

GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LA MENSA INTERNA DI TRENTO

Check list di verifica

Data __/__/____ ora inizio__:__ ora fine__:__

ITEM	CRITERIO DI VERIFICA			NOTE	PESO
ORGANIZZAZIONE					
1a	Piano di autocontrollo	Sono presenti le registrazioni	SI	NO	1,00
1b		Sono presenti i risultati delle verifiche effettuate	SI	NO	0,50
1c		Sono presenti i DDT degli ultimi sette giorni	SI	NO	0,50
1d		Sono rispettate le procedure di lavorazione	SI	NO	1,00
1e		Sono registrate le temperature durante la veicolazione	SI	NO	1,00
1f		È presente il piatto campione	SI	NO	0,50
1g		La disinfestazione è effettuata	SI	NO	1,00
2	Responsabile del piano di autocontrollo	È documentato almeno un sopralluogo settimanale	SI	NO	1,00
3a	Piano di sanificazione	È rispettato	SI	NO	1,00
3b		Durante la preparazione dei pasti è presente materiale per le pulizie	SI	NO	0,50
4a	Sicurezza	E' stata fatta la riunione congiunta per la valutazione dei rischi (all'inizio ed ogni sei mesi)	SI	NO	0,50
4b		Sopralluogo ogni sei mesi	SI	NO	0,50
4c		È stata fatta la valutazione dei rischi	SI	NO	0,50
4d		Sono forniti ed utilizzati i DPI previsti	SI	NO	0,50
5	Qualifica dei fornitori	È attuato il sistema di qualifica dei fornitori proposto	SI	NO	0,50
6	Elenco dipendenti	È stato presentato l'elenco aggiornato dei dipendenti con qualifiche, curriculum, retribuzioni e turno di lavoro	SI	NO	0,50
7a	Professionalità dei dipendenti	Chi prepara i pasti ha il titolo di cuoco	SI	NO	1,00
7b		Negli impianti di produzione è presente un cuoco con almeno tre anni di esperienza	SI	NO	0,50
8	Referente	Presente	SI	NO	1,00
9	Numero dipendenti in servizio	Corrisponde al previsto	SI	NO	2,00
10a	Personale	Divise	SI	NO	0,50
10b		I guanti monouso per le preparazioni sono in materiale idoneo	SI	NO	0,50
10c		Calzature antinfortunistiche	SI	NO	0,50
10d		Mascherine	SI	NO	0,50
10e		Indumenti protettivi (es. giacche pesanti per celle frigorifere o per l'inverno)	SI	NO	0,50
10f		Le divise per le pulizie sono diverse	SI	NO	0,50
10g		Il contegno è decoroso, irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione	SI	NO	0,50
11a	Formazione	È rispettato il piano della formazione	SI	NO	0,50
11b		Vi è evidenza dei corsi, dei partecipanti e degli esiti	SI	NO	0,50
11c		L'Ente è stato informato dei corsi	SI	NO	0,50
11d		La formazione dei nuovi assunti è completa	SI	NO	0,50
13	Subappalti	Sono presenti subappalti non autorizzati	SI	NO	0,50

14a	Riunione mensile	È stata fatta	SI	NO		0,50
14b		Era presente il referente ed il cuoco	SI	NO		0,50
15	Non conformità e reclami	Sono gestiti in modo corretto e tempestivo	SI	NO		0,50
16a	Manutenzione	Lo stato di manutenzione dei locali è idoneo	SI	NO		1,00
16b		Lo stato di manutenzione delle attrezzature e dei macchinari è idoneo	SI	NO		1,00
16c		Lo stato di manutenzione dei mobili è idoneo	SI	NO		1,00
16d		Sono presenti i rapporti di intervento della manutenzione programmata	SI	NO		0,50
16e		È presente il Registro di manutenzione	SI	NO		0,50
16f		Gli interventi di manutenzione straordinaria sono effettuati entro 24 ore dalla chiamata	SI	NO		0,50
16g		In caso di guasti il servizio è stato comunque garantito	SI	NO		0,50
LA PREPARAZIONE DEI PASTI						
17	I pasti sono preparati all'interno dell'Ente	Verifica sul posto	SI	NO		1,00
18	Tracciabilità della produzione	Esistono le registrazioni	SI	NO		0,50
19	Orari di distribuzione	Sono rispettati	SI	NO		1,00
20a	Menù	È rispettata l'offerta prevista	SI	NO		1,00
20b		È indicato il tipo di pesce o di carne utilizzati	SI	NO		1,00
21a	Sono rispettate le grammature	Primi	SI	NO		1,00
21b		Secondi	SI	NO		1,00
21c		Contorni	SI	NO		1,00
21d		Frutta e dessert	SI	NO		1,00
22	Lista dei fornitori	È presente, completa e aggiornata	SI	NO		1,00
23	Elenco dei prodotti	È presente, completo e aggiornato	SI	NO		2,00
24	Schede tecniche	Sono state fornite	SI	NO		0,50
25a	I prodotti biologici previsti	Sono presenti	SI	NO		1,00
25b		Sono presenti corrispondenti prodotti non biologici	SI	NO		0,50
26	Prodotti	I prodotti hanno etichette e confezioni conformi alle leggi	SI	NO		1,00
27	È effettuata la variazione degli ingredienti base	Presenza in magazzino di diverse tipologie	SI	NO		1,00
28a	Soffritti	Sono stati utilizzati	SI	NO		0,50
28b	Insaporitori	Sono stati utilizzati	SI	NO		1,00
29	Semilavorati	Sono presenti prodotti non autorizzati	SI	NO		1,00
30a	Confezioni aperte	È indicata la data di apertura	SI	NO		1,00
30b		Il prodotto è consumato entro il tempo previsto dal piano di autocontrollo	SI	NO		2,00
31	Le confezioni in genere	Sono in regola con le normative	SI	NO		0,50
32	Prodotti freschi	È a disposizione la metà della shelf life	SI	NO		0,50
33	Surgelati	Sono utilizzati prodotti surgelati non autorizzati	SI	NO		1,00
34	Congelamento	È effettuato il congelamento di prodotti non previsti	SI	NO		2,00
35a	Scongelamento	È effettuato a temperatura ambiente o tramite immersione	SI	NO		1,00
35b		Sono utilizzate le teglie forate	SI	NO		0,50
36	Ortaggi, frutta, carne e pesce	La consegna avviene almeno 2 volte alla settimana	SI	NO		1,00
37	I prodotti alimentari in genere	Rispettano la normativa, il capitolato e l'offerta	SI	NO		1,00

38a	Frutta	La frutta è matura	SI	NO		1,00
38b		È rispettato il calendario	SI	NO		1,00
39	Uova	Sono extrafresche	SI	NO		1,00
40	Olio extravergine di oliva	È utilizzato per condimenti, pietanze cotte, e salse	SI	NO		1,00
41	Carni macinate	Sono acquistate carni macinate	SI	NO		1,00
42a	Riciclo	Si ricicla il cibo	SI	NO		1,00
42b		È presente cibo avanzato da pasti precedenti	SI	NO		1,00
44a	Preparazioni	Sono effettuate il giorno stesso del consumo	SI	NO		2,00
44b		È attuata la separazione delle aree	SI	NO		0,50
45	Impanatura	È effettuata nelle ore immediatamente precedenti la cottura	SI	NO		0,50
46a	Porzionatura	È effettuata nelle ore immediatamente precedenti la cottura	SI	NO		0,50
46b		I pezzi porzionati rimasti sono riutilizzati	SI	NO		1,00
47a	Cotture	È utilizzato olio di arachide, olio extravergine di oliva o burro	SI	NO		1,00
47b		L'olio di frittura è riutilizzato	SI	NO		0,50
47c		L'olio è utilizzato per un massimo di tre ore (registrazione)	SI	NO		0,50
47d		Gli oli esausti sono smaltiti secondo le procedure di legge	SI	NO		0,50
47e		È previsto il registro degli oli esausti	SI	NO		0,50
47f		È controllata e registrata la temperatura di frittura	SI	NO		0,50
48a	Registrazione prodotti utilizzati	Sono indicati su apposita scheda le quantità di prodotti utilizzate	SI	NO		1,00
48b		Esiste la rintracciabilità	SI	NO		1,00
50	Sale da pranzo	I tavoli sono dotati di bottiglie d'olio e di aceto e sale	SI	NO		1,00
DISTRIBUZIONE						
51	Distribuzione	Il personale effettua la distribuzione	SI	NO		0,50
52	Macchine erogatrici	Sono funzionanti e regolarmente sanificate	SI	NO		1,00
DOTAZIONI E LOCALI						
53	Camici e copricapo per i visitatori	Sono presenti agli ingressi	SI	NO		0,50
54a	Detersivi e prodotti per pulizie	Sono negli specifici locali e scaffalature	SI	NO		0,50
54b		Sono state fornite le schede tecniche di sicurezza	SI	NO		0,50
55	Le stoviglie (piatti, posate ecc.)	Se necessario, sono state rimpiazzate quelle in dotazione con articoli idonei	SI	NO		2,00
56	I piatti, le posate, contenitori e simili	Sono puliti	SI	NO		2,00
57a	I locali cucina e attigui	Sono puliti	SI	NO		2,00
58a	Le attrezzature ed i macchinari	Sono puliti	SI	NO		2,00

58b		Sono presenti tutti quelli dati in dotazione	SI	NO		0,50
59	Magazzini	Sono puliti	SI	NO		1,00
59b		Temperatura ambientale corretta	SI	NO		0,50
59c		È presente merce scaduta	SI	NO		1,00
60a	Celle frigorifere	Temperatura da termometro esterno corretta	SI	NO		0,50
60b		Prodotti regolarmente etichettati	SI	NO		0,50
60c		Sono pulite	SI	NO		1,00
60d		È presente merce scaduta	SI	NO		0,50
61a	Frigoriferi di giornata	Temperatura da termometro esterno corretta	SI	NO		0,50
61b		Prodotti regolarmente etichettati	SI	NO		0,50
61c		Sono puliti	SI	NO		1,00
61d		È presente merce scaduta	SI	NO		1,00
62a	Servizi igienici	Sono puliti	SI	NO		1,00
62b		Sono dotati di quanto necessario	SI	NO		1,00
62c	Spogliatoi	Sono puliti	SI	NO		1,00
GESTIONE RIFIUTI						
63	Zona deposito rifiuti	È pulita	SI	NO		0,50
64a	La gestione rifiuti	Corretta	SI	NO		1,00
64b		La raccolta differenziata è fatta	SI	NO		1,00
64c		Eliminazione dei residui grassi corretto	SI	No		0,50

Visto per convalida visita Responsabile del controllo

Firma

Referente per la ditta

Firma