

**Gara per l'affidamento del "servizio di ristorazione collettiva" a ridotto impatto ambientale - ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) - nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari della circoscrizione territoriale del Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per la Campania - Napoli.**

Lotto 1 - CIG **9883311E3C**

Lotto 2 - CIG **988707613A**

Lotto 3 - CIG **9887129CF3**

## **ALLEGATO 6 AL CAPITOLATO MONITORAGGIO ISPETTIVO ED ANALITICO**

### **SOMMARIO**

- 1. Oggetto delle attività di monitoraggio**
- 2. Soggetti coinvolti e modalità operative**
- 3. Costi del monitoraggio**
- 4. Penalità**
- 5. Appendice**

### **1. Oggetto delle attività di monitoraggio**

Il presente documento descrive le attività di monitoraggio previste per verificare la conformità dei prodotti forniti e dei servizi erogati con la fornitura oggetto dell'appalto. In particolare, il monitoraggio prevede controlli di tipo ispettivo con riferimento alle prescrizioni generali e specifiche contenute nel capitolato di gara relative ai seguenti elementi:

- Strutture impiegate per lo svolgimento del servizio (manutenzioni);
- Personale impiegato nella erogazione del servizio (formazione, norme igieniche);
- Preparazione dei pasti (struttura del menù, grammature, procedure di preparazione; specifiche tecniche e modalità di conservazione delle derrate);
- Norme di corretta prassi igienica (disposizioni di legge, applicazione del piano HACCP aziendale e delle relative registrazioni);
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature (procedure, prodotti usati, controllo delle infestazioni).

Le valutazioni di tipo analitico/strumentale hanno come oggetto i parametri microbiologici, chimici e fisici i cui limiti di accettabilità sono descritti nell'allegato 3 al Capitolato.

L'Amministrazione si riserva il diritto di modificare i limiti di accettabilità menzionati qualora dovessero intervenire significative modifiche nella normativa nazionale e/o comunitaria.

### **2. Soggetti coinvolti e modalità operative**

L'Amministrazione si riserva il diritto di eseguire le attività di monitoraggio, anche avvalendosi di enti opportunamente accreditati.

Il Fornitore consentirà il libero accesso alle strutture adibite alla preparazione e conservazione delle derrate nonché a tutti i locali interessati, a vario titolo, nella erogazione del servizio.

Il Fornitore si impegna altresì a mettere a disposizione dell'Organismo di controllo incaricato tutta la documentazione relativa alla conduzione del sistema di autocontrollo igienico aziendale, comprese le registrazioni descritte in appendice.

### 3. Costi del monitoraggio

Il monitoraggio ispettivo ed analitico è a carico dell'Amministrazione, che si riserva il diritto di selezionare l'Organismo di controllo che, a proprio insindacabile giudizio, fornisca le migliori garanzie di affidabilità del risultato delle attività.

Il fornitore non addebiterà alcun costo all'Amministrazione in relazione alle attività di prelievo dei campioni, così come già descritto al paragrafo 9.6 del Capitolato.

### 4. Penalità

In caso di superamento dei limiti di accettabilità definiti nell'allegato 3 al Capitolato o di non conformità rilevate rispetto alle prescrizioni del Capitolato, l'Amministrazione potrà applicare le specifiche penali previste al paragrafo 13 del Capitolato medesimo.

### 5. Appendice

Nella tabella che segue si riporta l'elenco di documenti che il Fornitore dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione durante le attività di monitoraggio ispettivo.

In particolare, per ciascuna attività oggetto di documentazione dovrà essere presente un documento di pianificazione della attività e un documento di registrazione delle attività pianificate.

Documento di registrazione		Attività oggetto di documentazione
1	Pianificazione attività da eseguire	Controllo derattizzazione/disinfestazione
2	Registrazione delle attività eseguite	
3	Planimetria con indicazione delle esche	
4	Schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti	
5	Pianificazione attività da eseguire	Controllo pulizia e sanificazione
6	Registrazione delle attività eseguite	
7	Schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti	
8	Pianificazione attività da eseguire	Controllo della data di scadenza dei prodotti alimentari immagazzinati
9	Registrazione delle attività eseguite	
10	Pianificazione attività da eseguire	Controllo dell'utilizzo degli scarti/recuperi di produzione
11	Registrazione delle attività eseguite	
12	Pianificazione attività da eseguire	Controllo della manutenzione ordinaria
13	Registrazione delle attività eseguite	
14	Pianificazione attività da eseguire	Controllo stato di taratura della strumentazione avente influenza sul servizio erogato
15	Registrazione delle attività eseguite	
16	Pianificazione attività da eseguire	Controllo dei CCP identificati nell'autocontrollo
17	Registrazione delle attività eseguite	
18	Pianificazione attività da eseguire	Formazione del personale
19	Registrazione delle attività eseguite	
20	Verifica di efficacia della formazione	
21	Pianificazione attività da eseguire	Controllo grammature
22	Registrazione delle attività eseguite	
23	Verifica rilascio attestato	Corso di Formazione per Alimentaristi
24	Rapporto Verifica ispettiva interna (minima 1/anno)	Controllo rispetto del Capitolato

In sede di verifica potranno essere richiesti, ai fini del monitoraggio della fornitura del servizio, eventuali ulteriori documenti non descritti nella tabella precedente.