



# COMUNE DI PAGLIARA

Città Metropolitana di Messina

Via R. Margherita, 92  
[www.comune.pagliara.me.it](http://www.comune.pagliara.me.it)

c.a.p. 98020

Tel. 0942 737168 Fax 0942 737203

E Mail: [servizi\\_sociali@comune.pagliara.me.it](mailto:servizi_sociali@comune.pagliara.me.it) C. F. 0414810838

## SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO OTTOBRE/DICEMBRE 2021

### CAPITOLATO D'ONERI

#### ART.1

#### OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per il periodo gennaio /maggio 2022, ottobre/dicembre 2022, gennaio/maggio 2023 nelle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Pagliara secondo le modalità di seguito descritte nel presente capitolato.

#### ART.2

#### DEFINIZIONI

1- Ai fini del presente capitolato deve intendersi:

- a) Per Amministrazione : l' Amministrazione Comunale di Pagliara.
- b) Per gestore : la Ditta cui è affidato l'esercizio del servizio di refezione scolastica.
- c) Per Comune : il Comune di Pagliara.
- d) Per commensali: i soggetti autorizzati dall'Amministrazione Comunale ad usufruire del servizio di refezione scolastica.
- e) Per refezione scolastica: il servizio comprendente la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la confezione, il trasporto e la distribuzione e la somministrazione dei pasti nei plessi scolastici ai soggetti che usufruiscono del servizio, i mezzi occorrenti per il buon funzionamento del servizio, la pulizia delle suppellettili comprese le attrezzature utilizzate per l'esercizio del servizio ed i materiali occorrenti per la pulizia.
- f) Per somministrazione : il servizio concernente la consegna dei pasti pronti nel luogo prestabilito dall'amministrazione comunale per il consumo sul posto da parte dei soggetti fruitori del servizio.

#### ART.3

#### PREPARAZIONE DEI PASTI

- 1- I pasti devono essere preparati dal gestore nel centro cottura ubicato nei locali della scuola primaria debitamente abilitato e autorizzato.
- 2- La preparazione consiste nella cottura degli alimenti stabiliti per ogni pasto dalla tabella dietetica, la suddivisione degli stessi in porzioni secondo le quantità nella stessa stabilite, il conferimento delle porzioni nei singoli piatti da distribuire ai commensali, unitamente agli alimenti che compongono il pasto e che non necessitano di preventiva cottura es. ( frutta, acqua minerale ecc.).

#### ART. 4

#### CENTRO COTTURA

- 1- Il centro di cottura è ubicato a Pagliara in via Vallone Piazza c/o i locali della scuola primaria. Detto immobile sarà concesso in comodato d'uso, ai sensi di legge, alla Ditta appaltatrice del relativo servizio. Qualora per qualsiasi motivo detto immobile, concesso in comodato d'uso, non risultasse temporaneamente utilizzabile, il gestore ha l'obbligo di svolgere il servizio senza soluzione di continuità, avvalendosi di un centro di cottura ubicato ad una distanza tale dalla Casa Comunale sita in Pagliara, Via R. Margherita n° 92 da garantire un tempo di percorrenza che non infici la qualità del pasto e comunque non superiore a 30 minuti. Il pasto dovrà essere trasportato in contenitori isotermitici che garantiscono il mantenimento della temperatura di cottura per almeno 60 minuti.

## **ART. 5**

### **ORARIO**

1- Il gestore si impegna ad osservare per il servizio di refezione scolastica gli orari stabiliti dall'Amministrazione Comunale. La somministrazione deve, comunque, essere effettuata dal gestore negli intervalli compresi tra l'orario antimeridiano e l'orario pomeridiano delle attività didattiche degli alunni, come stabilito dall'autorità scolastica ed al fine di non creare nocumento o ritardo nella ripresa delle attività didattiche pomeridiane.

## **ART. 6**

### **PREPARAZIONE DEL REFETTORIO**

- 1- In ogni plesso scolastico il refettorio viene preparato con tavoli e sedie ( fornite dal Comune) ed adeguatamente areato dal personale a ciò designato,
- 2- La preparazione del refettorio consiste nella pulizia e sistemazione dei locali e delle suppellettili adibiti al servizio (tavoli, sedie, ecc.),
- 3- Il gestore provvede a fornire tovaglie, posate, piatti, bicchieri e quant'altro occorrente per il buon funzionamento del servizio.

## **ART. 7**

### **DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- 1- Il gestore provvede alla distribuzione dei pasti nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, con idonei mezzi di trasporto debitamente autorizzati.
- 2- Il gestore si assume tutte le responsabilità relative alla idoneità dei mezzi di trasporto ed alle autorizzazioni richieste per l'espletamento di tale servizio, sollevando con ciò l'amministrazione da ogni responsabilità penale e civile.
- 3- I pasti, trasportati in appositi contenitori, devono essere consegnati in ogni plesso scolastico ove avviene la consumazione per la successiva distribuzione ad ogni singolo commensale.

## **ART. 8**

### **NUMERO DEI PASTI**

- 1- Il numero dei pasti è commisurato alle richieste che nei giorni di attivazione del servizio perverranno al gestore da parte degli utenti a ciò autorizzati.
- 2- A tal fine il gestore, preliminarmente alla preparazione dei pasti, provvede con proprio personale al ritiro dei buoni pasto o consimili atti di assenso, come previsto al successivo articolo 19, ed ammette al servizio esclusivamente gli utenti a ciò autorizzati.
- 3- Il numero dei pasti può variare giornalmente in dipendenza della richiesta dei fruitori del servizio.

## **ART. 9**

### **VERIFICHE**

1- Le modalità relative alle presenze giornaliere degli aventi diritto ai pasti ed il rendiconto che il gestore redigerà a questo fine, saranno sottoposti a verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale.

## **ART. 10**

### **DURATA DEL SERVIZIO**

- 1- Il servizio è affidato sino al 31.12.2021.
- 2- Nell'ambito del periodo considerato sono escluse dal servizio tutte le festività ed i giorni in cui, per qualunque motivo, sia sospesa l'attività didattica. Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza totale o parziale dei commensali.

## **ART. 11**

### **OBBLIGHI DEL GESTORE**

- 1- Il gestore si impegna a mantenere, a proprie cure spese, in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature del centro cottura concesso in uso e dovrà provvedere al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.
- 2- Il gestore si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso, imposti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosi gli oneri relativi. La Ditta applica, nei confronti dei propri

dipendenti il trattamento giuridico e retributivo dei propri dipendenti nel rispetto dei contratti collettivi di lavoro vigenti, esonerando pertanto l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.

## **ART. 12**

### **ONERI A CARICO DEL GESTORE**

1 – Fra gli oneri a carico del gestore si indicano in particolare:

- a) arredamento della cucina ( piano cottura, forno, cappa, lavello, frigorifero, piano di lavoro e quant'altro dovesse risultare necessario per la gestione del servizio e per l'ottenimento delle relative autorizzazioni);
- b) il possesso di licenze, permessi e consimili atti di assenso e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione di legge ed equiparate vigenti;
- c) il pagamento delle imposte e tasse e qualsivoglia tributo comunque derivante dalla gestione del servizio;
- d) le spese per il corredo e le spese direttamente ed indirettamente concernenti il personale e gli adempimenti relativi;
- e) l'approvvigionamento nelle quantità e qualità sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- f) i materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione, delle attrezzature dei locali e degli impianti;
- g) le spese di assicurazione per responsabilità civile nei confronti dei commensali, nonché nei confronti del comune contro tutti i possibili rischi derivanti dall'esercizio del servizio;
- h) le spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina e quelle relative all'allontanamento dei rifiuti della cucina;
- i) le spese di distribuzione dei pasti nei plessi scolastici;
- l) le spese relative alla preparazione dei pasti, alla fornitura delle derrate alimentari nelle quantità e qualità stabilite dal presente capitolato e nelle tabelle dietetiche;
- m) le spese relative a variazioni o sostituzioni di pasti o ingredienti nel menu che necessitano dell'autorizzazione degli uffici dell'ASP di competenza;
- n) tutte le spese necessarie per il buon funzionamento del servizio secondo le regole di una sana e buona cucina aziendale che nel presente capitolato non siano comprese tra gli oneri a carico dell'amministrazione.

## **ART. 13**

### **ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

1- Sono a carico dell'amministrazione:

- a) Gli oneri relativi alla energia elettrica e illuminazione necessaria nella cucina e nei locali per l'esercizio del servizio.
- b) Gli oneri relativi allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, fermo restando l'obbligo per il gestore di conferire i rifiuti negli appositi cassonetti.

## **ART. 14**

### **QUALITA' DEI PRODOTTI**

- 1- I generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, saranno sempre di prima qualità o, a seconda del prodotto, di qualità extra e dovranno essere forniti da ditte di primaria importanza nazionale per le derrate prodotte sul mercato locale (carni, pane, patate, frutta, prodotti del mare, verdure, ecc.). Le derrate che sul mercato non sono presenti con marchi di qualità, dovranno essere sempre di prima scelta o di prima qualità, secondo gli usi e consuetudini nel mercato locale.
- 2- Si tratterà, in ogni caso, di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche ed igienico-sanitarie di massima garanzia.
- 3- Il comune si riserva il diritto di controllare in qualunque momento l'osservanza di quanto sopra.
- 4- Non è consentita la fornitura e la somministrazione di cibi precotti.
- 5- E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

## **ART. 15**

### **DIRITTI DEI COMMENSALI**

- 1- Ogni commensale ha diritto per ogni giorno di fruizione del servizio:
  - a) Ad ogni pasto completo secondo la tabella dietetica approvata dai competenti organi, da consumare nel luogo e nel posto assegnato.
  - b) Alla fornitura degli utensili necessari per la consumazione del pasto (posate, bicchiere, tovagliolo, ecc. ).
  - c) Alla fornitura di 1/2 litro di acqua minerale naturale.
  - d) Alla consumazione del pasto nei tempi necessari e comunque entro il termine stabilito dall'autorità scolastica nell'intervallo dell'attività didattica.

## **ART. 16**

### **REFETTORIO**

- 1- Il refettorio il luogo stabilito in ogni plesso scolastico ove vengono somministrati e consumati i pasti da parte dei commensali.
- 2- I locali adibiti a refettorio vengono concessi in uso al gestore dal Comune, comprese le attrezzature necessarie per garantire l'esercizio del servizio ed esclusivamente a tal fine.
- 3- In ogni refettorio saranno forniti, a cura dell'amministrazione comunale, i tavoli e le sedie in quantità sufficienti per garantire ai commensali la consumazione del pasto.
- 4- I tavoli adibiti alla consumazione del pasto saranno giornalmente apparecchiati con idonea copertura con tovaglie di stoffa, tovaglie usa e getta, copertura plastificata, ecc. e che, ad insindacabile giudizio dell'amministrazione o degli organi sanitari a ciò preposti, siano giudicati idonei dal punto di vista estetico ed igienico sanitario per l'uso cui sono destinati;
- 5- La fornitura, qualunque sia il tipo di prodotto richiesto, è a carico del gestore.
- 6- A parità di condizioni estetiche ed igienico-sanitarie indicate dall'amministrazione o dagli organi sanitari a ciò preposti, è facoltà del gestore di provvedere, indipendentemente dal tipo, marca o altro elemento identificativo della ditta o azienda produttrice.
- 7- Il riscaldamento dei locali adibiti a refettorio, ove attivato, è a carico del Comune.

## **ART. 17**

### **COMPOSIZIONE DEI PASTI**

- 1- Ogni pasto completo è compreso dagli ingredienti comunque compresi nella tabella dietetica approvata dalla autorità competente. Le grammature che, per quanto attiene la quantità, sono comprese nella tabella dietetica, rappresentano un obbligo per il gestore.
- 2- La composizione dei pasti, ancorché stabilita e predeterminata con la tabella dietetica, può esser variata su richiesta dell'amministrazione, con altra tabella dietetica purché la qualità e quantità dei prodotti non alteri il prezzo unitario stabilito per ogni pasto.
- 3- In particolari casi, preventivamente e con congruo anticipo comunicati all'amministrazione dai commensali, ove gli stessi siano soggetti a particolari diete derivanti esclusivamente da motivate esigenze di salute da documentarsi con certificazioni rilasciate da specialisti della patologia cui il commensale è soggetto, il contenuto dei pasti può subire variazioni, sempre che la qualità e la quantità degli alimenti non subisca variazioni in aumento del prezzo stabilito.
- 4- In tali casi nessun compenso aggiuntivo è dovuto al gestore.

## **ART. 18**

### **AMMISSIONE AL SERVIZIO**

- 1- Il gestore ammette al servizio di refezione scolastica e somministra i pasti richiesti, previa prenotazione di cui al successivo articolo 19, agli utenti che, consegnando il buono pasto:
  - a) hanno pagato la tariffa stabilita dal comune;
  - b) sono esonerati dal pagamento della tariffa, in quanto autorizzati con provvedimento dell'Amministrazione.
- 2- L'utente è obbligato al pagamento della tariffa secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale.

## **ART. 19**

### **PRENOTAZIONI**

- 1 - I commensali provvedono giornalmente a prenotare il pasto per il consumo nel refettorio.
- 2 - La prenotazione è effettuata con la consegna da parte degli utenti dei buoni pasto o consimili atti di assenso al gestore il quale, sulla scorta delle prenotazioni ricevute, provvede a quantificare, giornalmente, il numero dei pasti da preparare.

## **ART. 20**

### **VIGILANZA**

- 1- Durante la consumazione dei pasti nel refettorio e nel tragitto intercorrente tra il refettorio e le aule destinate all'attività didattica, la vigilanza sugli alunni che usufruiscono del servizio è assicurata dal personale a ciò designato dalla competente autorità scolastica.

## **ART. 21**

### **PENALITA'**

- 1- L'inosservanza da parte del gestore delle condizioni relative agli aspetti igienico-sanitari previsti nel presente capitolato e dalle leggi che regolano la materia nonché l'inosservanza del punto a e b) del precedente art.13 del presente capitolato, comporterà la risoluzione del rapporto contrattuale a norma delle vigenti disposizioni di legge.
- 2- In ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di recuperare i danni che dovessero derivare dalle inadempienze del gestore.
- 3- Inoltre, ove per colpa del gestore e della sua organizzazione, si determinasse l'accertata impossibilità per i commensali di consumare il pasto approntato per la giornata, l'Amministrazione non riconoscerà al gestore alcuna fatturazione relativa al numero dei pasti per i quali si è verificata tale ipotesi ed applicherà una penale pari ad euro 100,00 da detrarre dalla fatturazione per ogni giornata di carenza del servizio.
- 4- Una penale di euro 100,00 si applicherà, inoltre, per ogni giornata di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio pattuita con l'Amministrazione.
- 5- Una penale di euro 100,00 si applicherà, altresì, per la inosservanza da parte del gestore di quanto previsto dai precedenti articoli 5 e 15, per ogni giorno di accertata inosservanza.  
Le somme trattenute a titolo di penale, costituiscono economie di spesa per l'Amministrazione.
- 4- Il mancato avvio o la interruzione del servizio di refezione scolastica da parte del gestore, comporta per quest'ultimo il pagamento dei danni causati, per i quali l'Amministrazione comunale si riserva di adire le vie legali.
- 5- In ogni altro caso in cui l'Amministrazione ritenga che il gestore non si sia attenuto alle condizioni stabilite dal presente capitolato, contesterà allo stesso, per iscritto, le manchevolezze riscontrate, assegnandogli un termine per adempiere e facendo salvo, in ogni caso, il diritto al risarcimento dei danni.
- 6- In caso di recidiva, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno, potranno essere comminate al gestore penali fino all'ammontare di 100,00 euro per ogni inadempienza od inosservanza accertata.

## **ART. 22**

### **PAGAMENTI**

- 1- I pagamenti saranno effettuati dal comune tramite bonifico bancario o postale, a fornitura eseguita previa presentazione di regolare fattura da parte del gestore in rate mensili posticipate, sulla scorta dei pasti effettivamente somministrati ai commensali per il periodo considerato nella fattura. Il numero di pasti dovrà essere documentato da parte del gestore con le modalità e le procedure stabilite dal Comune.
- 2- Per la liquidazione delle fatture da parte del Comune, la Ditta deve essere in regola con la certificazione D.U.R.C., ai sensi della legislazione vigente, e deve assumere gli obblighi di tracciabilità del flusso finanziario mediante la segnalazione di un proprio conto corrente bancario o postale dedicato anche se non riferibile in via esclusiva, ai sensi della L. n. 136/2010.

## **ART. 23**

### **CAUZIONE**

La Ditta è tenuta a prestare cauzione definitiva pari al 10% ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs, n. 50/2016.  
Il deposito cauzionale è svincolato e restituito al contraente solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

## **ART. 24**

### **PREZZO UNITARIO**

- 1- Il prezzo unitario da corrispondere al gestore per ogni pasto somministrato agli utenti del servizio, è riferito ad ogni singolo pasto somministrato in conformità alla tabella dietetica.
- 2- Ai fini del pagamento, al gestore è corrisposto un compenso per ogni pasto somministrato, risultante dal ribasso in sede di gara.
- 3- Nel predetto compenso, sono compresi tutti gli obblighi e gli oneri che ricadono in capo al gestore per il regolare esercizio del servizio, quali ad esempio le derrate alimentari occorrenti, il personale da impiegare, i mezzi di trasporto da utilizzare, le licenze, le autorizzazioni e consimili atti di assenso per l'esercizio del servizio, l'utile d'impresa, ed ogni altra spesa relativa al buon funzionamento del servizio, ancorché non prevista nel presente capitolato.

## **ART. 25**

### **IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO**

- 1- Sulla scorta delle richieste che perverranno per quanto riguarda il numero degli alunni ed altri soggetti aventi diritto alla somministrazione dei pasti, ed in conformità agli indirizzi dei competenti organi di governo dell'ente, con uno o più provvedimenti del responsabile del procedimento di spesa a ciò designato, sono impegnate le somme necessarie per l'esercizio del servizio nel periodo considerato.
- 2- Tale importo è stabilito in via presuntiva dall'Amministrazione sulla scorta delle previsioni di spesa per il tipo di servizio stabilito con il presente capitolato.
- 3- Indipendentemente dall'importo stabilito con l'impegno di spesa, al gestore del servizio saranno corrisposti i pagamenti derivanti dalla effettiva somministrazione dei pasti.
- 4- Le somme non utilizzate a tali fini, ancorché impegnate, costituiscono economie di spesa per l'Amministrazione senza che nulla abbia a che pretendere il gestore su tali somme.
- 5- Qualora, invece, le somme impegnate per la gestione del servizio per il periodo contrattuale considerato, risultassero insufficienti, il responsabile del procedimento di spesa a ciò designato provvederà ad impegnare l'ulteriore somma necessaria.

## **ART. 26**

### **PERSONALE**

1. Il gestore dovrà garantire la gestione del servizio con proprio personale munito di apposito libretto sanitario ed in possesso degli altri requisiti previsti dalla legge.
2. Il gestore assicura al personale da esso dipendente ed impiegato nell'espletamento del servizio il rispetto delle norme contrattuali dei lavoratori della categoria di appartenenza.
3. Il numero delle unità lavorative da impiegare, le qualifiche ed i relativi costi sono commisurati ai carichi di lavoro che derivano dal numero dei pasti da somministrare, alle qualifiche e/o specializzazioni che devono possedere ed alle altre regole di buona gestione di mensa aziendale.
4. La gestione verrà effettuata con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso, entro i limiti di tempo compresi nell'intervallo tra l'orario scolastico antimeridiano e quello pomeridiano.
5. Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare la eventuale occasionale sospensione del servizio gli eventuali scioperi generali di categoria in cui è inquadrato il personale dipendente dal gestore.
6. Negli altri casi resterà a carico del gestore l'onere derivante dalla eventuale sostituzione del personale assente per qualunque motivo.

## **ART. 27**

### **NORME IGIENICHE**

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche necessarie ad evitare che si possano determinare inconvenienti di qualunque genere e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei pasti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili, tavoli, cucina, ecc. e sia, infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore per l'esercizio del servizio, con particolare riferimento in merito a quanto previsto dalle leggi sanitarie.

## **ART. 28**

### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

Per l'esercizio del servizio di refezione scolastica è obbligatorio il possesso dell'autorizzazione sanitaria per i locali ove si effettuano la produzione, la lavorazione, il deposito, il confezionamento e la somministrazione dei prodotti alimentari prevista dalla normativa vigente in materia.

## **ART. 29**

### **REQUISITI AUTORIZZATIVI – HACCP**

- 1- Il provvedimento autorizzativo della cucina ubicata nel centro cottura utilizzato per la preparazione dei pasti è subordinato al rispetto delle norme previste dal decreto legislativo concernente il livello di protezione igienico-sanitaria del prodotto finito in conformità a quanto prevede il sistema HACCP.
- 2- A tal fine il gestore è obbligato ad adottare il sistema di cui al precedente comma, tenuto conto, inoltre, degli obblighi connessi alle seguenti informazioni:

- a) elenco dei fornitori;
- b) natura del prodotto;
- c) composizione ( ingredienti e additivi );
- d) trattamenti subiti;
- e) confezionamento ed imballaggio;
- f) stoccaggio e distribuzione;
- a) self-life, istruzioni per l'uso e sugli utilizzatori finali;
- b) quantità di prodotti finiti commercializzati;
- c) successione delle operazioni e descrizione delle stesse;
- d) parametri tecnici delle operazioni, temperature, tempi di attesa tra una fase operativa e l'altra dello stesso ciclo;
- e) circolazione dei prodotti;
- f) separazioni fisiche e temporali tra zone pulite e zone sporche;
- g) metodi e frequenze di pulizia;
- h) disinfezioni;
- i) circolazione, competenze e qualificazione del personale;
- j) condizioni di magazzino e distribuzione dei prodotti.

3 - La relazione di cui al precedente comma, che costituisce solo la parte iniziale del sistema HACCP andrà completata con l'esame delle procedure operative analizzate nel particolare ivi compresa l'analisi dei rischi connessi alla produzione secondo il seguente schema:

- a) Identificazione dei rischi potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi ed identificazione delle misure preventive per il loro controllo
- b) Determinazione dei punti, delle procedure, e delle tappe operative che possono essere controllate al fine di eliminare i rischi o minimizzare la loro probabilità di verificarsi (punti critici di controllo, CCP).
- c) Determinazione dei limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo.
- d) Definizione di un sistema di monitoraggio che permetta di assicurare il controllo dei CCP tramite un test, osservazioni programmate.
- e) Definizione di un'azione correttiva da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non sia sotto controllo.
- f) Definizione di procedure per la verifica che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente (includendo prove supplementari e procedure di conferma).
- g) Definizione di una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazione.

4- L'impostazione sistematica di cui al precedente comma dovrà essere specifica per la cucina e non sono ammessi modelli preformati e non aderenti alle realtà.

5- I criteri microbiologici definiti dalla normativa devono essere applicati a quei prodotti e/o punti della catena alimentare dove non sono presenti altri strumenti utili, e dove ci si aspetta che essi possono incrementare il grado di protezione offerto al consumatore.

6 - Tali criteri sono appropriati ed applicati nei punti della catena alimentare come previsto da specifiche normative.

## **ART. 30**

### **DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI**

- 1- Agli effetti del presente capitolato e del contratto che discende dall'affidamento del servizio, l'Amministrazione stabilisce il proprio domicilio presso il Comune di Pagliara ed il gestore presso la propria sede legale o domicilio.
- 2- Le spese contrattuali sono a carico del gestore.
- 3- Per quanto non previsto nel presente capitolato si applicano le norme vigenti in materia.