

## Rapporto di Verifica del 06/12/2019

*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		
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: Si allegano alla relazione i certificati di prova	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'**

La verifica effettuata in data 6 Dicembre ha previsto il seguente controllo:

### PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
<b>RESPONSABILE DEL SERVIZIO</b>	
CUOCO	1
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
<b>TOTALE</b>	<b>6</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 CUCINA 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	
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	

### 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	
<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	0,5	
Procedure adeguate applicate	1	
Non conformità delle visite precedenti risolte	n.a	
<b>TOTALE</b>	<b>2,5</b>	

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

	<b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME</b>
Stoccaggio materie prime in magazzino	0,5	0,5
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero)	1	
Stoccaggio semilavorati	1	
Stoccaggio pasto test	1	
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

**Nota:** Il magazzino si presenta disordinato e alcune cassette materiale sono poggiate direttamente sul pavimento e non a 20 cm come richiesto dalla normativa vigente.



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

	CONFORME	NON CONFORME
Materia prima corrispondente al capitolato e offerta tecnica (1)	0,5	0,5
Non conformità delle visite precedenti risolte	n.a.	
<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

## 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	X		<i>Presenza di un' confezione di legumi non biologici</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 Pasta locale	igp Prodotto locale	X			<i>Pasta Molisana biologica – grano 100% italiano</i>
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp				
Mela della Val di Non	Dop	X			<i>Mela I categoria</i>
Mellanurca campana	Dop			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della</i>

					<i>medesima merceologia</i>
Limoni di Sorrento	Igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Parmigiano Reggiano	Dop			<b>X</b>	<b>Presenza solo di Grana Padano</b>
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>
Kivi 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			<i>fornitore locale prodotto nazionale</i>
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

**NON CONFORMITA' RILEVATE:  
CONFEZIONI DI LEGUMI NON BIOLOGICI**



**SEGNALAZIONE SULLA MATERIA PRIMA – FORNITURA GRANA PADANO ANZICHE'  
PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATURA 24 MESI**



**II MENU DEL GIORNO – Riso al pomodoro, mozzarella e patate - 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>

NOTA: Si evidenzia che per la preparazione del menù sono state utilizzate: riso biologico, passata di pomodoro 100% italiano, mozzarella caseificio locale 100% latte italiano e patate biologiche.

Tutta la frutta presente in magazzino è di prima categoria origine italiana

**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:**

1. Non è ancora presente la planimetria aggiornata con il nuovo layout attrezzature, locale spogliatoio, locale lavaggio, magazzino e servizi igienici, firmata e timbrata dal tecnico competente;
2. Attualmente il personale impiegato in cucina è pari a n. 6 dipendenti (n. 1 uomo e n. 5 donne) ed è presente un solo locale spogliatoio e un servizio igienico. Si segnala che la normativa in materia igienico sanitaria prevede la differenziazione di genere quando il numero di dipendenti supera le cinque unità.