Rapporto di Verifica del 15/03/2019 e 27/03/2019

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 punteggio:

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
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
TOTALE	**4**

CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Personale in numero rispondente all'organico:	1	
Utilizzo indumenti idonei:	1	
TOTALE	**2**	**0**

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	
Pulizia e ordine superfici di lavoro	1	
Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni	1	
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	1	
TOTALE	**5**	

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Attrezzature in buono stato	1	
Attrezzature: pulizia	1	
Arredi sufficienti per il numero di alunni	1	

TOTALE	**3**	**0**

.**PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2**

	CONFORME	NON CONFORME
Presenza di moduli aggiornati	1	
Registrazione eseguite correttamente	1	
Procedure adeguate applicate	1	
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	**4**	**0**

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

	CONFORME	NON CONFORME
Stoccaggio materie prime in magazzino	1	
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero)	1	
Stoccaggio semilavorati	1	
Stoccaggio pasto test	1	
TOTALE	**4**	**0**

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

	CONFORME	NON CONFORME
Materia prima corrispondente al capitolato e offerta tecnica **(1)**		1
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	**1**	**1**

(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:

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			*Pasta Molisana biologica – grano 100% italiano*
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp				
Mela della Val di Non	Dop	X			*Mela MELINDA*
Mellanurca campana	Dop			X	*Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia*
Limoni di Sorrento	Igp			X	*Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia*
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop	X			*in magazzino solo Parmigiano Reggiano*
Melanzana rossa di Rotonda	Prodotti locali e Dop			X	*Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia*
Cipolla rossa di Tropea	igp			X	*Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia*
Kiwi di Latina	Igp			X	

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

Il MENU DEL GIORNO – *Pasta e ceci, frittata e verdure di stagione* **- AREA 3**

	CONFORME	NON CONFORME
1° piatto	1	
2° piatto	1	
Contorno	1	
Frutta	1	
TOTALE	**4**	**0**

DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

	CONFORME	NON CONFORME (DIETE MANCANTI)	
Diete speciali		mediche	religiose
	1		1
TOTALE	**1**	**1**	

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

Rapporto di Verifica del 15/03/2019

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 con la commissione mensa del Comune di Tito. Si è proceduto alla valutazione del pasto del giorno e successivamente è stata eseguita una verifica delle materie prime e delle fatture presenti in cucina.

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

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

CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Personale in numero rispondente all'organico:	1	
Utilizzo indumenti idonei:	1	
TOTALE	**2**	**0**

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	
Pulizia e ordine superfici di lavoro	1	
Reti anti-insetto alle finestre in buone	0,5	

condizioni		
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	0,5	
TOTALE	**4**	**0**

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Attrezzature in buono stato	1	
Attrezzature: pulizia	1	
Arredi sufficienti per il numero di alunni	1	
TOTALE	**3**	**0**

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2

	CONFORME	NON CONFORME
Presenza di moduli aggiornati	1	
Registrazione eseguite correttamente	1	
Procedure adeguate applicate	1	
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	**4**	**0**

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

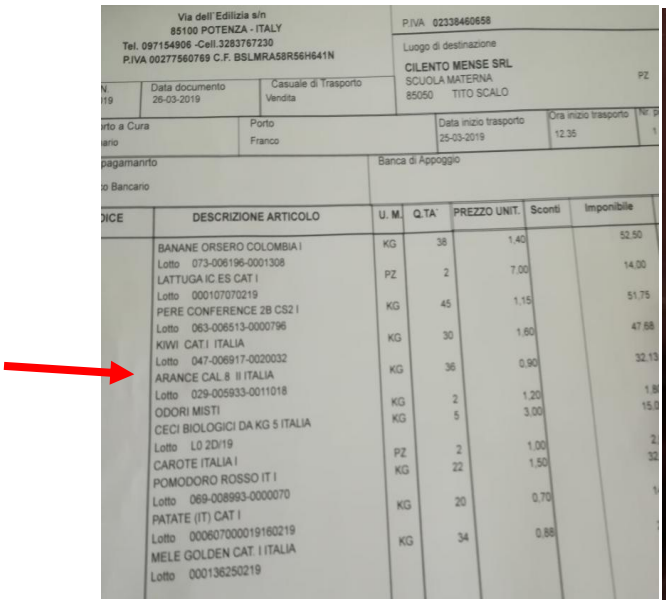
	CONFORME	NON CONFORME
Stoccaggio materie prime in magazzino	1	
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero)		1
Stoccaggio semilavorati	1	
Stoccaggio pasto test	1	
TOTALE	**3**	**1**

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

	CONFORME	NON CONFORME
Materia prima corrispondente al capitolato e offerta tecnica **(1)**		1
Non conformità delle visite precedenti risolte		1
TOTALE	**0**	**1**

vedere pag. 5

Nota: si è verificato che le arance riportano in etichetta I CATEGORIA mentre sulla fattura II CATEGORIA. Si segnala che questa non conformità è stata rilevata anche nei mesi precedenti.


Via dell'Edilizia s/n
85100 POTENZA - ITALY
Tel. 097154906 -Cell.3283767230
P.IVA 00277560769 C.F. BSLMRA58R56H641N

P.IVA 02338460658

Luogo di destinazione
CILENTO MENSE SRL
SCUOLA MATERNA
85050 TITO SCALO

Data documento	Casuale di Trasporto
26-03-2019	Vendita

Porto: Franco
Data inizio trasporto: 25-03-2019
Ora inizio trasporto: 12:35
Banca di Appoggio

DESCRIZIONE ARTICOLO	U. M.	Q.TA'	PREZZO UNIT.	Sconti	Imponibile
BANANE ORSERO COLOMBIA I Lotto 073-006196-0001308	KG	38	1,40		52,50
LATTUGA IC ES CAT I Lotto 000107070219	PZ	2	7,00		14,00
PERE CONFERENCE 2B CS2 I Lotto 063-006513-0000796	KG	45	1,15		51,75
KIWI CAT I ITALIA Lotto 047-006917-0020032	KG	30	1,60		47,68
ARANCE CAL 8 II ITALIA Lotto 029-005933-0011018	KG	36	0,90		32,13
ODORI MISTI	KG	2	1,20		1,8
CECI BIOLOGICI DA KG 5 ITALIA Lotto L0 2D/19	KG	5	3,00		15,0
CAROTE ITALIA I	PZ	2	1,00		2,
POMODORO ROSSO IT I Lotto 069-008993-0000070	KG	22	1,50		32,
PATATE (IT) CAT I Lotto 00060700019160219	KG	20	0,70		1
MELE GOLDEN CAT. I ITALIA Lotto 000136250219	KG	34	0,88		

Il MENU DEL GIORNO *pastina con crema di verdure, bastoncini al forno, contorno* **– AREA 3**

	CONFORME	NON CONFORME
1° piatto	1	
2° piatto	1	
Contorno	1	
Frutta	1	
TOTALE	**4**	**0**

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) La temperatura del cibo

- ✓ primo piatto era caldo;
- ✓ secondo piatto caldo
- ✓ contorno freddo

2) Cottura del cibo

- ✓ primo piatto adeguata
- ✓ secondo piatto adeguata
- ✓ contorno adeguata

3) Quantità della porzione servita: sufficiente

4) Sapore

- ✓ primo piatto molto gradevole
- ✓ secondo piatto gradevole
- ✓ contorno gradevole

GIUDIZIO GLOBALE *molto buono* . Il pasto è stato gradito anche dai bambini infatti molti di loro hanno consumato tutta la porzione o almeno più della metà.

Nota*: La commissione mensa ha verificato lo stesso menù anche presso il refettorio della Scuola Primaria Cafarelli, e si è verificato che il primo piatto non è stato gradito dai piccoli consumatori, generando molto scarto.*

Le preparazioni della pastina con crema di verdure sono differenti nei due centri cottura.

DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

	CONFORME	NON CONFORME (DIETE MANCANTI)	
Diete speciali		mediche	religiose
	1		1
TOTALE	**1**	**1**	

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

Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls