



Revisione 0

Data: 26.10.2020

SERVIZIO SISTEMA EDUCATIVO E POLITICHE SOCIALI PIANO DI CONTROLLO DEL SERVIZIO: RISTORAZIONE SCOLASTICA

Prestazione /documento verificato	Caratteristica del servizio/aspetto/ dimensione	Livello di qualità programmato – unità di misura	Responsabile del controllo	Tipo di controllo	Campione controllato/ modalità di estrazione	frequenza/ tempistiche di controllo	Modalità di controllo	Criteri di accettazione/tolleranza ammessa	Registrazione esito controllo	Trattamento esito negativo
Capitolato speciale d'appalto	Corretta ed efficace gestione del servizio di ristorazione in tutti i suoi aspetti complessivi.	L'appaltatore rispetta quanto previsto dal capitolato e secondo le schede di valutazione compilate dai genitori-assaggiatori, dai commissari di mensa e dagli stessi insegnanti	I funzionari comunali del servizio competente	In itinere	Il controllo viene effettuato su tutte le schede di valutazione compilate dagli assaggiatori.	Mensile	Esame di ogni singola scheda di valutazione	Le operazioni segnalate come non conformi sono approfondite e valutate con la ditta di ristorazione. Viene valutata la presenza di gravi o particolarmente significative criticità.	Il funzionario comunale registra l'esito positivo o negativo al fondo della scheda e l'eventuale esigenza di approfondimento.	Invio email (contenente espressa richiesta di azione correttiva) alla ditta di ristorazione, che si attiva per la soluzione della non conformità e ne comunica gli esiti al Comune. La non conformità viene registrata su apposito registro NCAC.
Capitolato speciale d'appalto (allineato con il contratto stipulato con l'operatore economico individuato per il servizio di controllo qualità)	Audit e visita ispettiva presso il Centro di cottura.	L'appaltatore rispetta quanto previsto dal capitolato d'appalto, rispetto alle attività del centro di cottura.	L'incaricato della ditta di controllo.	In Itinere	Almeno un audit all'anno per ogni centro di cottura.	Annuale	Audit e analisi di campioni	Non conformità rilevate in fase di audit dalla ditta di controllo vengono inviate via email alla ditta di ristorazione e in copia al Comune.	Rapporto di audit.	La ditta di ristorazione si attiva per la soluzione della non conformità e ne comunica gli esiti per iscritto alla ditta di controllo e al Comune. La non conformità viene registrata su apposito registro NCAC.
Capitolato speciale d'appalto (allineato con il contratto stipulato con l'operatore economico individuato per il servizio di controllo)	Audit e visita ispettiva presso i centri di distribuzione sul territorio pinese.	L'appaltatore rispetta quanto previsto dal capitolato d'appalto, rispetto alle attività dei centri di erogazione dei pasti.	L'incaricato della ditta di controllo.	In Itinere	Almeno un audit all'anno per ogni centro di erogazione.	Annuale	Audit e analisi di campioni	Non conformità rilevate in fase di audit dalla ditta di controllo vengono inviate via email alla ditta di ristorazione e in copia al Comune.	Rapporto di audit.	La ditta di ristorazione si attiva per la soluzione della non conformità e ne comunica gli esiti alla ditta di controllo e al Comune. La non conformità viene registrata su apposito registro NCAC.

