



Serv. Determinazioni Dirigenziali

Trasmessa: Sett. XI

Set. V. Reg. Albo

il 07.05.2010

Ufficio del Sindaco
Istruttore Amministrativo
Assistente
[Signature]

CITTA' DI RAGUSA

SETTORE XI

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

<i>Annotata al Registro Generale in data 05.05.2010</i>	<i>OGGETTO: Concessione del servizio pubblico di macellazione. Approvazione capitolato d'oneri.</i>
<i>N.ro 826</i>	
<i>N.ro 39 Settore XI Data 20.04.2010</i>	

DIMOSTRAZIONE DELLA DISPONIBILITA' DEI FONDI

Bil.

Cap.

Imp.

Funz.

Serv.

Interv.

IL RAGIONIERE

L'anno duemila dici, il giorno Vent, del mese di Aprile,

nell'Ufficio del Settore XI, Pianificazione e Sviluppo Economico, il Dirigente, Dott. Santi

Di Stefano, ha adottato la seguente determinazione:

IL DIRIGENTE

Premesso: che con Determinazione Dirigenziale n.119 del 06.11.2007, annotata al registro generale in data 21.12.2007 al prot. n 3010, si è affidato in concessione alla ditta Soc. Coop. Agriblea il servizio di macellazione del bestiame nel Frigomacello ex – Esa, di proprietà comunale, sito nella zona industriale del Comune di Ragusa ed i servizi accessori quali custodia, pulizia, manutenzione ordinaria della struttura nonché manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti ed altri, con decorrenza dal 01/01/2008 fino al 31/12/2010;

Che con determinazione Dirigenziale n.17 del 17.12.2009 annotata al registro generale in data 22.12.2009 al n. 2961 è stata prorogata alla Società Coop. Agriblea il servizio pubblico di macellazione del bestiame nel frigomacello ex ESA di proprietà comunale ed i servizi accessori fino ad un massimo di 6 mesi per consentire lo svolgimento delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente al quale affidare l'attività;

Che, pertanto, si rende necessario procedere alla definizione del capitolato d'oneri relativo alla concessione della gestione del servizio pubblico di macellazione nella struttura e con gli impianti di proprietà comunale (frigomacello ex Esa);

Che con atto di indirizzo n. 170 del 19.04.2010 la Giunta Municipale ha autorizzato il Dirigente del Settore XI a predisporre gli atti necessari per il nuovo affidamento della struttura del Frigomacello comunale alle condizioni ivi indicate e qui integralmente richiamate e riportate sia nel presente atto che nel capitolato d'oneri allegato;

Che l'art. 30 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, in tema di concessione di servizi, prevede che la scelta del concessionario di un servizio pubblico va effettuata "nel rispetto dei principi desumibili dal Trattato e dei principi generali relativi ai contratti pubblici" (omissis) "previa gara informale a cui sono invitati almeno cinque concorrenti" (omissis) "con predeterminazione dei criteri selettivi";

Che l'art. 192 della L.267/2000 prevede che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione indicante:

- Il fine che con il contratto si intende eseguire;
- L'oggetto del contratto, la sua forma, e le clausole ritenute essenziali;
- Le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materiali contratti dalle P.A. e le ragioni che ne sono alla base;

Che si rende necessario indicare le linee guida alle quali dovrà attenersi la lettera d'invito, che sarà predisposta e pubblicata sul sito internet del Comune a cura del Settore Contratti;

Che il Comune di Ragusa ha in programma nel corso di quest'anno di realizzare dei lavori di miglioramento sulla struttura del Frigomacello al fine di renderla più efficiente e che è previsto il fermo dell'attività di macellazione per un periodo non inferiore a 12 mesi salvo eventuale estensione del detto termine ove ciò si rendesse necessario e che pertanto, si ritiene opportuno prevedere una durata della concessione non inferiore a 2 anni per compensare l'interruzione dell'avvio dell'attività e, quindi, il reinserimento nel mercato;

Ricordato, in via preliminare, che il servizio di macellazione non rientra fra quelli classificati dalla legge come indispensabili né come essenziali e che, pertanto, l'unico motivo per cui l'ente locale, pur in presenza di un operatore privato nel territorio comunale stesso, può giustificare agli occhi dei contribuenti la scelta di assicurare un servizio pubblico di macellazione, con i costi che esso comporta, è legato all'esigenza di esercitare una funzione calmieratrice ed attenuare nel contempo il regime di monopolio nel quale, diversamente, l'operatore privato si troverebbe ad agire;

Considerato che tale finalità rischierebbe di essere vanificata al momento in cui ad aggiudicarsi la gara dovesse essere lo stesso operatore privato che, trovandosi in una facilmente immaginabile situazione di conflitto d'interessi, sarebbe in condizione di rendere non concorrenziale il servizio comunale, o manovrando sui livelli tariffari o non curando adeguatamente la qualità del servizio in entrambe le cose;

Ritenuto che l'unica maniera di evitare questo rischio sia quella di escludere dalla partecipazione alla gara i soggetti titolari nel territorio comunale, di una gestione privata concorrenziale a quella del macello comunale;

Richiamati gli artt. 41 e 42 del D.Lgs. 163/2007 (codice unico dei contratti pubblici), per quanto attiene i requisiti finanziari e tecnico – professionali, il cui possesso deve essere previsto nel bando di gara e dimostrato dai concorrenti;

Richiamato l'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000 (funzioni e responsabilità dei dirigenti), l'art. 47 (compiti delle dirigenze) nello statuto comunale, nonché l'art. 53 del regolamento di organizzazione degli uffici

DETERMINA

1. di approvare, per le motivazioni espresse nella parte espositiva del presente atto, il capitolato d'oneri per l'affidamento in concessione del servizio pubblico di macellazione presso il frigomacello comunale che si allega al presente atto per farne parte integrante e sostanziale;

2. di dare atto, ai sensi dell'art. 192 della L. n. 267/2000, di quanto segue:

- Che il fine che si intende realizzare con l'affidamento in concessione del frigomacello ex Esa è quello di assicurare che il servizio pubblico di macellazione del bestiame venga svolto nei termini di regolarità e continuità;
- Che oggetto del contratto sarà la cessione in gestione del servizio pubblico di macellazione del bestiame nel frigomacello di proprietà comunale, sito nella Zona Industriale del Comune di Ragusa, ed i servizi accessori quali la custodia, pulizia, manutenzione ordinaria della struttura nonché manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti ed attrezzature ove attivi, come meglio specificati nel capitolato d'oneri allegato al presente atto;
- Che il contratto sarà stipulato in forma pubblica – amministrativa;
- Che le clausole essenziali del contratto di cessione sono quelle risultanti dal capitolato d'oneri allegato al presente atto;
- Che la scelta del concessionario avverrà mediante procedura negoziata, previa gara informale tra almeno cinque concorrenti e contestuale avviso diffuso tramite sito internet del Comune, a chi offrirà il maggiore incremento percentuale sul canone annuo da corrispondere al Comune, posto a base di gara, di €.18.600,00 annui;

3. Di delineare nei punti seguenti le linee guida di cui si è detto nella parte esplicativa del presente atto, ai fini della predisposizione della lettera d'invito, che sarà pubblicata anche sul sito internet del Comune di Ragusa in maniera di allargare la partecipazione a quanti fossero ulteriormente interessati:

- 1) Modalità e criterio di aggiudicazione: Mediante procedura negoziata, previa gara informale tra almeno cinque concorrenti e contestuale avviso diffuso tramite il sito internet del Comune, a chi offrirà il maggiore incremento percentuale sul canone annuo da corrispondere al Comune, posto a base di gara, di €.18.600,00 annui;
- 2) La durata della concessione va fissata in due anni dalla data di stipula del contratto o dalla data del verbale di consegna anticipata; Nella detta durata non è compreso il periodo di fermo dell'attività di macellazione causato dai lavori di miglioria da realizzare nella struttura del frigomacello, così come specificato all'art.

2 del capitolato d'oneri:

- 3) Alla gara potranno partecipare i soggetti di cui all'art. 34 del Codice Unico dei contratti pubblici, con esclusione delle imprese, titolari di struttura privata di macellazione, la cui sede operativa ricada nel territorio comunale, o di società da questa controllata nei termini di cui all'art. 2359 del codice civile.
- 4) Nel caso in cui alla gara partecipino anche raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari tra concorrenti, l'impresa che assumerà il ruolo di mandatario dovrà essere quella che si farà carico di assicurare il servizio di macellazione in senso stretto.
- 5) Requisiti di ordine finanziario, dimostrabili attraverso dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa, realizzato negli ultimi tre esercizi (2007, 2008, 2009), non inferiore a 800.000 (ottocentomila euro), di cui almeno €.500.000,00, ottenuti dall'erogazione di servizi rientranti nel settore oggetto della gara.
- 6) Requisiti di ordine tecnico – professionale, dimostrabili attraverso:
 - a) Nel caso di impresa che abbia svolto servizi rientranti nel settore oggetto della gara a favore o per conto di pubbliche amministrazioni:
 - i) l'elenco dei principali servizi rientranti nel settore oggetto della gara prestati durante gli ultimi tre anni dall'impresa concorrente a favore o per conto di pubbliche amministrazioni, ovvero a favore di privati titolari di concessione di un servizio di macellazione, con l'indicazione degli importi, delle date con la durata e destinatari, pubblici e privati, dei servizi stessi (di importo complessivo non inferiore a €.500.000,00), comprensivo di un servizio di importo non inferiore a € 150.000,00.
 - ii) Nel caso in cui l'impresa offerente detenga quote di partecipazione di società di capitali, ATI, ATS, società multiservizi, che hanno svolto servizi, rientranti nel settore oggetto della gara, a favore di pubbliche amministrazioni, ferma restando la necessità di indicare gli importi, le date e la durata, nonché i destinatari, pubblici e privati, dei servizi stessi svolti dalla società partecipata, i requisiti di fatturato sopracitati sono ridotti proporzionalmente alla quota di capitale partecipata ed esplicitamente dichiarata.
 - iii) il numero medio annuo di dipendenti, negli ultimi tre anni (non inferiore a otto);
 - b) Nel caso di Impresa del comparto zootecnico che abbia svolto i servizi rientranti nel settore oggetto della gara per la realizzazione del proprio scopo sociale, avvalendosi di una propria struttura di macellazione certificata. In tale ipotesi:
 - i) l'importo del fatturato globale d'impresa degli ultimi tre esercizi (2007-2008 - 2009) non inferiore a € 3.000.000,00;
 - ii) Una quota di fatturato, riconducibile alla macellazione degli animali, negli ultimi tre esercizi pari a € 600.000,00, assumendo il valore di ogni UGB, di cui si è in grado di attestare con documenti ufficiali la macellazione, pari a €.35,00;
 - iii) il numero medio annuo di dipendenti, negli ultimi tre anni (non inferiore a trenta);
- 7) Forme di garanzia richieste:
 - a) la cauzione provvisoria è fissata nell'ammontare di € 10.000,00 e dovrà essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario.
 - b) A garanzia dell'esecuzione del contratto di concessione l'aggiudicatario dovrà prestare una garanzia fidejussoria pari a € 50.000,00.
 - c) L'aggiudicatario dovrà produrre polizza assicurativa RCT e per i danni alla struttura, agli impianti e alle apparecchiature per un massimale di € 1.000.000,00 per sinistro e con copertura dei rischi fino alla scadenza

contrattuale.

8) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;

4. Autorizzare il Settore V - Contratti - a predisporre la lettera d'invito da pubblicare anche pubblicare anche sul sito internet del Comune di Ragusa.

5. Dare atto che il presente atto non comporta impegno di spesa.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE XI
(Dott. Santi Di Stefano)

Parte integrante: Capitolo d'ozzi

Da trasmettersi d'ufficio, oltre che al Sindaco ed al Segretario Generale, ai seguenti settori/uffici: Ragioneria

IL DIRIGENTE DEL SETTORE XI
(Dott. Santi Di Stefano)

Visto:

Il Dirigente del 1^o Settore
Ragusa, II

Il Segretario Generale

Il Direttore Generale
Ragusa, II

E. Giannì

SETTORE SERVIZI CONTABILI E FINANZIARI

Visto per la regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 151, 4° comma, del TUEL

Ragusa _____

IL RESPONSABILE DI RAGIONERIA

Il sottoscritto Messo comunale attesta di avere pubblicato in data odiema, all'Albo Pretorio, per la durata di giorni sette, copia della stessa determinazione dirigenziale, e di averne trasmesso copia al Segretario Generale.

Ragusa 11 MAG. 2010


IL MESSO COMUNALE

 **MESSO NOTIFICATORE**
(Ligita Giovanni)

Il sottoscritto Messo comunale attesta il compimento del suindicato periodo di pubblicazione, e cioè dal 11 MAG. 2010 al 17 MAG. 2010

Ragusa 18 MAG. 2010

IL MESSO COMUNALE

a II Facciate

Parte integrante e aggiornata
della documentazione ufficiale
N. 826 - D.S. 05.2010



CITTA' DI RAGUSA
SETTORE XI
PIANIFICAZIONE E SVILUPPO ECONOMICO

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO PUBBLICO DI MACELLAZIONE PRESSO
IL FRIGOMACELLO EX-ESA SITO NELLA ZONA
INDUSTRIALE DI RAGUSA**

ART. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO	3
ART. 2 - DURATA	4
ART. 3 - CESSIONE E SUBAPPALTO	4
ART. 4 - OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL GESTORE	4
ART. 5 - PERSONALE – OBBLIGHI ASSICURATIVI, PREVIDENZIALI, INFORTUNISTICI, SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE DEI LAVORATORI	6
ART. 6 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO	7
ART. 7 - CORRISPETTIVO DELL'AFFIDAMENTO	7
ART. 8 - RESPONSABILITÀ	8
ART. 9 - DIRITTI DI MACELLAZIONE	8
ART. 10 - PENALITÀ	9
ART. 11 - CONTROLLI	9
ART. 12 - SPESE DI CONTRATTO	9
ART. 13 - CAUZIONE	9
ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA – ESECUZIONE D'UFFICIO IN DANNO DEL GESTORE INADEMPIENTE	10
ART. 15 – RECESSO DAL CONTRATTO	10
ART. 16 - LOCALI ED ATTREZZATURE IN CONCESSIONE - VERBALE DI CONSEGNA	11
ART. 17 - OSSERVANZA DI NORME	11
ART. 18 - DISPOSIZIONI FINALI	11

ART. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto il servizio pubblico di macellazione del bestiame nel frigomacello ex-ESA, di proprietà comunale, sito nella Zona Industriale del Comune di Ragusa, ed i servizi accessori quali custodia, pulizia, manutenzione ordinaria della struttura nonché manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti ed attrezzature ed altri, come di seguito specificato nel presente capitolo d'oneri.

Il servizio concesso comprende:

- A. L'apertura al pubblico del macello nelle giornate da concordarsi con il comune e comunque per almeno due giorni a settimana;
- B. L'effettuazione a favore del comune di Ragusa degli interventi di macellazioni urgenti per motivi di carattere igienico sanitario (abbattimenti di capi malati, abbattimenti su richiesta da parte dei medici veterinari, etc.);
- C. Le forniture ed i servizi necessari per garantire il servizio di macellazione;
- D. La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e la custodia, pulizia e manutenzione ordinaria della struttura;
- E. La riscossione delle entrate derivanti dal pagamento dell'utenza dei diritti di macellazione.

Il presente capitolo d'oneri è finalizzato ad assicurare che il Servizio pubblico locale in oggetto venga svolto in termini di regolarità e continuità.

In dettaglio l'appalto ha per oggetto la gestione del Mattatoio Comunale avente, nelle condizioni strutturali in cui si trova, capacità di macellazione fino a 9 unità di bestiame adulto (UGB) l'ora e include le seguenti attività:

a. Ricezione del bestiame

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

b. Mattazione

Le operazioni, esemplificativamente sottoelencate, dovranno essere condotte a regola d'arte e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie in tema di macellazione e di quelle che presiedono al rispetto e al benessere animale:

- Operazione di pesatura, marcatura e relativo rilascio di apposita documentazione, di tutti i capi di bestiame che vengono presentati al macello per la mattazione;
- Stordimento dell'animale da macellare;
- Iugulazione;
- Legatura dell'esofago;
- Distacco della mammella;
- Scuociamento;
- Asportazione delle estremità degli arti;
- Eviscerazione;
- Attività di tripperia;
- Sezionamento e suddivisione in quarti della carcassa;
- Toelettatura della carcassa;
- Pesature mezzene;
- Inserimento nelle celle frigorifere fino al raggiungimento uniforme di 4°gradi;
- Consegnare delle carcasse ai committenti.

c. Pulizia e disinfezione dei padiglioni di macellazione, delle celle frigorifere:

- Pulizia delle attrezzature;
- Pulizia e disinfezione cunette, marciapiedi e aree esterne di pertinenza del mattatoio;
- Pulizia e disinfezione 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;
- Smaltimento dei sottoprodotto di origine animale secondo quanto previsto dal regolamento CE n.1774 del 3.10.02;
- Gestione dell'impianto di depurazione facente parte della struttura.

ART. 2 - DURATA

L'affidamento del servizio di pubblica macellazione ha la durata di 2 anni decorrente dalla data di stipulazione del contratto o dalla data del verbale di consegna anticipata.

Poiché il Comune di Ragusa intende realizzare, nel corso del corrente anno, dei lavori di miglioramento della struttura del frigomacello al fine di renderla più efficiente, il servizio di pubblica macellazione non potrà essere svolto durante i lavori e, pertanto, è previsto un periodo di fermo non inferiore a 12 mesi, salvo eventuale estensione del termine ove ciò si rendesse necessario.

Nella durata di 2 anni di affidamento del servizio non è compreso il periodo di fermo dell'attività di macellazione a causa dei suddetti lavori; il periodo dei 2 anni è, pertanto, da considerare depurato dal periodo di tempo necessario per l'esecuzione dei lavori di ristrutturazione.

E' in ogni caso fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 15 del capitolato.

ART. 3 - CESSIONE E SUBAPPALTO

Il gestore è tenuto ad adempiere in proprio le obbligazioni del presente capitolato, fatta salva l'ipotesi di subappalto previamente autorizzato dal Comune.

Il contratto non potrà essere ceduto a pena di nullità.

L'aggiudicatario, per le attività accessorie alla gestione dell'impianto, potrà servirsi di apposite ditte specializzate, esclusivamente previa autorizzazione della Amministrazione concedente.

ART. 4- OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL GESTORE

Gli impianti vengono consegnati nello stato in cui si trovano, previo verbale di consistenza sottoscritto dal legale rappresentante dell'Ente e dal legale rappresentante del gestore prima dell'inizio della gestione.

Sono a totale carico del gestore:

- a) l'apertura al pubblico del macello nelle giornate da concordarsi con il Comune e comunque per almeno due giorni ogni settimana;

- b) l'effettuazione a favore del comune di Ragusa degli interventi di macellazioni urgenti per motivi di carattere igienico sanitario (abbattimenti di capi malati abbattimenti su richiesta da parte dei medici veterinari);
- c) le forniture e i servizi necessari per garantire il servizio di macellazione;
- d) la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e la custodia, pulizia e manutenzione ordinaria della struttura;
- e) la riscossione delle entrate derivanti dai pagamento dell'utenza dei diritti di macellazione;
- f) l'assunzione del personale necessario per garantire l'esecuzione dei servizio.

Per consentire agli uffici comunali di monitorare l'andamento gestionale del macello, il gestore ha l'obbligo di fornire, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, o ogni qual volta lo richieda il Settore competente, tutte le informazioni richieste in termini di numero, qualità, sede legale dei clienti e provenienza dei capi macellati, su supporto digitale in formato DB o XLS compatibile.

Il gestore è tenuto a fornire il servizio a chiunque ne faccia richiesta. Nella gestione del servizio di macellazione dovranno essere prioritariamente soddisfatte le esigenze degli allevatori ed operatori residenti nel territorio del Comune di Ragusa.

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

La proprietà dell'intera rete impiantistica come ampliata e integrata da eventuali migliorie, rimane di proprietà esclusiva del Comune in quanto beni appartenenti ai patrimonio indisponibile comunale ex art. 826 ultimo comma 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 con l'art. 828 del c.c.

Il gestore ha l'obbligo di comunicare immediatamente all'Amministrazione Comunale 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 affidamento che non vengano autorizzate dal competente Settore tecnico del Comune di Ragusa.

La Ditta aggiudicataria provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, alla manutenzione ordinaria della struttura e alla fornitura di materiale vario che si rendesse necessario per la regolare continuità del servizio.

Sono a carico del gestore anche gli interventi di manutenzione derivanti da sua incuria e trascuratezza e quelli necessari a sopprimere a danni provocati da utenti agli impianti o derivanti da cattivo uso degli stessi, quelli causati da atti vandalici, incendi e cortocircuiti.

Il Comune ha libero accesso in qualsiasi momento e senza preavviso agli impianti, nei giorni di apertura, per verificare attraverso propri tecnici lo stato di manutenzione degli stessi.

Eventuali gravi carenze nella manutenzione previste nel presente capitolo a carico del gestore, saranno contestate formalmente al medesimo, il quale dovrà provvedere ai conseguenti interventi nei termini congrui fissati dal Comune.

Il gestore deve erogare il servizio nel rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie impartite dal servizio veterinario dell'AUSL.

Sono a carico della Ditta:

- Tutti gli oneri specificati nel presente capitolo;
- Le spese contrattuali e conseguenti (registrazione, valori bollati, diritti di segreteria, produzione di copie ecc.);
- Ogni e qualsiasi onere fiscale presente e futuro inerente e conseguente la presente procedura, comunque per legge spettante al concessionario del servizio;
- Tutte le spese relative alla gestione del servizio ed in particolare la tassa dei rifiuti ed i

consumi relativi all'acqua, alla luce, alla forza motrice, al gas, al telefono. A tal fine il gestore dovrà a proprie spese provvedere alla voltura a proprio nome delle utenze sopratte entro 30 giorni dalla data dell'aggiudicazione, viceversa dovrà rimborsare i relativi oneri delle utenze al comune. In caso di inadempienza la stazione appaltante si riserva l'applicazione della penale.

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 scuoatura 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;
- ad aderire ad eventuali richieste finalizzate alla realizzazione di progetti di valorizzazione delle carni in ambito locale, regionale e nazionale, adeguando le procedure a quanto richiesto nei disciplinari di qualità;

ART.5 -PERSONALE- OBBLIGHI ASSICURATIVI, PREVIDENZIALI, INFORTUNISTICI, SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE DEI LAVORATORI

La ditta affidataria del servizio deve provvedere al disbrigo sollecito di tutte le operazioni a mezzo di personale di provata capacità in relazione alle esigenze dei vari servizi.

L'impiego di manodopera, in ogni parte della produzione, anche nei servizi assicurati in outsourcing da ditte esterne, avverrà nel rispetto della normativa, del CCNL.

Per l'esercizio della propria attività il personale addetto alla macellazione deve far uso delle attrezzature e degli impianti comunali esistenti nello stabilimento.

Il personale addetto alla macellazione ha l'obbligo di provvedere alla pulizia dei locali e alla buona conservazione degli impianti, nonché alla pulizia dell'area circostante il mattatoio.

Il personale addetto alla macellazione ha l'obbligo:

- a) di compiere le operazioni di macellazione secondo le disposizioni impartite dal veterinario Ufficiale della AUSL, sia nelle singole fasi della macellazione, sia nell'ordine di abbattimento.
- b) di tenersi a disposizione del veterinario per eventuali interventi che gli potranno essere richiesti nel corso delle ispezioni delle carni, compresa la bollatura;
- c) di fare buona e vigile custodia delle carni e delle frattaglie affinché sia possibile il riconoscimento di ciascun animale;
- c) di dotarsi degli strumenti necessari per la macellazione e di tenerli in ottimo stato di conservazione e pulizia.

Il gestore è responsabile dei danni arrecati dai macellatori agli interessi dei proprietari degli animali, per irregolare e difettosa esecuzione dei lavori o per appropriazione indebita di carni, visceri o grassi. In caso di furto i responsabili sono allontanati immediatamente dal macello e denunciati all'Autorità Giudiziaria.

Il gestore è anche esclusivo responsabile dell'attività esercitata nei locali e delle attrezzature messe a disposizione dal Comune sia in termini operativi (procedure di lavorazione) sia del personale utilizzato per l'espletamento del servizio e sia della presenza di non addetti ai lavori. Il gestore assume l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme in materia di sicurezza e tutela della salute dei propri lavoratori. Inoltre, assume anche l'onere di eseguire gli occorrenti sopralluoghi nelle zone di lavoro al fine di realizzare quanto commissionatole nell'assoluto rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza e tutela della salute.

Il Gestore dovrà dimostrare di essere in regola con le norme di sicurezza stabilite dal D.Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i., presentando, contestualmente alla consegna del servizio, copia del proprio documento di valutazione del rischio.

Il Gestore assume l'obbligo dell'osservanza delle norme di sicurezza verso persone terze (clienti, trasportatori...) e della predisposizione a sue spese di tutte le misure ritenute necessarie per la prevenzione e protezione nei loro confronti.

Entro trenta giorni dalla data del verbale di affidamento del servizio il Gestore dovrà produrre la documentazione relativa all'avvenuta denuncia agli enti previdenziali ed agli enti assicurativi ed infotunistici.

In riferimento alla regolarità contributiva il gestore deve trasmettere semestralmente all'Amministrazione Comunale, una attestazione di correttezza contributiva rilasciata dalla sede INPS competente per territorio.

Il Gestore si obbliga ad osservare ed applicare integralmente le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti e le imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, vigenti per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi nazionali e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se l'Impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

In caso d'inosservanza degli obblighi predetti, accertata dall'autorità comunale o ad essa segnalata dall'ispettorato del lavoro, il Gestore riconosce la facoltà dell'Amministrazione di provvedere in via sostitutiva avvalendosi della cauzione definitiva. Il Gestore non potrà opporre eccezioni ai Comune né avere titolo a risarcimento di danni.

ART. 6 -INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Il gestore non può essere ritenuto responsabile per danni a persone o cose derivanti da interruzioni, sospensioni o diminuzioni nell'erogazione del servizio dovute a caso fortuito, forza maggiore, fatto di terzi, atti dell'autorità, nonché ad esigenze connesse con la corretta gestione dell'impianto (manutenzioni, riparazioni, ampliamenti degli impianti) fatto salvo evidenti manchevolezze, inefficienze e ritardi non giustificati nella gestione da parte della ditta.

Le interruzioni per riparazioni e/o manutenzioni programmate che comportino una sospensione dell'erogazione dei servizi di durata superiore ai 5 giorni dovranno essere preventivamente portate a conoscenza dell'utenza con qualsiasi mezzo idoneo (telefono, fax, telegramma, e-mail, stampa, affissione di avvisi in numero ed in luoghi idonei, ecc..).

In ogni caso il gestore è tenuto ad adottare tutte le misure possibili volte ad arrecare all'utenza il minor disagio possibile.

ART. 7 – CANONE ANNUO DA CORRISPONDERE

Il gestore a fronte della concessione assume l'obbligo di corrispondere al Comune il canone annuo di €. * da pagarsi anticipatamente e, per la prima annualità, al momento della stipula del contratto.

(*Il canone annuo da corrispondere al Comune sarà quello offerto in sede di gara)

Per i periodi successivi l'importo di cui al comma 1 deve essere pagato entro e non oltre i quindici giorni successivi alla scadenza dell'annualità.

L'importo di cui al comma 1, al superamento nel corso dell'anno delle 5.000 UBG (unità di bestiame adulto), sarà integrato di € 4,00 per ogni UBG aggiuntiva.

Tale ulteriore somma sarà composta al Comune entro il 15 gennaio dell'anno successivo a quello in cui è stato registrato il superamento della soglia delle 5.000 UBG ovvero, nel caso in cui la concessione scada o cessi per qualsivoglia motivo prima del 31 dicembre, entro quindici giorni dalla scadenza o dalla cessazione

Il ritardato pagamento, rispetto alle scadenze indicate, è sanzionato e comporta l'applicazione degli interessi di mora, computati ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo 9 ottobre 2002 n. 231.

L'attività del gestore si intende interamente remunerata con la riscossione delle entrate derivanti dal pagamento da parte dell'utenza dei diritti di macellazione, con i proventi derivanti dalla cessione a titolo oneroso di sottoprodotti della macellazione animale e dal diritto, riconosciuto al gestore, di assicurare dietro corrispettivo servizi accessori alla clientela.

ART. 8 -RESPONSABILITÀ'

Il gestore è direttamente responsabile verso l'Amministrazione Comunale e verso terzi, dei danni a persone, animali e cose causati durante la gestione del servizio.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, al gestore ed ai personale dipendente, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, sia durante i giorni di apertura e sia in quelli di chiusura della struttura del macello. 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 il Comune da qualsiasi pretesa o molestia che al riguardo gli venisse mossa.

Ailo scopo il gestore deve comunque provvedere all'accensione di una polizza assicurativa per la copertura dei rischi di R.C.T. derivanti dall'attività svolta dal gestore e/o dai suoi operatori, per un massimale non inferiore a 1.000.000,00 di euro per sinistro e con copertura dei rischi fino alla scadenza contrattuale.

Il pagamento da parte della ditta al Comune degli eventuali danni riscontrati dovrà avvenire entro tre mesi dalla valutazione.

La ditta, oltre ad utilizzare le attrezzature e gli impianti affidati dal Comune, dovrà dotarsi di tutti i mezzi e attrezzature necessari per assicurare il servizio di macellazione così come richiesto dalla legge e dal presente capitolato; tali attrezzature o impianti restano di proprietà della ditta.

Così pure resteranno 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, non può apportare modificazioni allo stato dei locali e delle attrezzature avuti in consegna, né mutarne la destinazione d'uso se non dopo autorizzazione da parte dell'Ente appaltante.

ART. 9 -DIRITTI DI MACELLAZIONE

I diritti vengono riscossi dal Gestore in qualità di concessionario del servizio.

Il gestore provvederà in autonomia a stabilire le tariffe per la macellazione, avendo cura comunque che queste non siano di valore superiore a quelle medie praticate dal mercato.

Il gestore deve provvedere per ogni capo macellato, al versamento dei diritti sanitari e veterinari ai competente servizio dell'azienda AUSL.

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.

ART. 10 -PENALITA'

Il gestore, che si rendesse responsabile di inadempimento o anche solo di ritardo rispetto agli obblighi assunti con la concessione, oltre a darvi esecuzione nel termine stabilito dalla contestazione, sarà passibile di sanzione pecuniaria nella misura minima di 200,00 euro fino ad un massimo di € 2.000,00.

La sanzione, comminata dal Dirigente del Settore Sviluppo Economico, sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, a seguito della quale il Gestore potrà, entro tre giorni dal ricevimento, presentare le proprie giustificazioni. Sull'ammissibilità o meno di tali giustificazioni deciderà, a proprio insindacabile giudizio, il Dirigente dell'Ente concedente, responsabile del predetto Settore.

L'ammontare delle penali sarà prelevato dalla cauzione. L'ammontare della penale entro i limiti minimi e massimi sopra stabiliti verrà determinato in correlazione alla gravità del comportamento del gestore tenuto conto anche di eventuali recidive e dell'entità del danno subito dall'amministrazione.

Il pagamento della penale lascia impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento o del ritardo, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

ART. 11 --CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare ispezioni e controlli sull'esatto adempimento di tutti gli obblighi propri dell'affidatario, circa il servizio, il personale e quant'altro definito nel presente capitolato d'oneri.

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

Il Comune di Ragusa 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'AUSL provvederà alla effettuazione dei controlli inerenti il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie per l'attività di macellazione.

Il comune ai sensi dell'art.23 della legge 241/90 è titolare nei confronti del gestore del pubblico servizio del diritto di accesso alla documentazione da questi prodotta o detenuta al fine di assicurare la trasparenza e il controllo dell'attività di gestione.

ART. 12 -SPESE DI CONTRATTO

Tutte le spese contrattuali per la stipulazione del contratto (tassa fissa di registrazione, bollo, diritti di segreteria) sono a carico del gestore.

ART. 13 --CAUZIONE

Il gestore , prima della stipulazione del contratto, provvederà a costituire una cauzione definitiva pari a 50.000,00 euro , mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa, a garanzia dell'esatto

adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto e dell' eventuale risarcimento che il Comune dovesse eventualmente sostenere per fatto del gestore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La polizza fidejussoria deve riportare espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Ragusa;
- validità della cauzione fino a tre mesi dopo la scadenza del contratto per il completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Il gestore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 14 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA – ESECUZIONE D'UFFICIO IN DANNO DEL GESTORE INADEMPIENTE

Il contratto di affidamento della gestione potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti da stabilirsi di comune accordo.

Il Comune potrà risolvere il contratto per una delle seguenti cause risolutive espresse:

- A) ripetute gravi violazioni degli obblighi contrattuali inerenti gravi carenze manutentive degli impianti, contestate per iscritto al gestore almeno due volte in un anno e non regolate nemmeno in seguito a diffida formale dell' Amministrazione;
- B) arbitrario abbandono, da parte del gestore, dei servizi oggetto del contratto;
- C) fallimento del gestore;
- D) cessione, senza il consenso dell' Amministrazione comunale, degli obblighi relativi al contratto;
- E) mancato reintegro della cauzione definitiva a seguito di richiesta del Comune in base alle disposizioni del presente capitolato;
- F) inadempimenti che hanno comportato l'applicazione da parte dell'amministrazione in uno stesso anno di penali dell'importo complessivo pari ad Euro 5.000,00.

La risoluzione in tali casi opera di diritto, qualora il Comune comunichi per iscritto con raccomandata A.R. all'appaltatore di volersi avvalere della clausola risolutiva ex art 1456 c.c.. Il contratto potra' inoltre essere risolto in tutti gli altri casi in cui vi sia un inadempimento di non scarsa importanza ai sensi dell'art 1455 c.c.

Dalla comunicazione della risoluzione il Comune subentrerà al concessionario nella gestione del servizio e avrà diritto di rientrare in possesso di tutti gli impianti oggetto del contratto, affidando il servizio ad altra Ditta e addebitando alla impresa inadempiente la eventuale maggior spesa sostenuta in più rispetto a quella derivante dal contratto risolto, mediante prelievo dal deposito cauzionale e, ove questo fosse insufficiente, da eventuali crediti del gestore senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione su altri beni del gestore stesso.

L'esecuzione in danno non esime comunque il gestore dall'obbligo di risarcimento di eventuali ulteriori danni.

ART. 15 – RECESSO DAL CONTRATTO

Il Comune di Ragusa si riserva la facoltà di recedere dal contratto di concessione, prima della sua naturale scadenza, nel caso in cui ritenesse intervenire sul frigomacello mediante lavori di parziali riconversioni della struttura finalizzati a potenziare la filiera produttiva, senza che da ciò possa derivare alcuna pretesa da parte del concessionario.

ART. 16 -LOCALI ED ATTREZZATURE IN CONCESSIONE -VERBALE DI CONSEGNA

I locali vengono concessi nello stato in cui attualmente si trovano.

All'atto della consegna verrà redatto, in contraddittorio con il legale rappresentante del gestore o suo delegato, apposito verbale di consistenza delle attrezzature concesse in dotazione.

Il gestore rimane responsabile di tutte le attrezzature descritte, mobili ed immobili o suppellettili, sino a quando non sarà restituita al Comune la disponibilità del tutto, da accertarsi a mezzo verifica, in contraddittorio, del verbale di cui in precedenza.

E' ammesso esclusivamente il deterioramento imputabile al corretto uso di dette attrezzature, che dovrà essere improntato a criteri di diligenza e responsabilità: gli eventuali danni eccedenti il normale deperimento d'uso, riferiti alla struttura e a tutti i beni saranno a totale carico del gestore, con facolta' per il Comune di prelievo dal deposito cauzionale.

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.

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.

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 del competente Settore Tecnico, di apportare, ove lo richiedano necessità di gestione dell'impianto e della produzione, migliorie strutturali, se occorre, previo parere igienico sanitario.

In tal caso, riconosciuta la necessità dell'intervento da parte dell'Ufficio Tecnico, che esprimera 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 supervisione di un tecnico Comunale.

Allo scadere del contratto per decorso del termine o nel caso di risoluzione anticipata il Comune di Ragusa, per le migliori apportate, non riconoscerà alcunché alla ditta aggiudicataria né a titolo di rimborso per la quota partecipata né a titolo di risarcimento danni.

Le migliorie strutturali apportate (amovibili e non amovibili) resteranno di esclusiva proprietà dell'Ente Comune di Ragusa.

ART. 17 -OSSERVANZA DI NORME

Il gestore 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 dell'appalto del servizio, verranno emanati.

In particolare rispetta le disposizioni igienico-sanitarie relative all'attività ed ai servizi del mattatoio che sono vigenti al momento della partecipazione alla gara e di quelle che saranno emanate nel corso del tempo previsto per la durata del servizio.

ART. 18 -DISPOSIZIONI FINALI

Il gestore si considera all'atto della assunzione del servizio , a perfetta conoscenza degli impianti in cui dovranno essere garantiti i servizi oggetto del presente capitolato.

Il Comune comunichera' al gestore tutte le deliberazioni , ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni di tale situazione iniziale.

Per tutto cio' che non è previsto nel presente capitolato d'oneri, si rinvia alle norme vigenti in materia di servizi pubblici locali.