SERVIZIO DI GESTIONE DEL MATTATOIO COMUNALE

CAPITOLATO D'ONERI DI CONCESSIONE

Approvato con determinazione dirigenziale n. 1303 del 30/12/2015

IL DIRIGENTE DEL V SETTORE.
Avv. Michele MAIULLARI

Allegati:

- **A.** Piante dell'intero complesso produttivo;
- **B.** Lay-out linee di macellazione;
- **C.** Dichiarazione dell'attuale gestore, sulla consistenza delle maestranze;

INDICE

ART. 1 OGGETTO DELLA GARA 4
ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO 4
ART. 3 DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA 5
ART. 4 DURATA DELLA CONCESSIONE 6
ART. 5 CORRISPETTIVO DELL'AFFIDAMENTO 6
ART. 6 GIORNI ED ORARI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO 7
ART. 7 CONDIZIONI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA....7
ART. 8 TARIFFE 8
ART. 9 ULTERIORI INTROITI (STALLAGGIO) 8
ART. 10 ONERI PER GLI SCARTI DI MACELLAZIONE 9
ART. 11 VALORE DELLA CONCESSIONE....9
ART. 12 MODALITÀ PRESENTAZIONE OFFERTA 10
ART. 13 RESPONSABILITÀ CIVILE DELL' AGGIUDICATARIO 10
ART. 14 CAUZIONE DEFINITIVA....10
ART. 15 PERSONALE – TUTELA SANITARIA E PREVIDENZIALE 11
ART. 16 ONERI DEL CONCESSIONARIO 11
ART. 17 MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO....12
ART. 18 USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE AFFIDATE ALLA DITTA 14
ART. 19 ELABORATI PROGETTUALI DELLIMPIANTO....15
ART. 20 OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE 15
ART. 21 DIREZIONE DEL MATTATOIO....16
ART. 22 CONTROLLI E VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA 16
ART. 23 DECLARATORIA OSSERVANZA DELL'ART. 2 COMMA 461 LEGGE 244/2007....16

ART. 24 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO 17
ART. 25 VIGILANZA E CONTROLLO SUL SERVIZIO 17
ART. 26 PENALITÀ 18
ART. 27 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO 18
ART. 28 DISPOSIZIONI RELATIVE AL TERMINE FINALE DELLA CONCESSIONE 18
ART. 29 COSTITUZIONE DI UN UFFICIO LOCALE 19
ART. 30 RISCHI DA INTERFERENZE 19
ART. 31 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE 19
ART. 32 EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO 19
ART. 33 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI 19
ART. 34 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE 20
ART. 35 PRIVACY 21
ART. 36 NORMA DI RINVIO 21

ART. 1 OGGETTO DELLA GARA

Costituisce oggetto della concessione il servizio della gestione e della conduzione dell'attività di macellazione del bestiame nel Mattatoio Comunale di Altamura ed i servizi accessori connessi alla gestione dell'intero impianto di mattazione sito in Altamura alla contrada Iazzo del Forno e degli spazi ad esso annessi, meglio specificato nel successivo art. 3.

ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Per gestione del servizio è da intendersi l'insieme delle seguenti prestazioni:

A) Ricezione del bestiame

- Presa in consegna degli animali e introduzione nel mattatoio;
- Gestione stalle
- Registrazione dati di identificazione e provenienza animali

B) Mattazione a regola d'arte

- Esecuzione di tutte le operazioni igienico sanitarie ed etichettatura dell'animale;
- Stordimento dell'animale da macellare;
- Iugulazione;
- Legatura dell'esofago;
- Distacco della mammella;
- Scuoiamento;
- Asportazione delle estremità degli arti;
- Eviscerazione;
- Attività di tripperia;
- Sezionamento e suddivisione in quarti della carcassa;
- Toelettatura della carcassa;
- Pesature mezzane;
- Inserimento nelle celle frigorifere fino al raggiungimento uniforme di 4°gradi per 24 ore;
- Consegna delle carcasse ai committenti

C) Pulizia e disinfestazione dei padiglioni di macellazione, delle celle frigorifere e del locale "Pulitrice trippa";

- Pulizia delle attrezzature;
- Pulizia e disinfestazione cunette, marciapiedi e aree esterne di pertinenza del mattatoio;
- Introduzione di carrelli e ganci nei padiglioni di macellazione;

- Operazione di pesatura, marcatura e relativo rilascio di apposita documentazione, di tutti i capi di bestiame che vengono presentati al macello per la mattazione;
- Pulizia e disinfestazione dei bagni, spogliatoi e degli uffici;
- Apertura dei padiglioni, messa a punto di tutte le attrezzature per l'attività giornaliera, chiusura dei locali secondo gli orari previsti dalle vigenti disposizioni assicurandosi dello stato di funzionalità dei vari impianti di cui il mattatoio è dotato;
- Assicurazione di un servizio di reperibilità sia notturno che festivo;

D) Smaltimento rifiuti derivanti dalla macellazione

- Smaltimento a basso rischio;
- Smaltimento dei materiali a rischio specifico (Ord.Min.Sanità 15.06.98);
- Smaltimento dei sottoprodotti di origine animale secondo quanto previsto dal regolamento CE n.1774 del 3.10.02;

E) Gestione dell'impianto di depurazione facente parte della struttura.

F) l'effettuazione a favore del Comune di Altamura degli interventi di macellazioni urgenti per motivi di carattere igienico sanitario (abbattimenti di capi malati, abbattimenti su richiesta da parte dei medici veterinari);

G) La riscossione delle entrate derivanti dal pagamento da parte degli utenti dei diritti di macellazione, così come approvati dalla Delibera di Giunta Municipale

ART. 3 DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

La struttura oggetto della concessione è ubicata in Altamura alla contrada Iazzo del Forno in via Santeramo, comprende un unico corpo di fabbrica, comprensivo della sala di macellazione, celle frigorifere, stalle e uffici, con annessa area comprensiva dell'impianto di depurazione, il tutto come meglio descritto e rappresentato dalla piantina allegata. Il macello è costituito da:
sale di macellazione suini, bovini e ovini, tripperia bovini e suini, tripperia ovini, sala lavorazione, uffici veterinario e servizi, zona carico, spogliatoi operatori, servizi igienici, celle frigo carni, cella frigorifera deposito frattaglie, cella contumaciale, depositi temporanei pelli, centrale termica e pneumatica.

Il complesso immobiliare del mattatoio è in buone condizioni statiche e di manutenzione.

Gli immobili e le attrezzature tecnologiche sono identificate nella planimetria allegata al presente e nell'inventario conservato presso il Settore OO.PP.

Lo stabilimento è riconosciuto idoneo ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ed è iscritto con l'Approval Number: 2565M nell'apposito registro a bollo CE nazionale per lo svolgimento dell'attività di macellazione di ungulati domestici, bollo che la ditta aggiudicataria provvederà a volturare in suo favore, nel rispetto della normativa europea.

ART. 4 DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è stabilita in anni 10 (dieci) a decorrere dalla data del verbale di consegna dei locali e dei beni mobili al concessionario in conseguenza dell'avvenuta stipula del contratto di concessione.
In pendenza della stipulazione del contratto, l'Ente ha facoltà di ordinare l'inizio del servizio all'aggiudicatario che deve dare immediato corso allo stesso.

Al termine della concessione le opere e le attrezzature installate ed i beni acquisiti a spese della ditta concessionaria (quindi esclusi quelli già di proprietà del Comune di Altamura), opportunamente elencati nel dettaglio in un inventario, funzionanti ed in buono stato di conservazione, saranno devoluti al Comune di Altamura, alle seguenti condizioni:
a) di diritto e senza corrispettivo o compenso alcuno in caso di beni o investimenti totalmente ammortizzati (secondo legge) nel periodo della concessione;
b) di valore contabile risultante dal libro dei cespiti ammortizzabili, in caso di beni ivi iscritti, successivamente alla data di attivazione della presente concessione, e quindi non totalmente ammortizzati durante tale periodo.

Al termine del rapporto contrattuale, la ditta concessionaria, qualora non fosse stato ancora individuato il soggetto incaricato alla prosecuzione del servizio, sarà tenuta a garantire il prosieguo dello stesso, alle medesime condizioni fino all'inizio della nuova gestione.

Qualora a causa dell'entrata in vigore di norme o direttive che dichiarino il mattatoio non più idoneo all'uso, il contratto cesserà i suoi effetti per questa causa ed il gestore non potrà sollevare eccezioni né pretendere indennizzi di sorta.

ART. 5 CORRISPETTIVO DELL'AFFIDAMENTO

Nell'ambito di un territorio comunale, l'attività della macellazione degli animali, sotto l'egida del Servizio Veterinario pubblico, costituisce un baluardo sia sotto l'aspetto della sicurezza alimentare sia sotto l'aspetto socio economico, consentendo agli operatori locali (allevatori, commercianti e macellai) di offrire ai consociati alimenti di provenienza del territorio locale.
Tuttavia non sempre questi servizi sono remunerativi per chi li gestisce, pubblico o privato che sia, atteso che il contenimento dei prezzi delle tariffe, per essere concorrenziali con il mercato esterno, alla fine riverbera effetti sull' economia locale, incentivando il consumo di prodotti del territorio.

Il concessionario a fronte degli obblighi assunti con il presente capitolato e con l'offerta nonchè in considerazione della tipologia del servizio, per le considerazioni sopra esposte, non è tenuto al pagamento di alcun corrispettivo in favore del Comune, fatte salve eventuali offerte economiche a ribasso in sede di gara. L'attività del gestore si intende remunerata in parte con la riscossione delle entrate derivanti dal pagamento da parte dell'utenza dei diritti di macellazione e in parte con la corresponsione da parte del Comune della somma annua a base di gara di €.50.000,00, compresa IVA, soggetto a ribasso, di cui il 50 % da corrispondere in base fissa annualmente e ulteriore 50 % da corrispondere allorquando nell'arco di un anno sarà superato il numero di 15.000 (quindicimila) capi macellati.

ART. 6 GIORNI ED ORARI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il gestore svolge le attività nei modi previsti e concordati (in relazione alle esigenze di lavorazione e dei periodi festivi) dai sanitari o da esigenze aziendali. Deve comunque garantire il servizio di pubblica utilità.

L'Ente si riserva la facoltà di visionare, valutare ed approvare orari e modalità di tutte le attività del servizio.
Il gestore:

- mantiene un numero di unità lavorative sufficiente a garantire il buon andamento del servizio:
- garantisce il servizio di macellazione speciale d'urgenza (con reperibilità festiva, diurna e notturna) qualora sia richiesto dal Servizio Veterinario competente. Indica, inoltre, il referente abilitato ad assumere la responsabilità per le macellazioni speciali d'urgenza.
- si assume gli oneri della custodia degli animali, delle carcasse, dei sottoprodotti di origine animale e quant'altro si trovi all'interno dello stabilimento;
- rispetta le disposizioni e le ordinanze delle Autorità competenti.

ART. 7 CONDIZIONI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Le imprese, per essere ammesse alla gara, dovranno attenersi a quanto previsto nel bando di gara ed in particolare di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. n.163/2006.

La ditta, inoltre, a pena di esclusione, nella busta della offerta tecnica, deve depositare dettagliata **Relazione Tecnica**, che descriva:

a) Gli interventi di realizzazione del Servizio con illustrazione dettagliata dei tempi, delle modalità di svolgimento del servizio e organizzative;
b) Proposte di valorizzazione mediante servizi aggiuntivi rispetto a quelli richiesti, anche con il coinvolgimento degli allevatori del territorio;

c) Planning di gestione e manutenzione impianto;
d) Progetto di investimento;
e) Campagna di sensibilizzazione per favorire l'utilizzo del servizio di macellazione incrementando così la cultura degli operatori del settore in particolare degli allevatori attraverso forme di divulgazione ed informazione sui consumi delle carni locali e sul concetto della tracciabilità.

ART. 8 TARIFFE

La Ditta si impegna ad applicare e riscuotere i diritti di macellazione derivante dall'applicazione delle seguenti tariffe:

DESCRIZIONE CAPI	***IMPORTO PER CIASCUN CAPO***
VITELLI	€. 50,79
BOVINI ADULTI	€. 69,72
EQUINI	€. 74,88
PULEDRI	€. 46,49
OVINI E CAPRINI ADULTI	€. 5,55
AGNELLI E CAPRETTI	€. 4,51
SUINI ADULTI	€. 39,17
SUINI INFERIORI 25 KG	€. 7,30

Il pagamento da parte dell'utente avverrà alla consegna degli animali da mattare e comunque prima della consegna dei capi macellati. Il corrispettivo sarà maggiorato dell'IVA come per legge.

La ditta si impegna, a tenere apposito registro vidimato in ogni foglio con timbro del Comune e firma del Responsabile del servizio, su cui annotare in ordine progressivo di data i diritti riscossi.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di procedere in ogni momento a variare tali tariffe, consultata la ditta aggiudicataria, senza che la ditta possa avanzare richieste di risarcimento né avrà titolo per pretendere compensi o indennizzi di alcun genere.

ART. 9 ULTERIORI INTROITI (STALLAGGIO)

L'onere per lo stallaggio, al di fuori dagli orari di macellazione, verrà stabilito dalla ditta concessionaria che incasserà direttamente il relativo importo quale controprestazione per gli oneri sostenuti in detta fase.

ART. 10 ONERI PER GLI SCARTI DI MACELLAZIONE

Il gestore si fa interamente carico, sostenendone le relative spese, di tutte le fasi di raccolta, trasporto, custodia, trasformazione, distruzione, ecc., dei sottoprodotti di origine animale derivanti dall'attività di macellazione, appartenenti a qualunque delle categorie definite per legge, nel rispetto delle vigenti normative in materia. Tuttavia poiché lo smaltimento degli scarti di macellazione, in attesa di una loro futura valorizzazione energetica, oggi costituiscono un costo secco che l'impresa deve recuperare dagli utenti del mattatoio.

Pertanto la ditta concessionaria provvederà ad applicare apposito onere a carico degli utenti.

L'importo di detto onere verrà stabilito di comune accordo fra la ditta concessionaria e l'Amministrazione Comunale e sarà calcolato sulla base degli effettivi costi che dovrà sopportare la ditta, comprovabili attraverso preliminare presentazione di preventivo fornito dalle imprese autorizzate allo smaltimento degli scarti che verrà successivamente avvallato dalla regolare fattura di pagamento emessa.

La ditta, però, nel progetto offerta dovrà indicare formule alternative di smaltimento degli scarti di macellazione, ricercando sul mercato ditte specializzate che riutilizzano gli scarti, facendo si che gli scarti diventino reddito e fonte di energia e non solo un costo; questo consentirà di abbattere i costi per gli utenti a vantaggio della collettività.
Inoltre, si fa carico della raccolta differenziata degli altri rifiuti prodotti all'interno dello stabilimento ed a conferire gli stessi negli appositi contenitori.

Rispetta le disposizioni impartite per la gestione delle acque reflue di lavorazione e delle acque bianche. Rispetta le disposizioni per le emissioni di fumi e vapori in ambiente.

ART. 11 VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore presunto della concessione, soggetto a ribasso, è previsto in €.50.000,00 comprensivo di IVA, annui, per un valore complessivo presunto per l'intera durata del servizio (10 anni) pari ad €.500.000,00, comprensivo di i.v.a. .
L'offerta ha validità di 180 giorni dalla presentazione.
I corrispettivi a favore della Concessionaria del servizio corrispondono a tutto ciò che riscuoterà dalla gestione dello stesso, oltre al corrispettivo annuo da versarsi da parte del Comune determinato in sede di gara.

I corrispettivi si intendono comprensivi di tutti gli oneri per l'esecuzione del servizio ed in generale per l'esatto adempimento contrattuale, anche se non espressamente indicati nel presente capitolato speciale.

ART. 12 MODALITÀ PRESENTAZIONE OFFERTA

Alla gara potranno partecipare esclusivamente le Imprese in possesso dei requisiti previsti nel bando e disciplinare di gara. La gara sarà valida anche in presenza di una sola offerta.

ART. 13 RESPONSABILITÀ CIVILE DELL' AGGIUDICATARIO

La ditta aggiudicataria è responsabile verso l'Amministrazione Comunale per quanto riguarda il buon funzionamento del Servizio e verso terzi per i danni provocati a persone o cose durante lo svolgimento dello stesso. La ditta è altresì responsabile verso l'Amministrazione per eventuali danni all'immobile e alle attrezzature (impianto di depurazione, cabina Enel) che dovranno essere assicurati per il rischio di incendio, furto, atti vandalici e danno ambientale da malfunzionamento con estensione a tutti i rischi derivanti o connessi alla attività di gestione.
A garanzia di tale responsabilità, prima della firma del contratto, la ditta dovrà dimostrare di essere titolare di specifica idonea polizza assicurativa relativa al presente Servizio, stipulate con primarie Compagnie di Assicurazioni per responsabilità civile verso terzi con un massimale di almeno **2.000.000,00** (duemilioni/00) di euro e per gli immobili e attrezzature con un massimale di almeno **2.000.000,00** (duemilioni/00) di euro.

La ditta Aggiudicataria, inoltre, resta responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali e si obbliga a tenerla indenne da ogni pretesa, azione o ragione che possa essere avanzata da terzi in dipendenza dell'assolvimento del servizio di sosta a pagamento.

ART. 14 CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta Aggiudicataria, a garanzia degli obblighi assunti, dovrà costituire prima della firma del contratto e dell'inizio del servizio apposita cauzione mediante polizza bancaria o assicurativa a favore del Comune per l'importo stabilito dal bando di gara.

Al termine del servizio lo svincolo della cauzione sarà autorizzato dall'Amministrazione Comunale a seguito della liquidazione di tutte le spettanze e la definizione di eventuali controversie o pendenza fra le parti.

ART. 15 PERSONALE – TUTELA SANITARIA E PREVIDENZIALE

La ditta Aggiudicataria è obbligata ad attuare nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti ed occupati per l'esecuzione del servizio condizioni retributive e normative non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria.

La ditta concessionaria è tenuta ad osservare per il proprio personale tutte le disposizioni normative concernente gli obblighi di contribuzione, trattamento economico, assicurativo e fiscale, nonché ad assolvere tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e di prevenzione e protezione degli infortuni sul lavoro.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risoluzione del contratto e di esclusione del Aggiudicatario dalle future gare in caso di violazione degli obblighi contrattuali assunti in tema di trattamento economico dei lavoratori e di rispetto delle norme di sicurezza.
Ai sensi dell'art. 69, comma 3, del D.L.vo 163/2006, in recepimento dell'art. 26 della Direttiva 2004/18/CE, (Parere Autorità di Vigilanza nr. 63 del 23/04/2013), la stazione appaltante, esige, quale condizione particolare per l'esecuzione del contratto, l'obbligo di assumere formale impegno, in caso di aggiudicazione, a mantenere gli attuali livelli occupazionali e, quindi, ad assorbire tutti i lavoratori del cessante rapporto contrattuale nella misura di cui all'elenco e relativo monte ore lavorato comunicato dal cessato concessionario con nota prot. n. 0055488 del 15.09.2015, allegato al presente capitolato (Allegato D), a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione della propria impresa e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste per il servizio.

ART. 16 ONERI DEL CONCESSIONARIO

Oltre a tutti gli oneri ed obblighi, specificatamente previsti negli articoli precedenti e successivi del presente capitolato, sono a carico del concessionario gli oneri ed obblighi seguenti;

a- Tutti gli oneri ed obblighi derivanti dal rispetto delle norme in materia di autocontrollo in esecuzione della Direttiva CEE nr. 88/320 ed in particolare del decreto legislativo 537 del 30/12/1992 (prodotti a base di carne) e decreto legislativo 286 del 18/4/1994 (carni fresche) e successive modifiche ed integrazioni;
b- La manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature esistenti nella struttura;
c- La custodia degli impianti;
d- La prevenzione delle malattie e degli infortuni con l'adozione di ogni necessario provvedimento e predisposizione inerente l'igiene e sicurezza del lavoro, essendo la concessionaria obbligata ad attenersi a tutte le disposizioni e norme di leggi e regolamenti vigenti durante la validità della concessione;

e- Le spese per gli allacciamenti e/o volture e relativi contributi, e diritti, ai servizi in rete quali: acqua, elettricità, telefono, fognatura e depurazione, necessari per il funzionamento dell'impianto, nonché le spese di utenza e consumo relative alle predette forniture;
f- La fornitura di tutte quelle attrezzature che si rendessero necessari per la buona esecuzione della gestione e che non sono compresi tra quelli esistenti e presi in carico all'atto della consegna;
g- Le istanze e formalità presso amministrazioni ed Enti per permessi, licenze, concessioni, autorizzazioni, ecc.ecc. , necessari per il funzionamento degli impianti. In mancanza rimane ad esclusivo carico del concessionario ogni eventuale sanzione o multa/contravvenzione nonchè risarcimento di eventuali danni;
h- Il risarcimento dei danni che a causa dell'esecuzione del servizio fossero arrecati a proprietà pubbliche o private o persone, restando libera ed indenne l'Amministrazione Comunale;
i- La esecuzione periodica di tutte le analisi di laboratorio eseguite in dipendenza del servizio (quali analisi dei reflui di macellazione, fanghi, autocontrollo ecc.ecc.) in relazione a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia di inquinamento, igienico-sanitario, sicurezza, ecc.ecc;
j- La predisposizione ove la normativa lo preveda, del piano delle misure di sicurezza dei lavoratori, prima dell'inizio della gestione;
k- La tenuta dei registri di carico e scarico previsti dalle norme in materia di smaltimenti dei rifiuti;

La ditta, inoltre, è tenuta:
Ad effettuare la macellazione ed i servizi annessi con imparzialità e correttezza assicurando la massima disponibilità alla macellazione anche per capi singoli di proprietà di privati.
In particolare per quanto riguarda le operazioni di spaccatura e scuoiatura delle carcasse, queste dovranno essere effettuate a regola d'arte ,in maniera da assicurare la migliore qualità possibile delle carni esitate;
A permettere le operazioni previste dai regolamenti o dai disciplinari dei marchi di identificazione o di qualità, presso il mattatoio (marcatura delle carcasse, compilazione delle certificazioni, visite di controllo dell'ispettore, oltre quelle eventualmente previste dalla vigente normativa);
Ad aderire ad eventuali piani europei, nazionali, regionali o locali, volti a promuovere la qualità della carne attraverso il coinvolgimento di tutti i segmenti della filiera, macelli compresi, secondo il "piano carni" nazionale;
A fornire, obbligatoriamente e senza bisogno di preventiva richiesta, al Comune sia i dati nominativi degli utenti che le statistiche relativi ai capi macellati, con cadenza trimestrale ed annuale;
Ad assicurare un servizio continuativo di macellazione speciale d'urgenza, previa autorizzazione del servizio veterinario competente;

ART. 17 MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà assicurare il servizio di macellazione con il personale proprio e mezzi d'opera in dotazione alla struttura secondo le seguenti modalità:

a) Provvedere all'apertura e chiusura del mattatoio ed alla tenuta delle relative chiavi;
b) Curare la custodia del mattatoio, dei locali annessi, delle relative attrezzature, delle aree pertinenziali e delle aree a verde;
c) Provvedere scrupolosamente alla pulizia dei locali del mattatoio e di tutte le aree di pertinenza interne al recinto comprese quelle relative all'impianto di depurazione, comprese altresì le attrezzature ed apparecchiature elettromeccaniche e non, presenti nel mattatoio, assicurando il costante mantenimento di adeguate e rispondenti condizioni igieniche, in particolare nelle sale di macellazione, di lavorazione e di deposito delle carni, nei servizi igienici, nei locali degli uffici amministrativi;
d) Coadiuvare il veterinario nelle visite del bestiame vivo o macellato e nelle altre operazioni in cui il predetto sanitario né richiederà l'ausilio;
e) Vigilare che, prima e durante la macellazione e la lavorazione delle carni e fino al trasporto di queste ultime dal mattatoio, sussistano le prescritte condizioni igieniche, intervenendo opportunamente per rimuovere il pregiudizio;
f) Eseguire tutte le rituali operazioni necessarie per l'attuazione del servizio di macellazione, dall'abbattimento dell'animale, refrigerazione nelle celle frigorifere, caricamento delle carni macellate nei mezzi di trasporto, secondo i criteri igienico-sanitari indicati dal Servizio Veterinario competente all'assistenza di tali attività;
g) Eseguire, la distruzione delle carni e delle viscere sequestrati non riconosciuti idonei al consumo, in conformità alle condizioni e alle modalità prescritte dal veterinario;
h) Provvedere, appena ultimata la macellazione, al lavaggio dei locali ed all'eventuale disinfestazione quando quest'ultima si renderà necessaria a giudizio del veterinario;
i) Eseguire la disinfestazione delle stalle di sosta e degli altri locali, compresi i servizi igienici e le aree di pertinenza tutte le volte che si renderà necessario;
j) Provvedere alla raccolta, dalla sala di macellazione, dei resti animali quali materiale fecale, grassi, piedi, tendini, setole, carni, pelli, frattaglie e materiale da tolettatura in genere;
k) Provvedere alla raccolta di materiale organico patologico, materiale proveniente da sequestro alla visita ispettiva (polmoni, fegato, cuore, intestino e carcasse);
l) Provvedere alla raccolta del sangue dei capi macellati deviandolo nell'apposito contenitore, avendo cura di evitare che il sangue confluisca nelle canalette di scolo e quindi all'impianto di depurazione;
m) Provvedere allo smaltimento di tutti gli scarti di macellazione in proprio o mediante consegna a ditta specializzata e autorizzata (scelta a cura del concessionario) che avrà cura del trasporto con mezzi idonei ed autorizzati secondo le norme in vigore;
n) Curare il regolare deflusso dei liquami nelle apposite canalette e pozzetti e la successiva immissione nel depuratore;
o) Curare la compilazione dei registri di carico e scarico previsti per tali tipi di residui animali;
p) Ricevere gli animali destinati alla macellazione il giorno precedente, tenendo all'uopo apposito registro e sorvegliare il bestiame temporaneamente ricoverato nelle stalle di sosta;

q) Provvedere alla gestione dell'impianto di depurazione annesso comprese tutte le operazioni da svolgere per assicurare il corretto e regolare funzionamento del ciclo depurativo dei liquami per l'ottenimento con continuità dei requisiti richiesti dalle norme per le acque scaricate nell'impianto fognario, ivi compreso il periodico espurgo fanghi dai letti di essiccazione ed il trasporto a rifiuto in luoghi idonei ed autorizzati, mediante mezzi anch'essi idonei ed autorizzati.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere attuato avendo cura di preservare tutte le opere civili, dei macchinari e delle apparecchiature di cui è munito l'intero impianto.
Tutte le operazioni di cui sopra, dovranno essere eseguite con una organizzazione di mezzi e personale adeguati a far fronte alle esigenze del servizio nel suo complesso.
I locali e le aree comunque interessati allo svolgimento dei lavori dovranno risultare sgombri da attrezzi e rifiuti di qualsiasi genere.

ART. 18 USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE AFFIDATE ALLA DITTA

L'impianto del mattatoio Comunale, comprendente gli immobili e le attrezzature esistenti vengono concessi nello stato attuale. All'atto della consegna verrà redatto, in contradditorio con il legale rappresentante del concessionario, apposito verbale di consistenza delle attrezzature in dotazione del Mattatoio. Il gestore è responsabile di tutte le attrezzature descritte, mobili ed immobili e suppellettili, sino a quando non sarà restituita al Comune la disponibilità del tutto, da accertarsi a mezzo verifica, in contradditorio tra le parti.

La Ditta si impegna alla generale salvaguardia del patrimonio del mattatoio Comunale avvisando tempestivamente il Comune, nei casi in cui si dovessero verificare disfunzioni durante l'orario di apertura del mattatoio, tali da compromettere il regolare andamento dell'attività nonchè lo stato delle attrezzature e delle carni in affidamento al pubblico macello.

La ditta si impegna a farne un uso corretto, responsabile e diligente, rispondendo di ogni danno causato da imperizia, negligenza, imprudenza o, comunque, non imputabile al normale esercizio, al regolare uso o a cause di forza maggiore.

I locali, le attrezzature e gli impianti avuti in consegna dovranno inoltre essere tenuti, a cura e spese della ditta, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in buono stato di conservazione e pulizia.

La ditta, ha facoltà, previo parere favorevole degli Uffici Tecnici competenti e nella fattispecie il Settore Lavori Pubblici, ad apportare, in caso di necessità di gestione dell'impianto e della produzione, migliorie strutturali del tipo, diversa allocazione degli uffici, diversa destinazione dei locali a piano terra ecc-ecc-, diversa organizzazione del ciclo di produzione all'interno sempre dell'attuale struttura, previo parere igienico sanitario. In tal caso, riconosciuta la necessità dell'intervento da parte dell'Ufficio Tecnico e del Responsabile del Servizio del V Settore, che

esprimeranno anche un parere sulla compatibilità degli oneri da sostenere, la ditta sarà autorizzata ad effettuare le migliorie richieste a propria cura e spese e sotto la direzione di un Tecnico Comunale.

La ditta, è responsabile della corretta esecuzione del servizio affidato in appalto, nonché dei danni, degli ammanchi e delle manomissioni, di quanto affidato, sia dal Comune, che dagli utenti in relazione alla macellazione per conto terzi.

Sono a carico della ditta tutti i costi e le spese rientranti negli oneri ordinari di gestione, compresi i prodotti detergenti, chimici e disinfettanti necessari per la disinfestazione e sanificazione dell'impianto.

La ditta, oltre ad utilizzare le attrezzature e gli impianti affidati dal Comune, dovrà dotarsi di tutti i mezzi e attrezzature necessarie per assicurare il servizio di macellazione cosi come richiesto dalla legge e dal presente capitolato; alla scadenza della concessione si farà riferimento al precedente art. 4.

Resteranno, invece, di proprietà della ditta i mezzi e le attrezzature necessarie per attività complementari alla macellazione che il gestore vorrà intraprendere nel macello dopo aver ottenuto le necessarie autorizzazioni dalle competenti autorità.

La ditta è obbligata a stipulare a proprio nome tutti i relativi contratti per le forniture di servizi necessari allo svolgimento dell'attività (ENEL, AQP, TELECOM, ecc…ecc…) nonché le Autorizzazioni (ASL, REGIONE, MINISTERO) previste per legge.

ART. 19 ELABORATI PROGETTUALI DELLIMPIANTO

Tutti gli elaborati progettuali, risalenti però al 1999, cioè all'epoca della realizzazione dell'impianto, possono essere visionati ed eventualmente estrarre copia a pagamento, presso il Comando di Polizia Locale.

ART. 20 OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

Rimangono a carico del Comune concedente le sole spese relative alla manutenzione straordinaria dei fabbricati, intesa come opere e modifiche necessarie per rinnovare e sostenere parti strutturali degli edifici, mantenere in efficienza gli immobili e i servizi, migliorie e ampliamenti e/o attrezzature indispensabili all'attività, in sostituzione di quelle esistenti.

Il gestore non può opporsi alla esecuzione dei predetti lavori né tantomeno prendere indennizzo alcuno per l'eventuale limitazione o temporanea sospensione dell'attività in dipendenza dei lavori medesimi.

ART. 21 DIREZIONE DEL MATTATOIO

La Direzione del macello è di competenza del gestore dell'impianto, il quale è responsabile del regolare funzionamento dell'impianto di macellazione e dei relativi servizi, in ottemperanza alle disposizioni di legge, nonché a quelle impartite dal Comune e degli altri Enti competenti in materia.

E' fatto obbligo di nominare, quale Direttore del macello, persona di comprovate doti e professionalità.

La stessa nomina e le relative variazioni e sostituzioni dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale. Qualora il Direttore del macello dovesse assentarsi ovvero essere impedito, le relative attribuzioni dovranno essere assunte da un idoneo sostituto.

ART. 22 CONTROLLI E VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

Il controllo ispettivo delle carni e la vigilanza igienico-sanitaria dell'impianto e delle attrezzature è di competenza del Servizio Veterinario dell'ASL BA.

Il gestore mette a disposizione gratuita del Servizio Veterinario del mattatoio i locali necessari all'espletamento del servizio ed i relativi arredi.

ART. 23 DECLARATORIA OSSERVANZA DELL'ART. 2 COMMA 461 LEGGE 244/2007.

a) Entro 6 (sei) mesi dalla data di efficacia del contratto, e previo nulla-osta da parte dell'Amministrazione Comunale, il soggetto concessionario dovrà predisporre la Carta della Qualità del Servizio oggetto del presente affidamento conformemente all'art. 11 del D.Lgs. n. 286/1999, nonché conformemente all'art. 2 comma 461 della 3 Legge 24 dicembre 2007, n. 244, obbligandosi a rispettare quanto ivi previsto con ogni relativa spesa a carico del gestore stesso. In ogni caso, l'Amministrazione Comunale potrà accedere a tutti i documenti, gli atti e le informazioni – comprese le informazioni implicanti elaborazione di dati, chiarimenti o valutazioni – che ritenga necessari o utili allo svolgimento dei suoi compiti di indirizzo, controllo e sindacato ispettivo, nei limiti della tutela della privacy, dei segreti industriali e dell'autonomia delle scelte imprenditoriali;
b) La carta della qualità del Servizio sarà redatta previa consultazione delle Associazioni di consumatori maggiormente rappresentative e presenti sul territorio.
c) La carta della qualità del Servizio dovrà individuare i livelli standard di quantità e qualità del servizio. Gli standard qualitativi dovranno indicare le modalità con le quali verrà erogato il servizio.
d) La ditta concessionaria ha l'obbligo di verificare periodicamente, preferibilmente entro il primo trimestre di ogni anno, fatta eccezione per il primo anno, con la partecipazione delle

associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato, ferma restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito.

e) Il Comune di Altamura, in ogni caso, si riserva il diritto/dovere di partecipare ai processi decisionali relativi all'aggiornamento e controllo del mantenimento degli standard di qualità indicati nella carta della qualità del servizio.
f) La ditta concessionaria, ha l'obbligo, di dare adeguata pubblicità alla carta di qualità del servizio, con la pubblicazione sul sito del Comune e ogni altra forma ritenuta più appropriata ed indicata in sede di gara ai fini della valutazione.
g) Nella carta di qualità del servizio, la ditta, dovrà indicare le modalità ed i tempi di risposta agli eventuali reclami; le forme, la tempistica di un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nella carta di qualità, prevedendo all'uopo un audit esterno attraverso l'effettuazione di sondaggi a campione, affidati anche soggetti terzi, da eseguire attraverso la compilazione di appositi formulari da sottoporre ai cittadini, che, oltre alle previsioni di domande a risposta plurima, consentano l'espressione di sintetici giudizi circa il grado di soddisfazione per la qualità del servizio.

ART. 24 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Il gestore è tenuto ad adempiere in proprio alle obbligazioni del presente capitolato.

E' vietata la cessione del servizio, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione.

E' ammessa la sub-concessione parziale in particolar modo per la consegna delle carni che il gestore potrà affidare a terzi, purchè siano muniti di mezzi idonei e autorizzati dalla ASL BA o lo stesso proprietario delle carni che munito di mezzo idoneo, si organizza in proprio per il prelievo delle carni macellate.

ART. 25 VIGILANZA E CONTROLLO SUL SERVIZIO

L'amministrazione si riserva la facoltà di esercitare permanentemente e nel modo che riterrà più opportuno i controlli relativi allo svolgimento del servizio, per mezzo della Polizia Locale.

Carenze e/o negligenze delle Ditta e/o degli addetti nell'espletamento del servizio saranno contestate a mezzo lettera, telefax o altro strumento telematico idoneo, entro tre giorni alla ditta concessionaria, che dovrà comunque immediatamente ripristinare la regolarità del servizio, dovrà comunicare stesso mezzo le eventuali giustificazioni.

ART. 26 PENALITÀ

In caso di inadempienza degli obblighi contrattuali assunti, l'aggiudicatario, oltre all'obbligo di conformarsi al contratto entro il termine stabilito in sede di contestazione, sarà passibile di una sanzione di Euro 250,00 pro die sino alla rimozione dell'inadempimento.

ART. 27 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Il contratto si risolverà di diritto per inadempienza nei seguenti casi:

1. Fallimento del Aggiudicatario o dei suoi aventi causa;
2. Applicazione delle tariffe e degli orari difformi da quelle convenute;
3. Sospensione totale o parziale, anche temporanea, del servizio, senza giustificato motivo,
4. Violazione del divieto di utilizzare, anche parzialmente o temporaneamente, l'impianto del mattatoio e le aree pertinenziali per usi o finalità diverse da quelle di cui alla presente capitolato;
5. Violazione nel curare la manutenzione ordinaria dell'immobile e delle apparecchiature;
6. Mancata assunzione del servizio entro la data stabilita dal contratto;
7. Abituale deficienza o negligenza nell'espletamento del servizio quando la gravità ed il numero delle infrazioni, debitamente accertate e verbalizzate, compromettano, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, il servizio stesso;
8. Cessione o sub-affidamento, anche parziale, degli obblighi e dei servizi previsti nel contratto,
9. Nel caso di qualsivoglia dichiarazione non veritiera, fatta comunque salva ogni eventuale responsabilità sia penale che civile;
10. Mancato rispetto delle norme in vigore in confronto dei dipendenti;

In queste ipotesi, la risoluzione del rapporto sarà preceduta dalla notifica di formale diffida con la quale si contesteranno gli addebiti, si preannuncerà la risoluzione e verrà fissato un congruo termine per la presentazione da parte del Aggiudicatario delle deduzioni di discolpa.

La cauzione prestata dall'Aggiudicatario dichiarato decaduto verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale.

ART. 28 DISPOSIZIONI RELATIVE AL TERMINE FINALE DELLA CONCESSIONE

La Ditta alla scadenza naturale dell'incarico, ovvero al suo termine per qualsiasi altra evenienza, dovrà riconsegnare immediatamente al Comune l'impianto di mattazione nella sua interezza nonché tutte le attrezzature in dotazione per il corretto espletamento del servizio, in buono stato di manutenzione e conservazione.

ART. 29 COSTITUZIONE DI UN UFFICIO LOCALE

La società concessionaria, al fine di facilitare i rapporti con l'utenza e con il Comune di Altamura, dovrà disporre, nell'ambito dell'impianto di macellazione di un ufficio dotato di recapito telefonico, fax ed indirizzo e-mail, con orario di apertura corrispondente a quello degli Uffici Pubblici Comunali e garantire una gestione altamente qualificata.

ART. 30 RISCHI DA INTERFERENZE

Ai fini della valutazione dei rischi da interferenze connessi alla concessione, si fa presente che lo svolgimento del servizio stesso non comporta interferenze con il personale del Comune concedente. Gli oneri connessi all'eliminazione delle interferenze sono pertanto nulli.

ART. 31 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE

Il contratto di concessione sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa a cura dell'ufficiale Rogante dell'Amministrazione comunale.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, ivi comprese.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.
Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

ART. 32 EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio delle prestazioni contrattuali con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

ART. 33 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e smi, sia nei rapporti verso il Comune sia nei rapporti con i subcontraenti in genere appartenenti alla filiera dei soggetti di cui alla presente concessione.

Il concessionario che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Bari.

Il Concessionario si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche.

Tale adempimento è a carico anche dei subcontraenti della filiera dei soggetti a qualsiasi titolo interessate alla concessione.

Il Concessionario è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e smi, sarà rilasciata dal rappresentante legale del Concessionario entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ai fini dell'art.3, co.7, della L.136/2010 il Concessionario è tenuto altresì a comunicare al Comune gli estremi di cui sopra riferiti agli eventuali subcontraenti.
Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.
Il concessionario trasmetterà i contratti sottoscritti con i sub-contraenti contenenti, a pena di nullità assoluta, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e smi.

Con riferimento ai subcontratti stipulati il Concessionario si obbliga a trasmettere al Comune, oltre alle informazioni di cui all'art. 118, comma 11 ultimo periodo, del D.Lgs. 163/2006 e smi, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e smi, restando inteso che il Comune si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tale riguardo dichiarato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati e di adottare, all'esito dell'espletata verifica, ogni più opportuna determinazione, ai sensi della legge e di contratto.

ART. 34 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giudiziaria che dovesse insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione, è di competenza del Giudice ordinario del Tribunale di Bari.

ART. 35 PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., l'Amministrazione Comunale concedente tratterà i dati forniti dai concorrenti esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto. I concorrenti hanno la facoltà di esercitare i diritti previsti dal suindicato Decreto.

ART. 36 NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, a completamento dalle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme di legge e regolamentari vigenti in materia.