

# **CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI PER UN PERIODO DI 5 ANNI DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL MATTATOIO COMUNALE DI APIRO E RELATIVI SERVIZI DI MATTAZIONE.**

## **ART.1**

Il presente capitolato d'oneri e relativi allegati del n. 1) al n. 5), si riferisce alla concessione a terzi, per un periodo di 5 anni, del servizio di gestione del Mattatoio Comunale di Apiro .

Il mattatoio di proprietà del Comune di Apiro, è sito in Via Madonna della Fonte n. 24, è composto da stabilimento di macellazione avente struttura realizzata negli anni 60 ed aggiornato ed adeguato in varie fasi nel 1992 e nel 2000 e da locale magazzino nelle vicinanze

Lo stabilimento di macellazione ha riconoscimento CE n. Z070U ai sensi del Reg.to CE 853/2004 con il Decreto Regionale del Dirigente P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 208 del 27.11.09;

- lo stabilimento è autorizzato alle attività di macellazione degli ungulati domestici:(bovino, suino, ovino e caprino) nel limite operativo giornaliero di 9 UGB e orario di n. 1 bovino, oppure 2 vitelli, oppure 3 suini/ovini adulti, oppure 5 agnelli;

L'oggetto del contratto riguarda la gestione dei rispettivi servizi, consistenti nella macellazione, trasporto, carico e scarico carni macellate fino ai rivenditori, privati o mense scolastiche custodia e manutenzione dello stabilimento, degli impianti, compresi gli spazi esterni delimitati dalla recinzione (taglio dell'erba, potatura delle piante, pulizia degli spazi in generale in maniera tale da mantenere sempre la pulizia ed il decoro), conduzione e manutenzione delle caldaie per la produzione del vapore e del calore in genere, manutenzione dei mezzi e delle attrezzature e dei materiali comunque presi in carico, pulizia delle superfici coperte e scoperte, sorveglianza dell'impianto, smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività e quanto altro connesso alla ordinata gestione dello stabilimento e previsto dalla normativa in vigore.

Nel periodo di validità della concessione, il gestore dovrà assicurare la puntuale esecuzione delle seguenti prestazioni:

- rispetto totale di quanto disposto nel Piano di Autocontrollo, che dovrà essere approvato dal Veterinario

Ufficiale dello stabilimento e trasmesso al Comune;

- scarico degli animali in arrivo dall'automezzo, presa in consegna all'ingresso del macello degli animali appiedati, introduzione nella pesa , numerazione progressiva al fine del rispetto della tracciabilità;

- conduzione ordinata degli animali dalla pesa alla sala di macellazione secondo arte e nel rispetto totale del benessere animale;

- pesatura degli animali;

- introduzione delle carni macellate e di quelle foranee nelle celle frigorifere e carico delle carni macellate;

- macellazioni d'urgenza (in allevamento) e d'emergenza (al mattatoio ) tramite l'istituzione di un servizio di pronta disponibilità nei giorni festivi e nei giorni e nelle ore di chiusura del macello, agendo secondo quanto previsto in proposito nel Piano di Autocontrollo, sempre nel più completo rispetto delle norme sul benessere animale.

Il condurre a termine la macellazione già iniziata costituisce servizio pubblico essenziale.

Ad ogni operazione costituente il servizio, il Gestore provvederà mediante l'utilizzo dell'attrezzatura tecnica e dei mezzi esistenti di proprietà comunale, il cui inventario sarà redatto congiuntamente.

È possibile utilizzare attrezzature di proprietà dell'Impresa (coltelli, seghe, frese, frullini, cesoie, contenitori, carrelli ecc.), purché a norma per quanto concerne la sicurezza sul lavoro e le norme igienico-sanitarie.

## **ART.2**

Il Gestore dovrà assicurare un turno di presenze minime, come previsto dal Piano di Autocontrollo, anche mediante la reperibilità, nei giorni festivi e nei giorni e nelle ore di chiusura del macello, onde far fronte alla macellazione d'urgenza, che dovrà avvenire secondo le modalità specifiche del caso.

## **ART.3**

Il Gestore dovrà munire il personale, a sua cura e spese, di vestiario facilmente lavabile, copricapo e

calzature e quanto previsto da norme igieniche e sulla sicurezza ed assicurare che nessuno acceda nei locali di lavoro con

indumenti sporchi. Gli addetti dovranno essere inoltre provvisti di attestato di partecipazione a corsi di formazione ufficialmente riconosciuti in termini di sicurezza alimentare ( REG. 853/2004) e di benessere animale ( D. Lgs 333/ 98).

È vietato agli estranei alle attività di mattazione e a quelle ufficialmente correlate di accedere ai locali di mattazione.

#### **ART.4**

Il Gestore dovrà effettuare il trasporto delle carni fresche macellate nello stabilimento e di quelle foranee, ove richiesto, con proprio automezzo autorizzato dalle autorità competenti, nel rispetto delle vigenti norme amministrative ed igieniche.

È consentito parcheggiare il proprio automezzo presso il mattatoio. Con ciò il Comune non si assume alcuna responsabilità, sia in ordine alla custodia che in ordine a qualunque danno che l'automezzo stesso possa subire per il fatto cagionato da chicchessia.

#### **ART.5**

Il Gestore è responsabile della buona conservazione e della buona efficienza dell'impianto, dell'attrezzatura, dei mezzi in dotazione al mattatoio di cui all'inventario come previsto dal presente capitolato d'oneri. L'Amministrazione si riserva il diritto di ordinare e fare eseguire ispezioni con cadenza periodica, per constatare lo stato di manutenzione e di efficienza delle attrezzature e dei mezzi, nonché di ordinare le riparazioni e sostituzioni necessarie ed opportune per quanto previsto nell'ambito delle manutenzioni ordinarie spettanti al gestore, rimanendo quelle straordinarie a carico del Comune.

In caso di inottemperanza o di cattiva esecuzione dei lavori ordinari imposti, l'Ente provvederà, se del caso sospendendo l'attività per il tempo occorrente al ristabilimento dei danni evidenziati, ad attingere dalla cauzione

prestata, di cui all'art. 20 del presente capitolato, sino a concorrenza dell'importo necessario.

#### **ART. 6**

Sono a carico del Gestore i seguenti obblighi/oneri:

- a) tutto ciò che concerne la gestione come previsto dall'art.1;
- b) spese di esercizio: gestione e trasmissione dati tramite sistema informatizzato nel rispetto delle norme anche in termini di privacy, utenza telefonica, energia elettrica, combustibile, acqua e depurazione, pulizia dei locali e degli impianti, inclusi i locali di stretta pertinenza del Servizio Veterinario e Dipartimento di Prevenzione (uffici, bagni, laboratori ecc. e comunque con riferimento alle aree funzionali), smaltimento del sangue e altri prodotti di scarto di qualsiasi natura e categoria (categorie 1 – 2 – 3) di cui al Regolamento CE n.1774/2002.  
L'Impresa, a richiesta dell'Amministrazione Comunali, dovrà esibire i contratti con una o più ditte di smaltimento dei residui della mattazione, riguardante tutte le categorie di prodotti e sottoprodotti derivanti come scarto dall'attività di mattazione ed attività connesse (in particolare categorie 1 – 2 – 3);
- c) tutte le utenze (energia elettrica, acqua, gas-metano, telefono, ecc.) debbono essere volturate a nome del gestore il quale è tenuto a stipulare a proprio nome i relativi contratti che dovranno essere consegnati, entro e non oltre dieci giorni dalla sottoscrizione del contratto, al veterinario responsabile della struttura ed al Comune. Entro lo stesso termine, il gestore, se non vi avesse ancora provveduto, dovrà rimborsare al comune gli importi di tutte le utenze maturate dall'inizio della mattazione.
- d) custodia e manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzioni, riparazioni dipendente dal normale deterioramento prodotto dall'uso delle attrezzature, degli impianti, fabbricati e delle aree accessorie avute in consegna; per qualsiasi danneggiamento il gestore sarà responsabile verso il Comune salvo eventuale diritti di rivalsa nei confronti dell'autore del danno;
- e) sostituzione degli arnesi da macello presi in carico e deterioratisi;
- f) spese per il personale necessario allo svolgimento dell'incarico, comprensive di retribuzione, oneri riflessi e vestiario idoneo;
- g) volturazione dell'autorizzazione definitiva allo scarico;
- h) esecuzione di opere ed interventi necessari a garantire il corretto funzionamento della struttura nel suo complesso (ivi compresi i servizi di progettazione ed acquisizione pareri ed autorizzazioni). I lavori dovranno essere preventivamente autorizzati dal Comune di Apiro su presentazione di specifici progetti e computi metrici estimativi;
- i) adempiere a tutti gli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro ai sensi e per gli effetti del D.Lgs

81/2008 ess.mm.;

Possono essere autorizzati anche interventi finalizzati a migliorare la funzionalità e/o aumentare la produttività della struttura le cui spese resteranno a carico del concessionario e per le stesse non verrà riconosciuto indennizzo alcuno. Al termine della concessione il gestore dovrà provvedere, a sua cura e spese, al ripristino dello stato originario della struttura. In alternativa il gestore, previa autorizzazione del comune, potrà, senza nulla pretendere dal medesimo, mantenere le migliorie nella struttura.

#### **ART. 7**

Il Gestore dovrà assicurare il servizio con proprio personale, partecipando i nominativi, i ruoli e le qualifiche degli addetti al Comune ed al Veterinario assegnato dall'ASUR di zona.

Tale incombenza dovrà essere espletata prima dell'inizio delle loro prestazioni.

Il gestore dovrà indicare le generalità e la qualifica della unità alla quale viene attribuita la responsabilità della direzione della gestione e del personale a disposizione (vedi piano di autocontrollo). I nominativi di detti incaricati devono essere comunicati al veterinario responsabile della struttura (veterinario ufficiale).

Il gestore dovrà istruire tutti gli addetti al servizio sui rischi specifici propri della loro attività, nonché delle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente. Dovrà altresì predisporre un piano di sicurezza (Documento di Valutazione dei Rischi) e nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente. Il gestore è solo ed unico responsabile dell'osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza sui lavori di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.mm. e pertanto avrà l'obbligo di istruire tutti gli addetti al servizio sui rischi specifici propri della loro attività lavorativa.

#### **ART. 8**

Il Gestore è obbligato ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi ed eventuali accordi integrativi territoriali.

È tenuto altresì all'osservanza ed applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti dei lavoratori dipendenti.

Qualora il Gestore non sia in regola con gli adempimenti sopra previsti il Comune procederà alla sospensione del

Servizio, sentito il parere del Veterinario Ufficiale dello Stabilimento, indicando al Gestore un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione, pena la risoluzione del contratto.

Il personale dell'Impresa addetto all'espletamento dei vari servizi dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità previste dalla legislazione vigente e munito di attestato di partecipazione ai corsi di formazione.

Il Comune potrà verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento dei servizi, restando vincolante comunque il parere del Veterinario Ufficiale.

Gli addetti allo svolgimento dei servizi dovranno essere dotati di apposita divisa e di cartellino di riconoscimento.

#### **ART. 9**

Il Gestore dovrà operare nel rispetto di quanto previsto dal REG. 853/2004 CE (norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale), mettendo in atto idonee procedure basate sui principi HACCP.

Il Gestore è tenuto all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. Dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

A tale fine dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

#### **ART.10**

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno corretto e riguardoso verso terzi.

Il Gestore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i propri dipendenti che non osservassero modi cortesi con gli utenti o fossero trascurati nel servizio o usassero un contegno o un linguaggio riprovevole o, comunque, non mantenessero condotte irreprensibili; quanto precede, nel quadro della normativa sindacale applicabile.

#### **ART.11**

Il Gestore, per il servizio prestato, incasserà, quale corrispettivo le tariffe stabilite dallo stesso. Le tariffe di cui sopra saranno riscosse direttamente dal Gestore, quale corrispettivo per le prestazioni regolamentate dalla

convenzione e dal presente capitolato d'oneri e sono assoggettate all'IVA nell'aliquota di competenza.  
Il Gestore dovrà versare puntualmente all'ASUR di zona competente per territorio gli oneri relativi ai diritti sanitari per la erogazione del servizio.

#### **ART.12**

Il Gestore dovrà procurarsi e tenere, a sua cura e spese, i registri, bollettari, fatturati necessari per la riscossione delle tariffe di servizio.

Il Gestore non potrà rifiutarsi di sottoporre ad ispezione l'impianto di macellazione e la relativa documentazione .

Il Gestore è tenuto a fornire al Comune di Apiro tutte le statistiche che gli venissero richieste.

Le irregolarità riscontrate negli adempimenti di cui al presente articolo danno diritto al Comune di risolvere il contratto, previa diffida e messa in mora.

#### **ART.13**

Il Gestore dovrà mantenere possibilmente l'attuale frequenza di mattazione in 2 volte alla settimana, fatte salve diverse maggiori o minori esigenze di apertura ed orari, da concertarsi con Amministrazione Comunale e con il parere vincolante del l'ASUR Area Vasta 2 Jesi - Dipartimento di Prevenzione –Servizi Veterinari.

L'orario di apertura dello stabilimento , salvo quanto sopra, dovrà restare quello attuale del lunedì e mercoledì dalle ore 7,00 alle ore 13,00.

#### **ART.14**

Il Gestore, prima dell'inizio della gestione, è obbligato a stipulare un contratto di assicurazione, della durata di anni cinque, di tipo C.A.R. (Contractor All Risk) contro tutti i rischi connessi alla gestione del Mattatoio e alle relative attività svolte, con massimale assicurativo per ogni evento di almeno 2.000.000,00 di Euro, nel quale sia esplicitamente dichiarato che il Comune di Apiro è da considerarsi terzo a tutti gli effetti.

#### **ART.15**

Il Gestore è custode dell'immobile, degli impianti e di quant'altro di proprietà comunale presente nei locali.

Per qualsiasi danneggiamento sarà responsabile verso il Comune, salvo l'eventuale diritto di rivalsa contro l'autore del danno.

#### **ART.16**

L'intera struttura, le attrezzature ed i mezzi a servizio del mattatoio, quali risultano dall'inventario, debbono essere riconsegnati in buono stato al Comune alla fine della concessione.

#### **ART.17**

Il Gestore e la persona indicata nell'art.7 comma 3 del presente capitolato d'oneri saranno responsabili in solido dell'esatta applicazione delle norme vigenti in materia

Il Regolamento Interno del Mattatoio, che deve essere approvato dal Veterinario Ufficiale e consegnato in copia al Comune, regolerà modalità, tempi, orari, ritmi e quanto altro inerente all'attività di mattazione e alle attività strettamente correlate.

#### **ART.18**

Il servizio avrà durata di anni 5 a decorrere dalla data di stipula del contratto.

#### **ART. 19**

Il gestore si obbliga a corrispondere al Comune il corrispettivo offerto in sede di gara da pagarsi entro il 30 novembre di ogni annualità. Decorso i 30 giorni dal predetto termine decorreranno gli interessi legali per ulteriori 60 giorni, decorsi i quali il contratto dovrà intendersi risolto per morosità con incameramento della cauzione da parte del Comune di Apiro.

Il Gestore dovrà pagare i corrispettivi di cui al comma precedente entro il trenta gennaio di ogni anno e, con riferimento al pagamento dell'ultimo corrispettivo, entro trenta giorni dalla fine della concessione.

#### **ART. 20**

La Ditta, a garanzia delle sue prestazioni riguardo la gestione del mattatoio comunale, dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale. Tale garanzia dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 113, comma 2, del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i.

#### **ART. 21**

È attribuita alle Parti la facoltà di recesso dal contratto da applicarsi mediante preavviso di mesi 6 (sei).

Il contratto si risolve per gravi inadempienze da parte del Gestore che costituiscono pregiudizio per

la sicurezza e lo stato di conservazione degli impianti, o mancato rispetto del Piano di Autocontrollo e relative norme igienico - sanitarie e gestionali, previa diffida e messa in mora .

Costituisce altresì causa di risoluzione l'accesso agli impianti da parte di soggetti non autorizzati.

#### **ART. 22**

Il Gestore si impegna, alla scadenza della gestione, a proseguire nella mattazione alle stesse condizioni del capitolato d'oneri fino all'individuazione del nuovo aggiudicatario.

#### **ART.23**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in ordine all'esecuzione del contratto è espressamente esclusa la competenza arbitrale.

Il Foro competente per dirimere le controversie che dovessero insorgere durante la gestione è il Tribunale di Macerata.

#### **ART.24**

In sede di stipula del contratto le parti dovranno redigere uno stato di consistenza dell'immobile con relativo inventario.

#### **ART.25**

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato, si fa riferimento alle disposizioni di legge in materia.

#### **ART.26**

Tutte le spese inerenti il contratto, da stipulare in forma pubblico-amministrativa, nonché quelle connesse e conseguenti, sono a carico del Gestore.

#### **ART. 27**

L'attività di macellazione effettuata nell'ultimo quinquennio, del mattatoio comunale risultante dai report ISTAT/A/61 è la seguente:

ANNO	BOVINI n.capi	SUINI n.capi	OVINI n.capi	ALTRI BUFARINI n.capi	Totale n. capi
2011	338	255	215	1	809
2012	314	267	211	1	793
2013	265	239	221	1	726
2014	271	248	214	1	734
2015 al 5.10 .15	173	276	145	1	595

#### **ART.28**

La consistenza e dimensioni degli edifici facenti parte del presente gara di affidamento sono i seguenti:

- a) Immobile e corte come da planimetria generale , allegato 1);
- b) Stabilimento di macellazione come indicato nella planimetria allegato 2)- Individuazione percorsi e guidovie;

#### **ART. 29**

Le attrezzature presenti nello stabilimento di macellazione sono quelle elencate nella legenda allegato 3) e collocate nello stabilimento come indicato nella planimetria allegato 4).

Apiro, li 05/11/2015

Il Responsabile del procedimento  
**Geom. Carlo Piersigilli**

-----