



COMUNE DI CASTRONOVO DI SICILIA

PROVINCIA DI PALERMO



UFFICIO TECNICO SETTORE LL.PP.

CIG Z6F096C4A8

PROCEDURA APERTA

**PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE PRESSO IL MATTATOIO DI
CONTRADA PONTE VECCHIO IN CASTRONOVO DI SICILIA**

(art. 30 del codice dei contratti pubblici approvato con d.lgs 12/04/06 n. 163)

CAPITOLATO D'ONERI E DISCIPLINARE DI GARA

Sommario

| | | |
|-------|--|----|
| 1. | Oggetto della concessione | 3 |
| 2. | Descrizione del servizio e oneri a carico del Concessionario | 3 |
| 2.1 | Descrizione del servizio..... | 3 |
| 2.1.1 | Servizio di macellazione | 4 |
| 2.1.2 | Uso e manutenzione delle attrezzature..... | 4 |
| 2.1.3 | Utenze | 4 |
| 2.1.4 | Pulizie | 5 |
| 2.1.5 | Adempimenti in materia di igiene e sanità..... | 5 |
| 2.1.6 | Ciclo di smaltimento dei rifiuti | 5 |
| 2.1.7 | Adempimenti amministrativi | 6 |
| 2.1.8 | Giorni ed orari di svolgimento del servizio..... | 6 |
| 2.1.9 | Responsabilità verso gli utenti e verso l'Ente | 6 |
| 2.2 | Cauzione definitiva..... | 7 |
| 2.3 | Oneri a carico del Concessionario | 7 |
| 3 | Durata e luogo della concessione | 8 |
| 4 | Corrispettivo del servizio e versamenti all'Amministrazione | 8 |
| 5 | Osservanza delle leggi e norme | 9 |
| 5.1 | Documentazione relativa a enti assicurativi, previdenziali e infortunistici e alla sicurezza e alla salute dei lavoratori .. | 9 |
| 6 | Obblighi del Comune | 9 |
| 7 | Penali, inadempimento e risoluzione del contratto..... | 9 |
| 8 | Definizione delle controversie..... | 10 |
| 9 | Spese contrattuali | 10 |
| 10 | Validazione, Ispezioni e controlli | 10 |
| 11 | ALLEGATI | 11 |
| | Allegato 1)) Stima della potenzialità dell'impianto e Statistiche del bestiame macellato negli anni 2006-2012. | 11 |

1. Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto l'esercizio dell'impianto ed il servizio di macellazione del bestiame nel mattatoio comunale di Castronovo di Sicilia ed i servizi accessori quali pulizia, manutenzione ordinaria di attrezzature, smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, autocontrollo (H.A.C.C.P.), derattizzazione ed altri, come ulteriormente specificato al paragrafo 2.1 e comprende:

- apertura al pubblico del macello nelle giornate da concordarsi con l'Amministrazione Comunale e comunque per almeno due giorni ogni settimana, salvo diverse necessità manifestatesi durante l'esecuzione del contratto;
- effettuazione a favore degli allevatori presenti nel territorio comunale gli interventi di macellazioni urgenti per motivi di carattere igienico sanitario (abbattimenti di capi malati, abbattimenti su richiesta di medici veterinari);
- opere, forniture e servizi necessari per garantire il servizio di macellazione inerenti la manutenzione degli impianti;
- la riscossione delle entrate derivanti dal pagamento dell'utenza delle tariffe di macellazione;
- l'utilizzo del personale necessario per garantire l'esecuzione del servizio.

2. Descrizione del servizio e oneri a carico del Concessionario

2.1 Descrizione del servizio

Le attività di seguito esemplificate sono tutte da eseguirsi a cura e spese del concessionario. Anche trattandosi di attività accessorie al servizio principale di macellazione sono infatti da intendersi comprese nel prezzo offerto.

Il Concessionario nell'espletamento del servizio dovrà disporre di personale con comprovata esperienza maturata nel settore della macellazione, in misura adeguata a coprire il seguente organigramma di funzioni:

- a) pulizia di tutti i locali interni alla struttura per ogni giornata di macellazione;
- b) pulizia degli spazi esterni compreso le stalle di sosta;
- c) disinfezione di tutti i locali e le attrezzature con appositi disinfettanti su specifica indicazione del manuale di autocontrollo per numero di interventi e per il tipo di materiale;
- d) direzione tecnico – amministrativa;
- e) servizio contabile – amministrativo negli orari di apertura e controllo, durante l'arco della giornata, circa il buon comportamento degli utenti;
- f) conduzione di tutti gli impianti tecnici con il personale qualificato;
- g) operazioni di manutenzione ordinaria dell'intero complesso e dei vari locali ed attrezzature esistenti, compresi eventuali interventi straordinari ed urgenti alle linee di macellazione ed impianti vari (elettrico, idrico – fognario, produzione vapore, celle frigo, generatore compressore, etc.) dovuti alla imperizia della gestione o all'inappropriato utilizzo degli stessi;
- h) operazioni di macellazione e lavorazioni delle carni in genere;
- i) la custodia dei locali e la vigilanza sui macchinari, qualora vi fossero furti su attrezzature o animali o parti, unica responsabile è la Ditta appaltatrice della gestione.

Il Servizio dovrà essere svolto dal Concessionario con propri mezzi, capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine a proprio rischio. Il concessionario è in tutto e per tutto datore di lavoro della struttura ai sensi del D. Leg.vo n. 8/2008..

Il Concessionario dovrà dotarsi del prescritto piano di lavoro sulla sicurezza dei lavoratori inseriti e/o addetti ai servizi oggetto del presente capitolato speciale e dei relativi dispositivi di protezione individuale e collettiva ai sensi del D.Lgs. 626/94 e D.Lgs. 81 del 09/04/2008 e s.m.i..

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa riferimento alla vigente normativa in materia, ivi compresa quella inerente la sicurezza sui luoghi di lavoro.

Al Concessionario compete, relativamente ai lavoratori, la vigilanza disciplinare, la formazione professionale e l'aggiornamento annuale.

Le suddette attività vengono di seguito ulteriormente specificate e raggruppate per materia salvo successive integrazioni dettate dall'Autorità Sanitaria locale in base alle normative vigenti:

2.1.1 Servizio di macellazione

- preventivo controllo, verifica e registrazione dati di identificazione e provenienza animali;
- collabora con i proprietari del bestiame per mettere gli animali negli appositi box delle stalle di sosta;
- provvede alla custodia dell'impianto e delle bestie nella stalla di sosta;
- provvede alle operazioni di pesatura del bestiame;
- trasferisce gli animali dalle stalle di sosta alla sala d'abbattimento;
- espleta le operazioni di macellazione dei capi introdotti nella sala d'abbattimento;
- applica appositi contrassegni alle carcasse, alle pelli, alla testa, alle zampe ed alle viscere degli animali macellati, per il riconoscimento ai fini sanitari e da parte del proprietario dell'animale;
- esegue le attività indicate dal Veterinario Ufficiale nominato dall'ASP;
- provvede alla pesatura ed alla introduzione delle carni nella cella di raffreddamento e successivamente nelle celle frigorifere;
- controlla che le carni e le frattaglie, al termine delle operazioni di macellazione, siano introdotte nelle celle frigorifere;
- esegue il trasporto del contenuto degli stomaci bovini (stallatico);

2.1.2 Uso e manutenzione delle attrezzature

Nella concessione del servizio si intende ricompreso l'uso congruo sia dell'immobile in cui si svolge il servizio sia degli arredi, impianti e attrezzature in esso contenuti, senza possibilità di modificare la destinazione e le caratteristiche qualora le modifiche non consentano la remissione in pristino. Il Concessionario dovrà conservare l'immobile in buono stato di manutenzione, eseguendo tutte le opere di manutenzione ordinaria che si rendessero necessarie, oltre alle riparazioni previste all'art. 1609 del Codice Civile e a quelle conseguenti ai danni provocati da colpa del Concessionario nell'uso dell'immobile, nonché quelle relative a tutti gli impianti (elettrico, idrico, sanitario, termico, gas, sicurezza, ecc.). All'uopo sarà nominato un dipendente del comune che avrà il compito di visionare il corretto andamento delle operazioni sia durante le ore di macellazione che dopo in occasione delle operazioni di pulizia, guardiania etc...

In particolare il concessionario :

- sistema all'inizio ed al termine della lavorazione negli appositi locali il materiale e le attrezzature utilizzate per le operazioni di macellazione;
- usa con diligenza tutte le attrezzature presenti nel mattatoio.
- Assume a proprio carico la manutenzione o la sostituzione in caso di rottura dell'attrezzatura ordinaria per lo svolgimento del lavoro quali ad es. carrelli, ganci, ganciere, seghe, pistole ed altre attrezzature per l'abbattimento dei capi;
- Assume a proprio carico la manutenzione ordinaria della struttura, attrezzature ed impianti, linee di macellazione compresi eventuali interventi straordinari ed urgenti alle stesse linee ed agli impianti (quali ad es. elettrico, idrico, fognario, produzione di vapore, celle frigo, generatore, compressore, vasche di depurazione, ecc) dovuti all'imperizia della gestione o all'inappropriato utilizzo degli stessi, stabiliti dal concedente;

2.1.3 Utenze

Sostiene le spese relative ai consumi delle seguenti utenze che saranno intestate al concessionario, relativamente all'intero edificio:

- telefono e fax
- Acqua e costi di depurazione acque reflue o Elettricità
- Riscaldamento o Smaltimento rifiuti o ulteriori utenze aventi incidenza diretta sul servizio;

2.1.4 Pulizie

esegue le pulizie giornaliere e periodiche di tutto il complesso costituente il centro di macellazione compresi i servizi igienici e gli spogliatoi, degli strumenti e delle attrezzature, ad esclusione degli uffici amministrativi e del giardino, rispettando i seguenti criteri:

- le pulizie giornaliere, da effettuare durante ed al termine di ogni giornata di lavoro, consistono nella rimozione di tutti i materiali che residuano sui pavimenti, sulle pareti e sulle attrezzature, causati dalla sosta o dal passaggio degli animali, dalla macellazione, dalla lavorazione e dalla conservazione dei sottoprodotti, dal carico e dallo scarico delle carni, nel lavaggio e nella disinfezione della sala di macellazione, dei corridoi di smistamento delle carni, dei frigoriferi, delle guidovie, dei reparti tripperia, delle stalle di sosta e degli altri locali del complesso; o le pulizie periodiche hanno frequenza settimanale o maggiore se richiesto dal Responsabile dell'autocontrollo, o qualora ritenute necessarie dal dipendente comunale nominato per la supervisione dell'impianto e consistono nel lavaggio e nella disinfezione approfonditi della sala di macellazione, dei corridoi di smistamento delle carni, dei frigoriferi, delle guidovie, dei reparti tripperia, delle stalle di sosta e degli altri locali del complesso o il lavaggio è effettuato con acqua corrente a pressione evitando sprechi; o i disinfettanti, i detersivi ed i prodotti similari dovranno essere usati in modo da non contaminare le attrezzature e le carni fresche. Dopo il loro utilizzo, le attrezzature e gli strumenti di lavoro debbono essere risciacquati a fondo con acqua potabile. Vengono rispettate le eventuali indicazioni a tal proposito impartite dal Responsabile dell'autocontrollo e dal Veterinario Ufficiale;
- esegue le pulizie dei locali adibiti ad ufficio con i seguenti criteri:
 - due volte alla settimana, in orario pomeridiano effettua spazzatura dei pavimenti, raccolta della carta e altri rifiuti dai cestini e conferimento al più vicino cassonetto, spolveratura di mobili ed arredi, lavaggio dei pavimenti e pulizia dei bagni;
 - esegue la pulizia di tutti gli spazi interni ed esterni costituenti pertinenze dell'impianto stesso;

2.1.5 Adempimenti in materia di igiene e sanità

- osserva tutte le disposizioni igieniche impartite secondo le normative vigenti;
- mette a disposizione dell'Autorità Veterinaria Locale apposito locale dotato di suppellettili ed attrezzature secondo le esigenze.
- rispetta tutte le disposizioni igieniche impartite secondo le normative vigenti dal Veterinario Ufficiale;
- predispone ed attua tutte le direttive contenute nel manuale di autocontrollo dell'impianto (HACCP); collabora con i sanitari segnalando tempestivamente al Veterinario Ufficiale eventuali anomalie degli animali o delle carcasse riscontrate durante le fasi della spellatura, della eviscerazione e della ammezzatura e durante tutte le fasi della macellazione;
- obbliga il proprio personale ad utilizzare apposito vestiario, che dovrà essere cambiato ogni giorno e, se necessario, anche nell'ambito della stessa giornata lavorativa, così come prescritto dalle vigenti leggi, sentito anche il parere del Veterinario Ufficiale;
- attesta l'idoneità al lavoro dei singoli operatori, e per gli stessi deve tenere regolari libretti sanitari: inoltre gli stessi dovranno essere sottoposti a controlli medici qualora ciò fosse ritenuto necessario dal Veterinario Ufficiale;
- si fa carico della derattizzazione e della disinfestazione;
- si fa carico del controllo microbiologico (come previsto dal manuale H.A.C.C.P.);

2.1.6 Ciclo di smaltimento dei rifiuti

si fa interamente carico, sostenendone le relative spese, di tutte le fasi di raccolta, trasporto, immagazzinaggio, manipolazione, eliminazione ecc. dei sottoprodotti di origine animale derivanti dall'attività di macellazione, appartenenti a qualunque delle categorie definite per legge, avendo attribuita la figura di produttore, nel rispetto del Regolamento CEE n° 1774/2002 del 03/10/2002 e s.m.i. e, ove dovuto, del D.Lgs. 22/97 e s.m.i. e del D.Lgs. 152/06.

2.1.7 Adempimenti amministrativi

Nella concessione di servizio si intende ricompresa ogni azione necessaria per l'espletamento dei servizi di amministrazione, sia gestionali specifici della ditta Concessionaria, sia gestionali del servizio stesso (autorizzazioni, statistiche, gestione utenti, ecc.) .

In particolare il concessionario:

- fornisce il servizio a chiunque ne faccia richiesta, privilegiando le aziende produttrici del territorio comunale , purché accettino e soddisfino le condizioni e gli obblighi contenuti nel presente capitolato d'oneri;
- tiene le scritture contabili a norma di legge,
- provvede alla riscossione delle tariffe dagli utenti comprensive dei diritti sanitari che si occuperà di trasferire alla ASP competente nei termini indicati dalla stessa;
- fornisce al comune, su supporto sia cartaceo che informatico, contenente il resoconto dei ricavi suddiviso per tipologia di animale, di utente e di tariffa;
- provvede all'intestazione a proprio nome e a proprie spese delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio e dei contratti esistenti di fornitura e di utenza,
- tenuta dell'inventario dei beni mobili, recante distintamente la suddivisione tra proprietà del Concessionario e proprietà della Comune;
- predispone idoneo servizio di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza mediante
- opportuna nomina di personale incaricato idoneamente formato;
- predispone un registro di controlli periodici, dove siano annotati tutti gli interventi e i controlli relativi all'efficienza degli impianti elettrici, dei presidi antincendio, dei dispositivi di sicurezza degli impianti e dell'osservanza della limitazione dei carichi d'incendio nei vari ambienti, nonché le riunioni di addestramento e formazione del personale;

2.1.8 Giorni ed orari di svolgimento del servizio

Il Concessionario svolge le attività sopra elencate almeno nei seguenti giorni ed orari:

- il lunedì, dalle ore 7 alle ore 9 ha luogo il ricevimento del bestiame;
- nella stessa giornata, dalle ore 7 in poi ha luogo la macellazione dei capi di bestiame, fino al loro esaurimento, e l'esecuzione dei servizi accessori.

Il Concessionario garantisce l'apertura ed il ricevimento degli animali nella stalla di sosta previo accordo con gli utenti.

L'Ente e il concessionario di comune d'intesa possono portare lievi modifiche agli orari di apertura senza che il concessionario possa vantare compensi accessori.

Il Concessionario mantiene un numero di unità lavorative sufficiente a garantire il buon andamento del servizio.

Il Concessionario garantisce il servizio di macellazione d'urgenza per gli allevatori presenti nel territorio comunale con reperibilità diurna e notturna qualora sia richiesto dal Servizio Veterinario competente. Comunica all'Ente il referente abilitato ad assumere la responsabilità delle macellazioni d'urgenza e indica le eventuali variazioni del referente con immediatezza..

2.1.9 Responsabilità verso gli utenti e verso l'Ente

Il Concessionario è responsabile di qualsiasi danno causato direttamente all'Amministrazione o a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso. A tale scopo il concessionario stipula con primaria compagnia di assicurazione una polizza assicurativa per tutta la durata del contratto per responsabilità civile verso i terzi e per danni alle strutture, agli impianti, ed alle apparecchiature. La polizza assicurativa deve essere presentata entro il momento della consegna del servizio.

Il gestore non avrà infine nessuna responsabilità né verso il Comune, né verso l'utenza nei casi di eventuali interruzioni del servizio quando questa sia dovuta a cause indipendenti dal gestore, dovute invece a guasti o danni causati per fatto di terzi o per forza maggiore.

Il gestore sarà direttamente responsabile verso l'Amministrazione quanto verso terzi, dei danni a persone, animali e cose.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, al gestore ed al personale dipendente, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nei corrispettivi del contratto.

Il gestore risponde pienamente dei danni alle persone e alle cose per fatto suo o dei suoi dipendenti nell'espletamento del servizio, tenendo perciò sollevato ed indenne la Comune da qualsiasi pretesa o molestia che al riguardo gli venisse mossa.

Allo scopo il gestore deve comunque provvedere all'accensione di una polizza assicurativa per la copertura dei rischi di R.C.T. della Ditta derivanti all'attività svolta dal gestore e/o dai suoi operatori.

Il gestore infine è responsabile del buon andamento del servizio a lui affidato e delle passività in cui l'Ente dovesse incorrere per l'inosservanza di obblighi facenti carico direttamente a lui ed al personale dipendente.

2.2 Cauzione definitiva

Il concessionario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa del 10 per cento dell'importo offerto quale canone di concessione per tutta la durata della concessione. La fidejussione di cui al comma precedente dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

2.3 Oneri a carico del Concessionario

Gli oneri a carico del Concessionario, compresi nella quota di ricavi che questi ha dichiarato di trattenere a proprio favore, possono riassumersi in quanto di seguito indicato:

- tutte le spese inerenti e conseguenti al presente capitolato;
- le spese di assicurazione contro la responsabilità civile verso terzi, per il periodo del contratto;
- le attrezzature minute occorrenti per lo svolgimento del servizio, quali coltelli, acciarini, mannaie ecc.;
- i materiali di consumo e di pulizia necessari per lo svolgimento del servizio;
- le spese per acqua, elettricità, riscaldamento;
- le spese di manutenzione ordinaria e sostituzione delle attrezzature di uso ordinario;
- le spese connesse al ciclo di smaltimento dei rifiuti e delle acque reflue derivanti dall'attività di macellazione.

Alla scadenza della concessione, gli impianti esistenti, saranno consegnati al Comune che non sarà tenuta ad alcun esborso a qualsivoglia titolo.

La proprietà dell'intera rete impiantistica come ampliata e integrata da eventuali migliorie, rimane di proprietà esclusiva della Comune di Castronovo di Sicilia in quanto beni appartenenti al patrimonio indisponibile ex art. 826 ultimo comma, 828 e 830 c.c..

Sui beni costituenti la rete impiantistica e relative pertinenze permane, per tutta la durata del contratto, il vincolo di destinazione all'attività oggetto del presente contratto, in conformità all'art. 828 del c.c. Il gestore ha l'obbligo di comunicare immediatamente all'Amministrazione a mezzo lettera raccomandata, qualsiasi variazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura dell'impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

Il gestore in relazione ai beni consegnati ha la responsabilità del custode ai sensi e per gli effetti dell'art. 1768 e seg. del codice civile.

Sono vietate modifiche di qualsiasi natura ai beni ed agli impianti dati in concessione che non vengano autorizzate.

3 Durata e luogo della concessione

La durata della concessione è stabilita in anni dieci con decorrenza dal giorno della sottoscrizione della convenzione, rinnovabili, previa intesa tra le parti, per ulteriori anni dieci;

Alla scadenza, il rapporto si intenderà risolto di diritto senza obbligo di disdetta di alcuna delle parti.

Il servizio verrà svolto presso il mattatoio comunale di contrada Ponte Vecchio particella 477 del foglio 48 del Comune di Castronovo di Sicilia.

4 Corrispettivo del servizio e versamenti all'Amministrazione

Il servizio affidato in concessione viene espletato dal Concessionario senza alcun onere per il Comune se non quanto specificatamente previsto nel presente capitolato;

La Controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

Il corrispettivo per l'esecuzione di tutti i servizi descritti nel presente Capitolato si intende interamente e autonomamente finanziato con la riscossione delle entrate derivanti dal pagamento da parte dell'utenza delle tariffe di macellazione stabilite dal Comune con delibera di G. C. n° 182 del 06/09/2012e riportate di seguito:

TARIFFE DI MACELLAZIONE

| Specie di animale da macellare | Euro Capo al netto I.V.A. |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Bovini | €. 85,00 |
| Suini | €. 13,50 |
| Suinetti | €. 10,00 |
| Ovini inferiori a dodici mesi | €. 8,64 |
| Ovini superiori a 12 mesi | €. 14,00 |
| Ovini infetti | €. 29,57 |
| Agnelli e capretti | €. 3,64 |
| Bovini sup. a 30 mesi | €. 154,90 |

Sulle tariffe di macellazione il Concessionario potrà praticare degli sconti, in base alle specie ed al quantitativo dei capi conferiti esclusivamente sulla base della tabella sopra indicata.

Eventuali ulteriori sconti potranno essere definiti dall'Amministrazione e dal concessionario. L'Amministrazione Comunale, sentito il Concessionario, si riserva di modificare le tariffe tenendo conto delle effettive variazioni dei costi di esercizio e dei prezzi al consumo.

Per l'affidamento in concessione della struttura il Concessionario pagherà al Comune un importo annuale, corrispondente alla base d'asta, pari ad €. 500,00 più gli eventuali aumenti che il concessionario effettuerà in sede di gara. Il Concessionario versa all'Ente il canone di concessione come sopra determinato, con versamento, suddiviso in due rate semestrali, di cui la prima entro il 31 marzo e la seconda entro il 30 settembre, ciascuna pari al 50%. Il ritardo del canone di concessione comporta l'applicazione degli interessi di mora nei termini di legge.

Il concessionario a fronte dell'obbligo di pagare il canone non può opporre l'esecuzione di compensazione in virtù di titolarità di crediti liquidi ed esigibili,

Nel caso in cui gli introiti del mattatoio subiscano una forte riduzione dovuta, per causa di forza maggiore non imputabili alla attività di gestione del mattatoio, ad un consistente calo dei capi macellati l'Amministrazione potrà prendere in considerazione una verifica delle condizioni contrattuali.

5 Osservanza delle leggi e norme

Il concessionario osserva a sua cura e spese tutte le disposizioni delle vigenti leggi, dei regolamenti, e degli atti amministrativi adottati dall'Amministrazione e di quelli che, durante i tempi della Concessione, verranno emanati. In particolare rispetta le disposizioni igienico-sanitarie relative all'attività ed ai servizi del mattatoio.

L'aggiudicatario deve inoltre essere in regola con le vigenti prescrizioni legislative in materia di assunzione di personale, in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori e l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, e con le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

5.1 Documentazione relativa a enti assicurativi, previdenziali e infortunistici e alla sicurezza e alla salute dei lavoratori

Il Concessionario è obbligato a rispettare tutte le vigenti norme in materia di sicurezza e tutela della salute dei propri lavoratori. Avrà pertanto anche l'onere di eseguire gli occorrenti sopralluoghi nelle zone di lavoro al fine di poter redigere il necessario aggiornamento del proprio documento di valutazione del rischio. Il Comune attuerà gli adempimenti previsti dall'art. 90 D.Lgs. n° 81/08; in dettaglio procederà a: o verificare, anche attraverso l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico-professionale del concessionario in relazione ai lavori da svolgere; o fornire dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività; o cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione; o coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Resta inteso che l'azione di coordinamento in capo all'appaltante, non si estende ai rischi specifici propri dell'attività della impresa appaltatrice.

Il concessionario, in particolare, avrà l'obbligo di:

o garantire l'osservanza delle misure generali di tutela e, in relazione alla natura dell'attività dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, deve valutare, nella scelta delle attrezzature di lavoro e delle sostanze o dei preparati chimici impiegati, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro, i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti i gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari.

Il datore di lavoro dell'impresa aggiudicataria, elabora un documento contenente l'aggiornamento del proprio documento di valutazione del rischio. Tale aggiornamento dovrà tener conto delle modifiche del processo produttivo significative ai fini della sicurezza e della salute dei lavoratori.

Entro trenta giorni dalla data del verbale di affidamento del servizio il Concessionario dovrà produrre, oltre che copia del documento di valutazione del rischio sopra richiamata, copia del piano di lavoro sulla sicurezza dei lavoratori inseriti e/o addetti ai servizi oggetto del presente capitolato ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i. nonché la documentazione relativa all'avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici.

6 Obblighi del Comune

La Comune mette a disposizione del Concessionario le attrezzature e le strutture necessarie all'espletamento delle funzioni relative al servizio di cui trattasi, compresi i locali da adibire a spogliatoi con annessi i servizi igienici, comprensivi di doccia.

Competono al Comune le spese relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, escluse le manutenzioni ordinarie e le sostituzioni poste a carico del concessionario secondo quanto previsto all'art. 2.1.2.

7 Penali, inadempimento e risoluzione del contratto

In caso di mancato rispetto degli obblighi contrattualmente assunti, per violazioni lievi, il comune contesterà l'infrazione o l'omissione al Concessionario, il quale dovrà ovviare al disservizio entro il termine assegnatogli o comunque nel più breve tempo possibile.

I funzionari del comune incaricati della validazione, controllo e verifica presenteranno formale contestazione dell'inadempienza. Il Concessionario avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni. I funzionari succitati decideranno in via definitiva nei 30 (trenta) giorni successivi.

In caso di inadempimento il Concessionario avrà l'obbligo di risarcire eventuali danni causati al Comune o a terzi, con la possibilità del Comune di rivalersi sulla polizza fidejussoria all'uopo prestata di cui all'art.7 del Disciplinare.

La Comune si riserva la facoltà di risolvere la Concessione nel caso in cui il Concessionario si dimostri inadempiente per uno o più dei seguenti gravi motivi:

gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali da parte del Concessionario, rimaste inevase nonostante formali contestazioni;

gravi e ripetute violazioni delle norme di legge da parte del Concessionario; perdita di bollo CEE causata dal mancato rispetto da parte del concessionario degli adempimenti in materia di pulizia e di igiene e sanità

cessazione del servizio da parte del Concessionario (interruzione di pubblico servizio); frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;

cessione d'azienda, cessione dell'attività o in caso di concordato preventivo o fallimento; subappalto non dal Comune;

Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere la Concessione per motivi di pubblico interesse.

Il Concessionario può richiedere la risoluzione del contratto nel caso di impossibilità ad eseguire il contratto per cause non imputabili allo stesso, ai sensi dell'art.1672 del Codice Civile.

8 Definizione delle controversie

Per qualsiasi controversia sarà competente, esclusivamente, il Foro di Termini Imerese

9 Spese contrattuali

Tutte le spese di stipula del contratto, come pure quelle di bollo, di registro e delle copie occorrenti, presenti e future, inerenti alla presente Concessione, sono ad esclusivo carico del Concessionario.

10 Validazione, Ispezioni e controlli

L'Amministrazione si riserva di effettuare in ogni momento ispezioni e controlli sull'esatto adempimento di tutti gli obblighi propri del gestore circa il servizio, il personale e quant'altro definito nel presente capitolato speciale.

La Comune provvederà alla vigilanza e al controllo del servizio gestito dalla ditta a mezzo dell'Ufficio competente, attraverso il quale saranno comunicate tutte le disposizioni che l'Amministrazione riterrà di emanare sul servizio oggetto del contratto.

La Comune in particolare si riserva il diritto di effettuare, con interventi diretti di personale proprio o incaricato, un controllo riguardante il rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, in qualsiasi momento, prima e durante l'apertura del macello per accertare eventuali inefficienze nella gestione del servizio e per la adozione dei provvedimenti di cui agli articoli seguenti.

Il Servizio veterinario dell'ASP provvederà alla effettuazione dei controlli inerenti il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie per l'attività di macellazione.

La Comune unitamente ad ogni singolo utente, ai sensi dell'art.23 della legge 241/90 e s.m. è titolare nei confronti del gestore del pubblico servizio del diritto di accesso alla documentazione da lui prodotta o detenuta al fine di assicurare la trasparenza e il controllo dell'attività di gestione. La Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche e/o ispezioni a tutta la documentazione riguardante la gestione del servizio.

Il responsabile del procedimento
Dott. V. G. Alfonso

11 ALLEGATI

Allegato 1)) **Stima della potenzialità dell'impianto e Statistiche del bestiame macellato negli anni 2006-2012.**

| Anno | Progressivo anni | bovini | ovini | suini |
|------|------------------|--------|-------|-------|
| 2006 | 1 | 722 | 1542 | 59 |
| 2007 | 2 | 629 | 1380 | 62 |
| 2008 | 3 | 687 | 1608 | 61 |
| 2009 | 4 | 700 | 1250 | 55 |
| 2010 | 5 | 24 | 40 | 1 |
| 2011 | 6 | 974 | 1800 | 89 |
| 2012 | 7 | 559 | 1308 | 110 |

