

Rapporto di Verifica del 7/01/2020

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 7 Gennaio ha previsto il seguente controllo:

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
TOTALE	6

CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

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

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	
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

Nota: E' stato segnalata la presenza in cucina di un banco di scuola di un bambino, che veniva utilizzato come piano d'appoggio. E' stato ribadito al personale di eliminare la presenza.

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	n.a	
TOTALE	3	

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

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

Nota: Come più volte ribadito il locale magazzino, risulta non adeguato in termini di spazio e scaffali che di fatto impediscono il regolare stoccaggio della merce specialmente nei giorni di consegna.

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.	
TOTALE	0.5	0.5

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		
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 medesima merceologia</i>

Limoni di Sorrento	Igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Parmigiano Reggiano	Dop			X	
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 (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			

SEGNALAZIONI:

Come più volte ribadito il locale magazzino, risulta non adeguato in termini di spazio e scaffali che di fatto impediscono il regolare stoccaggio della merce specialmente nei giorni di consegna.

Ambroalimento srls

Rapporto di Verifica del 28/02/2020

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		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 = SEGNALE

0= NESSUNA NON CONFORMITA'

1= CONFORMITA'

0,5 = SEGNALE

0= NESSUNA CONFORMITA'

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
TOTALE	6

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	n.a	
TOTALE	3	

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)	0,5	0,5
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	1,5	0,5

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			<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>
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop	X			<i>in magazzino solo Parmigiano Reggiano biologico</i>
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	X			<i>fornitore locale prodotto</i>

	locale				<i>nazionale</i>
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

Si segnala quanto segue:

Le pere non erano di origine italiana ma spagnola



Di seguito si riportano alcune immagini delle materie prime conformi al capitolato:

MELE MELINDA



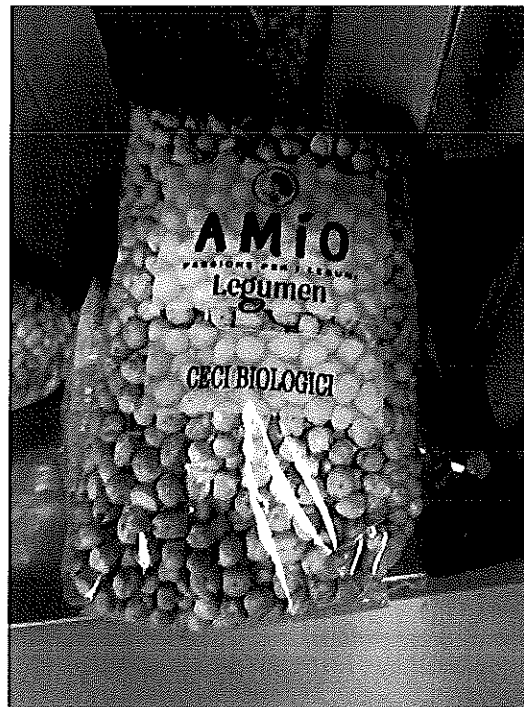
**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO D'ORIGINE
ITALIANA**



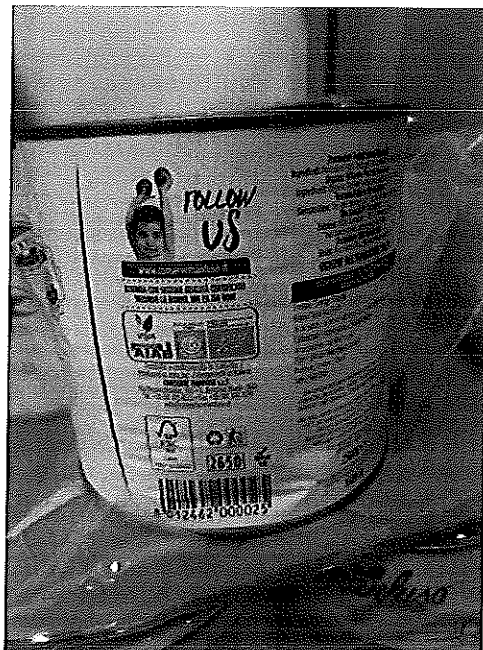
FAGIOLI BIOLOGICI ITALIANI



CECI BIOLOGICI ITALIANI



POMODORI PELATI BIOLOGICI 100% ITALIANI



CONCLUSIONI

Nonostante le limitazioni strutturali e di dotazione del magazzino più volte segnalate non siano state risolte, c'è da evidenziare uno elevato grado di organizzazione interna del personale che ha generato risultati qualitativi più che soddisfacenti.

Nel corso dei sopralluoghi altresì sono state evidenziate pochissime non conformità, quasi tutte di carattere merceologiche. Tuttavia l'azienda ha sempre dimostrato attenzione al riguardo resolvendo quanto segnalato e mantenendo costante un'elevata qualità delle materie prime utilizzate in conformità con quanto previsto dal capitolato d'appalto.

Ambroalimenta srls