

## Rapporto di Verifica del 30/01/2019

*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:* Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto

*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  |    |    |
| E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti                                  |    | X  |    |
| Sono stati prelevati campioni per l'analisi:   |    | X  |    |

Al fine di evidenziare al meglio i risultati dei report, tutti i punti sono schematizzati in tabelle riportando le NON CONFORMITA'/ CONFORMITA' secondo il seguente punteggiaggio:

**1= NON CONFORMITA'**  
**0,5 = SEGNALAZIONE**  
**0= NESSUNA NON CONFORMITA'**  
**1= CONFORMITA'**  
**0,5 = SEGNALAZIONE**  
**0= NESSUNA CONFORMITA'**

Si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

### PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

| MANSIONE                         | PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO |
|----------------------------------|--|
| <b>RESPONSABILE DEL SERVIZIO</b> |  |
| CUOCO                            | 1  |
| AIUTO CUOCO                      | 1  |
| ASM                              | 1  |
| ASM                              | 1  |
| <b>TOTALE</b>                    | <b>4</b>                                 |

### CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

|   | CONFORME | NON CONFORME |
|---|----------|--------------|
| Personale in numero rispondente all'organico: | 1        |              |
| Utilizzo indumenti idonei:                    | 1        |              |
| <b>TOTALE</b>                                 | <b>2</b> | <b>0</b>     |

### CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

|  | CONFORME | NON CONFORME |
|--|----------|--------------|
| Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e suppellettili | 1        |              |
| Usura pavimenti, pareti, porte, finestre                   | 1        | 0,5*         |
| Pulizia e ordine superfici di lavoro                       | 1        |              |
| Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni        | 1        |              |
| Rifiuti collocati in contenitori richiudibili              | 1        |              |
| <b>TOTALE</b>  | <b>5</b> | <b>0,5</b>   |

\* Le tovaglie di plastica utilizzate per coprire i tavoli del refettorio sono molto usurate.



### CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Attrezzature in buono stato                | 1               |                     |
| Attrezzature: pulizia                      | 1               |                     |
| Arredi sufficienti per il numero di alunni | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>                              | <b>3</b>        | <b>0</b>            |

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

### PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Presenza di moduli aggiornati                  | 1               |                     |
| Registrazione eseguite correttamente           | 1               |                     |
| Procedure adeguate applicate                   | 1               |                     |
| Non conformità delle visite precedenti risolte | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>                                  | <b>4</b>        | <b>0</b>            |

**CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO - AREA 2**

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Stoccaggio materie prime in magazzino                            | 1               |                     |
| Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero) | 1               |                     |
| Stoccaggio semilavorati  | 1               |                     |
| Stoccaggio pasto test  | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>  | <b>4</b>        | <b>0</b>            |

**CORRISPONDENZA FORNITURA AL CAPITOLATO D'APPALTO E OFFERTA TECNICA – AREA 3**

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Materia prima corrispondente al capitolato e offerta tecnica (1) |                 | 1                   |
| Non conformità delle visite precedenti risolte                   | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>  | <b>1</b>        | <b>1</b>            |

**(1) Di seguito la specifica delle materie prime conformi/ non conformi per entrambi i centro cottura del Comune di Tito.**

**CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3**

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:

| <b>PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA</b> | <b>TIPOLOGIA</b> | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>N.P.</b> | <b>NOTE</b>  |
|---|------------------|----------|-----------|-------------|--|
| Olio extravergine origine Italia            | Biologico        | X        |           |             |  |
| Orzo e farro                                | Biologico        |          |           | X           |  |
| Farine                                      | Biologica        |          |           | X           |  |
| Legumi                                      | Biologici        | X        |           |             | <b>SEGNALAZIONE:</b> nel precedente audit è stato chiesto di provvedere alla fornitura di legumi idonei al consumo per bambini celiaci. In tutte le confezioni presenti in |

|                                     |   |   |   |   |  |
|-------------------------------------|---|---|---|---|--|
|                                     |   |   |   |   | <i>etichetta comparsa la<br/>dicitura” possibile<br/>contaminazione di<br/>glutine”</i>  |
| 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<br>Pasta locale   | igp<br>Prodotto locale                                      | X |   |   | <i>Pasta Molisana<br/>biologica – grano 100%<br/>italiano</i>  |
| Arance di Sicilia                   | Fornitore<br>locale<br>Igp                                  |   |   |   |  |
| Mela della Val di Non               | Dop   |   |   | X |  |
| Mellanurca campana                  | Dop   |   |   | X | <i>Sostituiti con prodotti<br/>convenzionali della<br/>medesima merceologia</i>  |
| Limoni di Sorrento                  | Igp   |   |   | X | <i>Sostituiti con prodotti<br/>convenzionali della<br/>medesima merceologia</i>  |
| Parmigiano Reggiano<br>Grana Padano | Dop   |   | X |   | <i>Nota: Da capitolato<br/>esclusiva fornitura di<br/>Parmigiano 24 mesi.<br/><b>DEVE ESSERCI<br/>ESCLUSIVAMENTE LA<br/>FORNITURA DI<br/>PARMIGIANO<br/>REGGIANO</b></i> |
| Melanzana rossa di Rotonda          | Prodotti locali e<br>Dop                                    |   |   | X | <i>Sostituiti con prodotti<br/>convenzionali della<br/>medesima merceologia</i>  |
| Cipolla rossa di Tropea             | igp   |   |   | X | <i>Sostituiti con prodotti<br/>convenzionali della<br/>medesima merceologia</i>  |
| Kiwi di Latina                      | Igp   |   |   | X |  |
| Formaggi freschi                    | Prodotti locali   |   |   | X |  |
| Carne rossa                         | Prodotto locale<br>(nati/allevati<br>/macellati in<br>loco) |   |   | X |  |
| Lonza                               | Prodotto locale   |   |   | X |  |

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

**NON CONFORMITA':** Riscontrate delle NC sulla fornitura di ortofrutta A TITO SCALO E TITO PAESE

- ✚ L'etichette delle arance indicavano prodotto in ITALIA CAT. I, mentre sulla fattura lo stesso prodotto aveva indicazione Cat. II;



- ✚ a Tito Paese, n. 3 cassette di mele origine COSTA RICA e non ITALIA, come richiesto da capitolato;



- ✚ Aaglio origine Cinese e non ITALIA, come richiesto da capitolato



### II MENU DEL GIORNO– *pasta e ceci, frittata, insalata* - AREA 3

|               | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|---------------|-----------------|---------------------|
| 1° piatto     | 1               |                     |
| 2° piatto     | 1               |                     |
| Contorno      | 1               |                     |
| Frutta        | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b> | <b>4</b>        | <b>0</b>            |

### DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

|                | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME (DIETE MANCANTI)</b> |           |
|----------------|-----------------|--------------------------------------|-----------|
| Diete speciali |                 | mediche                              | religiose |
|                | 1               |                                      | 1         |
| <b>TOTALE</b>  | <b>1</b>        | <b>1</b>                             |           |

Non è stata rilevata la presenza di una tabella dietetica specifica per le diete religiose.

**SEGNALAZIONI:**

Le insegnanti della scuola d'infanzia hanno comunicato che il primo piatto “gnocchi al pomodoro” non è consumato dai bambini della fascia d'età 3 – 5 anni, perché hanno difficoltà di masticazione.

Si chiede, pertanto la sostituzione degli gnocchi con pasta di grano duro.

**Rapporto di Verifica del 30/01/2019**

*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 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  |    |    |
| E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti                                  |    |    | X  |
| Sono stati prelevati campioni per l'analisi:   |    | X  |    |

**PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1**

| MANSIONE                         | PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO |
|----------------------------------|--|
|                                  |  |
| <b>RESPONSABILE DEL SERVIZIO</b> |  |
| CUOCO                            | 1  |
| AIUTO CUOCO                      | 1  |
| ADDETTE MENSA                    | 1  |
| <b>TOTALE</b>                    | <b>3</b>                                 |

### CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

|   | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|---|-----------------|---------------------|
| Personale in numero rispondente all'organico: | 1               |                     |
| Utilizzo indumenti idonei:                    | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>                                 | <b>2</b>        | <b>0</b>            |

### CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e suppellettili | 1               |                     |
| Usura pavimenti, pareti, porte, finestre                   | 1               |                     |
| Pulizia e ordine superfici di lavoro                       | 1               |                     |
| Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni        | 0,5             |                     |
| Rifiuti collocati in contenitori richiudibili              | 0,5             |                     |
| <b>TOTALE</b>  | <b>4</b>        | <b>0</b>            |

### CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Attrezzature in buono stato                | 1               |                     |
| Attrezzature: pulizia                      | 1               |                     |
| Arredi sufficienti per il numero di alunni | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>                              | <b>3</b>        | <b>0</b>            |

**PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2**

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Presenza di moduli aggiornati                  | 1               |                     |
| Registrazione eseguite correttamente           | 1               |                     |
| Procedure adeguate applicate                   | 1               |                     |
| Non conformità delle visite precedenti risolte | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>                                  | <b>4</b>        | <b>0</b>            |

**CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO - AREA 2**

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Stoccaggio materie prime in magazzino                            | 1               |                     |
| Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero) |                 | 1                   |
| Stoccaggio semilavorati  | 1               |                     |
| Stoccaggio pasto test  | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>  | <b>3</b>        | <b>1</b>            |

**CORRISPONDENZA FORNITURA AL CAPITOLATO D'APPALTO E OFFERTA TECNICA – AREA 3**

|  | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|--|-----------------|---------------------|
| Materia prima corrispondente al capitolato e offerta tecnica (1) |                 | 1                   |
| Non conformità delle visite precedenti risolte                   | 1               |                     |
| <b>TOTALE</b>  | <b>1</b>        | <b>1</b>            |

vedere pag. 5

**II MENU DEL GIORNO *pasta e ceci, frittata, insalata* – AREA 3**

|           | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME</b> |
|-----------|-----------------|---------------------|
| 1° piatto | 1               |                     |
| 2° piatto | 1               |                     |

|               |          |          |
|---------------|----------|----------|
| Contorno      | 1        |          |
| Frutta        | 1        |          |
| <b>TOTALE</b> | <b>4</b> | <b>0</b> |

### DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

|                | <b>CONFORME</b> | <b>NON CONFORME (DIETE MANCANTI)</b> |           |
|----------------|-----------------|--------------------------------------|-----------|
| Diete speciali |                 | mediche                              | religiose |
|                | 1               |                                      | 1         |
| <b>TOTALE</b>  | <b>1</b>        | <b>1</b>                             |           |

Non è stata rilevata la presenza di una tabella dietetica specifica per le diete religiose.

### SEGNALAZIONI

Durante il sopralluogo sono state intervistate delle insegnanti per la rilevazione della qualità complessiva della mensa scolastica di Tito paese, si è rilevato che:

1. Il pane per i celiaci non è imbustato singolarmente ma somministrato in un tovagliolo di carta;
2. Ai bambini celiaci non vengono somministrati i legumi. Si richiede la fornitura di legumi che non abbiano possibili contaminazioni con il glutine
3. Per i bambini che seguono la dieta religiosa viene somministrato sempre un formaggio spalmabile al posto della carne. Quindi si richiede una tabella specifica in cui le sostituzioni siano alternate;
4. Viene somministrato ad ogni bambino mezza mela e mezza pera, mentre la banana viene data per intero.

**Nessuna segnalazione comunicata nell'audit precedente è stata risolta.**

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