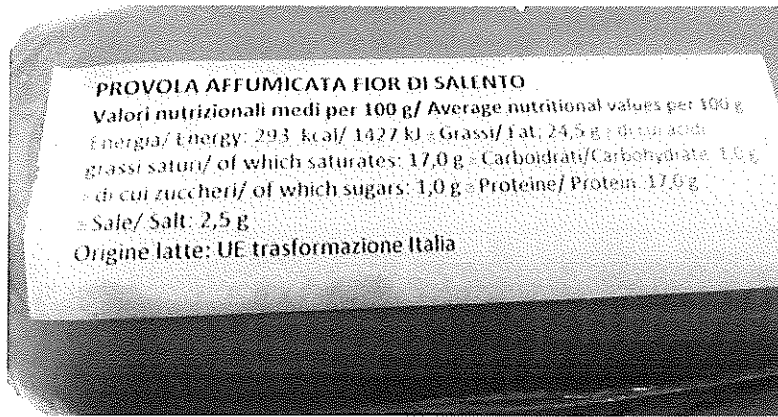
**PROSCIUTTO COTTO:** Da capitolato il prosciutto cotto deve essere di massima qualità, produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposta, di prima qualità, esente da polifosfati, e senza glutammati aggiunti, caseinati e proteine di soia.

Il prosciutto cotto di alta qualità si riconosce per la denominazione “**prosciutto di alta qualità**” ed è un prodotto senza proteine di soia o polifosfati e con un’umidità decisamente inferiore (75,5%). Si chiede, pertanto, di visionare anche per questo prodotto la scheda tecnica e si rammenta che la ditta in offerta tecnica ha indicato come fornitore qualificato per i salumi: Rovagnati spa e Beretta spa.

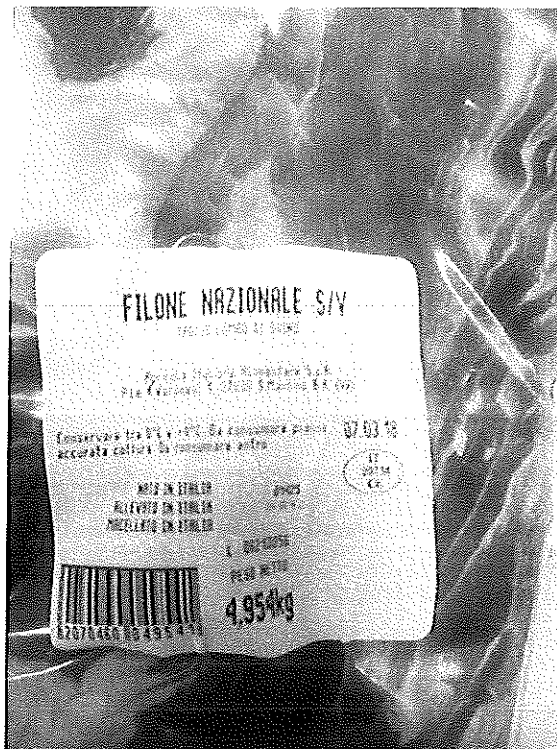


**FORMAGGIO:** Da capitolato non è ammessa la fornitura della PROVOLA AFFUMICATA E FORMAGGIO SPALMABILE.

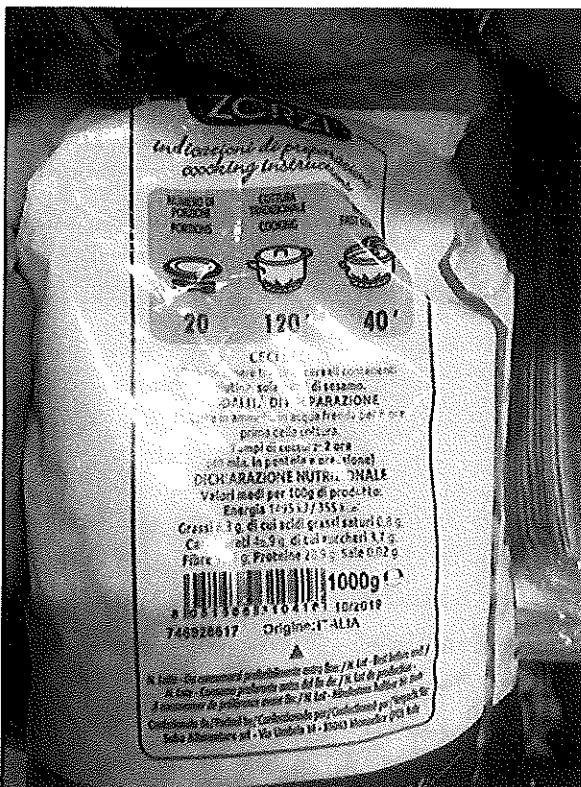
Da capitolato deve essere somministrato **PARMIGIANO REGGIANO (DOP)**: formaggio a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato. Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore ai 24 mesi.



**LONZA DI MAIALE NAZIONALE ANZICHE' LOCALE.** Si chiede di verificare tramite documento di accompagnamento dell'animale la categoria del peso e la classe di carnosità.



**PRESENZA DI UNA CONFEZIONE DI CECI NON BIOLOGICA**





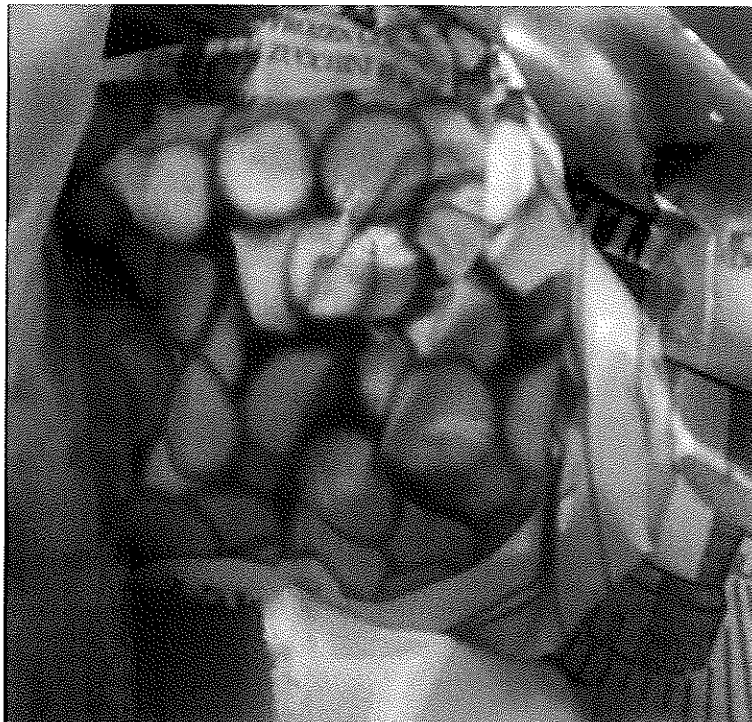
**ORTAGGI** : Da capitolato gli ortaggi devono essere di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione regionale o comunque nazionale. Gli ortaggi dovranno appartenere alla "prima" categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esenti da difetti e di buona presentazione

**Insalata di origine spagnola: non conforme**

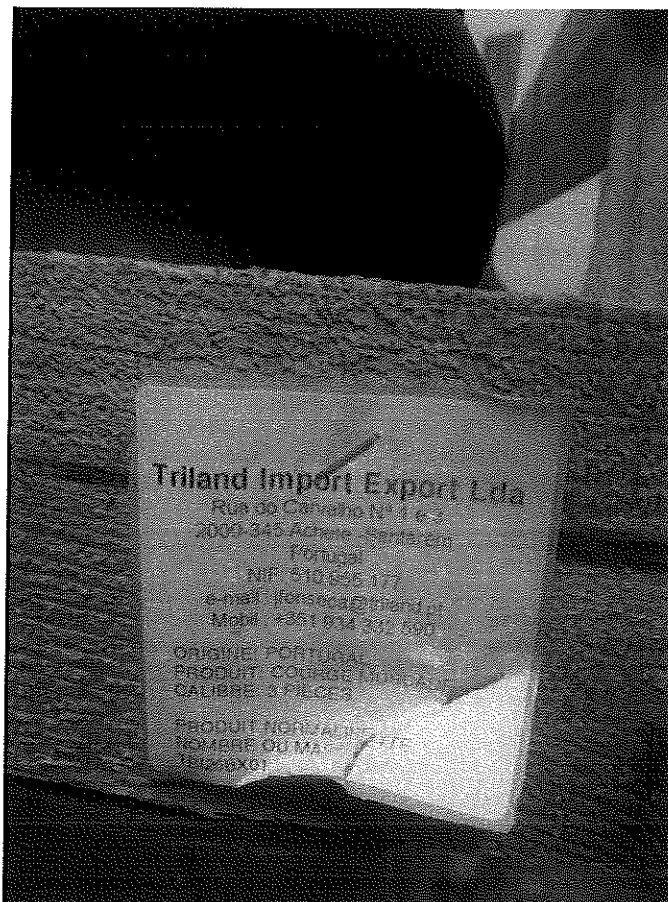


**Aglio di origine spagnola: non conforme**

**Zucchine surgelate anziché fresche: non conforme**



## Zucca di origine Portoghese: non conforme



Si chiede di poter visionare tutte le schede tecniche delle materie prime fornite per poter verificare la conformità dei prodotti con tutti i parametri indicati nel capitolato d'appalto.

### **5. VERIFICA DELLE GRAMMATURE E PREPARAZIONE**

E' stato verificato che le quantità utilizzate sono conformi alle grammature indicate dal ricettario dell'ASP.

Si è verificato, ancora una volta, che la preparazione prevista per il menu del giorno "pasta all'ortolana" – "pollo al limone" è differente nei due centri cottura Tito e Tito scalo.

Si chiede di risolvere questa anomalia con l'organizzazione di corsi di cucina.

## Rapporto di Verifica del 20/02/2018

*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 Scalo  
*Nr pasti:* Circa 200 pasti  
*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: campionamento non in programmazione		x	

### Sintesi dell'audit

L'audit del 20/02/2018, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a 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
RESPONSABIL E DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	1
<b>TOTALE</b>	<b>3</b>

## 2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

E' stata effettuata la formazione del personale così come indicato dal registro in data 3 Gennaio 2018. Non è stato possibile visionare gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011, perché non presenti in struttura.

## 3. CONTROLLO INTEGRAZIONE ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLI ESISTENTI FORNITE DAL COMUNE

### ELETTRODOMESTICI

- ✓ Carrelli termici – NON PRESENTI (TITO SCALO – SCUOLA ELEMENTARE)
- ✓ Sterilizzatore coltelli – NON PRESENTE
- ✓ Bilancia professionale – NON PRESENTE

### ATTREZZATURE LEGGERE

- ✓ Taglieri HACCP – NON PRESENTI
- ✓ Bicchieri in melamina – NON SOSTITUITI

*nota: presso la scuola elementare vengono distribuiti bicchieri di plastica*

*Non è stata aggiunta nessuna attrezzatura nel centro cottura di Tito Scalo. Visto che il numero dei pasti è stato notevolmente aumentato è evidente che il ciclo di produzione necessita di idonee attrezzature.*

I punti 4-5 sono i medesimi evidenziati presso la scuola di Tito paese.

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