

Via Leonardo da Vinci snc ✉
070 997013 ☎
070 997075 📠
www.comune.villaputzu.ca.it 🌐
protocollo@pec.comune.villaputzu.ca.it @

CF 80003170927
P.IVA 01260890924
C/C P 168092



COMUNE DI VILLAPUTZU
Provincia Sud Sardegna

CAPITOLATO D'ONERI PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL MATTATOIO COMUNALE

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto la gestione del Mattatoio di proprietà comunale ed il servizio di macellazione attraverso le prestazioni meglio evidenziate nel presente capitolato.

Consistenza e stato attuale del bene: Il luogo di svolgimento del servizio è lo stabilimento del mattatoio di proprietà comunale sito al km 68+900 dell'ex s.s. 125, contraddistinto in catasto al foglio 54 mappale 766, categoria catastale E9 ed esteso su una superficie totale pari a 1.736,23mq.

Elenco locali attività.

La struttura risulta essere composta da diversi locali in cui può avere luogo il ciclo produttivo, di seguito elencati:

- a - Sala macellazione bovini
- b - Sala tripperia bovini
- c - Sala macellazione suini
- d - Sala macellazione ovi-caprini
- e - Sala tripperia ovi-caprini
- f - Sala uscita carni e cella frigorifera con comparto per le carni sospette
- g - Spogliatoio personale
- h - Cella frigorifera per pelli sotto vincolo per TSE
- i - Stalle sosta animali.

Descrizione delle principali attrezzature ed impianti di lavorazione.

All'interno della sala di macellazione bovini (a) sono presenti: - trappola per l'abbattimento - griglia di dissanguamento - pozzetto raccolta sangue con vagonetto e argano di sollevamento - argano sollevamento carcassa - guidovia a doppio binario per movimentazione carcasse - pedana scuoiatura meccanica - pedana eviscerazione e mezzenatura - sega sterno e sega per mezzenatura - lavelli sterilizzatori a 82 °C per sega sterno e sega mezzenatura - un lavello sterilizzatore con comando a pedale, temperatura non inferiore a 82 °C - lavastivale automatico - lavello per veterinario con un asciugamano elettrico ad azionamento automatico ed erogatore automatico di sapone - sterminatore elettrico insetti volanti - un deumidificatore industriale - pozzetti inox con cestello estraibile in acciaio inox AISI 304 con griglia superiore.

Nella sala di macellazione bovini (b) sono presenti: - lavatrippe centrifuga automatica per la raschiatura di trippe e centopelli - pulizampi centrifuga automatica per la raschiatura di zampi - un lavello sterilizzatore con comando a pedale, temperatura non inferiore a 82 °C - sterminatore elettrico insetti volanti - vasca per lo svuotamento del contenuto degli stomaci ed intestini (separato dalla zona lavatrippe e pulizampi) - un

deumidificatore industriale - pozzetti inox con cestello estraibile in acciaio inox AISI 304 con griglia superiore.

Nella sala di macellazione suini (c) sono presenti: - trappola per l'abbattimento dei suini - pinza di stordimento a mezzo di elettroscoschi per suini - griglia di dissanguamento - vasca di raccolta del sangue - presa gas per la flambatura - tavolo a rulli per la flambatura - un aspiratore di fumi per reparto bruciatura suini - argano di sollevamento carcasse - guidovia a doppio binario per movimentazione carcassa - divaricatore pneumatico - un lavastivale automatico - un deumidificatore industriale - un lavello sterilizzatore con comando a pedale, temperatura non inferiore a 82 °C - sterminatore elettrico insetti volanti - pozzetti inox con cestello estraibile in acciaio inox AISI 304 con griglia superiore.

Nella sala di macellazione ovi-caprini (d) sono presenti: - pinza di stordimento a mezzo di elettroscoschi per ovi-caprini - sistema di sollevamento pneumatico - carrello di raccolta del sangue - lavello sterilizzatore cannula immissione aria compressa nel canale vertebrale - guidovia a doppio binario per movimentazione carcasse - un deumidificatore industriale - un lavello sterilizzatore con comando a pedale, temperatura non inferiore a 82 °C - sterminatore elettrico insetti volanti - pozzetti inox con cestello estraibile in acciaio inox AISI 304 con griglia superiore.

Nella sala tripperia ovi-caprini (e) sono presenti: - lavatrippe centrifuga automatica per la raschiatura di trippe e centopelli - pulizampi centrifuga automatica per la raschiatura di zampi - un lavello sterilizzatore con comando a pedale, temperatura non inferiore a 82 °C - sterminatore elettrico insetti volanti - tavoli e carrelli per lo svuotamento del contenuto degli stomaci ed intestini - un deumidificatore industriale - pozzetti inox con cestello estraibile in acciaio inox AISI 304 con griglia superiore.

Nella sala uscita carni (f) sono presenti: - guidovia a doppio binario per movimentazione carcasse - un deumidificatore industriale - un lavello sterilizzatore con comando a pedale, temperatura non inferiore a 82 °C - sterminatore elettrico insetti volanti - pozzetti inox con cestello estraibile in acciaio inox AISI 304 con griglia superiore - braccio di carico a colonna - portale isotermico, tunnel mobile di protezione a piano terra, per protezione delle operazioni di carico carni in uscita - cella frigo dotata di un congelatore a pozzo per deposito delle carni sospette - registratore di temperatura digitale.

Nel locale adibito a spogliatoio personale (g) sono presenti: - armadietti spogliatoio monoposto ad un'anta - erogatore di sapone di acciaio inox - un asciugamano elettrico ad azionamento automatico.

Nelle stalle di sosta animali (i) sono presenti: - abbeveratoio automatico per bovini - rastrelliera mangiatoia portabile per bovini - mangiatoie per ovi-caprini - abbeveratoio per ovi-caprini automatico - mangiabeve a tramoggia per suini.

Per le operazioni di lavaggio sia interno, relativamente alle varie sale, che esterno, si dispone di una idropulitrice per il lavaggio e la disinfezione dei locali e automezzi, funzionante a vapore e ad acqua calda e fredda.

Le stalle, le sale di macellazione, le sale delle altre lavorazioni, l'area esterna di lavaggio degli automezzi, sono tutte dotate di pozzetti di raccolta liquami con griglia superiore per la raccolta dei rifiuti solidi, tali da permettere il deflusso verso la vasca di raccolta delle sole acque di lavaggio.

Lo smaltimento dei rifiuti liquidi provenienti dal lavaggio delle sale di macellazione e dalle altre sale, dal lavaggio delle stalle e dai servizi igienici (ufficio veterinario, spogliatoio personale), avviene mediante pompaggio nella rete fognaria pubblica dalla vasca di raccolta interna alla struttura.

Si precisa che tale attrezzatura, acquistata a seguito dei lavori di ristrutturazione che hanno interessato l'immobile e terminati nell'anno 2013, non è mai stata oggetto di utilizzo; pertanto, non ne può essere garantita la perfetta funzionalità.

In ogni caso, al momento della consegna verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito inventario.

Il concessionario dovrà usare la diligenza del buon padre di famiglia nell'utilizzo degli immobili e delle attrezzature, avvalendosi nell'espletamento del servizio di personale proprio e a proprio rischio.

Per una migliore e dettagliata descrizione dello stato dei luoghi e delle attrezzature si rinvia a quanto descritto nella relazione di stima delle opere di adeguamento del mattatoio comunale, allegata al presente capitolato.

Partecipando alla procedura di gara, il concessionario accetterà lo stato attuale del complesso immobiliare, nonché delle attrezzature presenti, così come descritte nella relazione sopraindicata e verificate nel sopralluogo, precludendosi eccezioni successive.

ARTICOLO 2

Caratteristiche del servizio di macellazione: prestazioni a carico del concessionario.

La concessione ha ad oggetto la macellazione delle carni animali da destinare all'alimentazione umana. La controprestazione a favore dell'aggiudicatario (compreso l'ordinario utile d'impresa) consiste esclusivamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il mattatoio comunale, previa esecuzione delle opere previste per la riattivazione dell'impianto, individuate nella relazione di stima redatta da parte del tecnico incaricato dal Comune di Villaputzu, ing. Maria Carla Marras e quantificate complessivamente in €. 235.540,00, meglio specificate negli articoli successivi del presente capitolato d'oneri.

A tal scopo, il concessionario sarà responsabile del regolare funzionamento dell'impianto di macellazione e dei relativi servizi avuti in concessione in ottemperanza alle disposizioni di legge e regolamenti, nonché a quelle impartite dal Comune concedente e dagli altri Enti competenti in materia.

In particolare il Concessionario dovrà:

1. adottare tutte le procedure atte a garantire il rispetto del benessere animale e dei requisiti di sicurezza degli alimenti che la normativa sanitaria vigente impone;
2. eseguire la macellazione ed i servizi inclusi tutelando la più completa disponibilità alla macellazione, anche per capi singoli di proprietà di privati;
3. provvedere alla pesatura ed all'introduzione delle carni nelle celle frigorifere che debbono essere sempre mantenute pulite;
4. eseguire il trasporto delle carni macellate, con autonomo ed idoneo mezzo, dal mattatoio alle singole macellerie, ovvero a domicilio dei privati; l'automezzo addetto al trasporto dovrà essere munito delle autorizzazioni previste dalla legislazione vigente ;
5. svolgere il servizio di erogazione dei documenti di accompagnamento commerciale per le carni in uscita e provvede altresì all'invio del Modello ISTAT/61 relativo alla statistica del bestiame macellato;
6. collaborare con i sanitari segnalando tempestivamente al Veterinario Ufficiale eventuali anomalie degli animali o delle carcasse, riscontrate durante tutte le fasi della macellazione;
7. garantire un servizio permanente di macellazione peculiare d'urgenza, previa autorizzazione del servizio veterinario competente.
8. provvedere allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale derivanti dall'attività di macellazione da effettuarsi nel pieno rispetto della normativa vigente, avendo attribuita la figura del produttore, inoltre provvede allo smaltimento senza indugio dello stallatico;
9. garantire la fornitura d'acqua necessaria per la pulizia dei mezzi di trasporto degli animali portati al mattatoio nonché garantisce la fornitura di acqua calda e fredda in tutto l'impianto di macellazione;

10. farsi carico della derattizzazione e disinfestazione;

11. essere responsabile e farsi carico di tutti gli adempimenti non specificati in questo elenco, ma necessari ed obbligatori dalla normativa vigente per l'espletamento del servizio oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà assicurare l'apertura della struttura per almeno 2 giorni alla settimana e per un minimo di 5 ore giornaliere, concordando l'apertura con il competente Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine Animale dell'Azienda ASL, avvalendosi di personale in numero adeguato ed in possesso di idonee professionalità.

ART. 2.1 Altri oneri a carico del concessionario

Il concessionario è tenuto:

- 1) ad effettuare la macellazione ed i servizi annessi con imparzialità e correttezza, garantendo la massima disponibilità alla macellazione anche per capi singoli di proprietà di privati assicurando priorità alle esigenze degli allevatori ed operatori residenti nel territorio coincidente con la zona sociosanitaria;
- 2) a contestare obbligatoriamente, rispondendone in proprio, infortuni, manomissioni, ammanchi ed altre anomalie riscontrate negli animali in arrivo e nella carne in partenza, nei confronti dei rispettivi proprietari o destinatari;
- 3) 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;
- 4) 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 sia trimestrale che annuale, nonché copia del bilancio annuale d'esercizio;
- 5) ad assicurare un servizio continuativo di macellazione speciale d'urgenza, previa autorizzazione del servizio veterinario competente;
- 6) ad applicare nella macellazione lo standard di lavorazione previsto dalla normativa CEE;
- 7) a comunicare tempestivamente ogni eventuale interruzione della macellazione dovuta a cause di forza maggiore;
- 8) a farsi carico di tutti gli oneri relativi alla gestione dell'attività: acqua, energia elettrica, gas, telefono, spese d'ufficio ed imposte e tasse (TARI); il Concessionario prima di iniziare l'attività dovrà attivare e volturare a proprio nome, e a proprie spese, tutte le suddette utenze;
- 9) a gestire e a custodire gli impianti e le attrezzature presenti nel Mattatoio; per qualsiasi danneggiamento il concessionario sarà responsabile verso il Comune, salvo l'eventuale diritto di rivalsa nei confronti dell'autore del danno;
- 10) ad usare con diligenza tutte le attrezzature presenti nel mattatoio;
- 11) a produrre, prima dell'inizio dell'attività, copia del proprio Piano di autocontrollo (HACCP) e ad informare l'Amministrazione di eventuali successive modifiche e/o integrazioni dello stesso;

- 12) ad accollarsi tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti la gestione dell'impianto di macellazione e dei relativi servizi avuti in concessione, ivi compresi gli adempimenti e gli oneri relativi agli scarichi inquinanti nel rispetto della normativa vigente;
- 13) a provvedere, in osservanza della normativa in materia, allo smaltimento delle acque di lavaggio del mattatoio, di tutti i rifiuti speciali ed in modo particolare dello stallatico;
- 14) a farsi carico delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sostituzioni e riparazioni dipendenti dal normale deterioramento prodotto dall'uso delle attrezzature, degli impianti e delle aree accessorie avute in consegna;
- 15) ad osservare, nell'utilizzo degli impianti e delle attrezzature, le vigenti norme in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro;
- 16) a gestire il mattatoio con pulizia, igiene e decoro e con personale sufficiente ad assicurare un adeguato servizio ed in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa igienico-sanitaria di riferimento;
- 17) a vigilare affinché siano osservati da parte degli utenti civica educazione e decoro per le strutture e i beni concessi;
- 18) a tenere i registri ed i bollettari necessari per la gestione del servizio a norma delle leggi vigenti, nessuna riscossione potrà essere fatta senza il rilascio del regolare documento di trasporto e della relativa fattura;
- 19) ad eseguire le pulizie giornaliere e periodiche di tutto il complesso destinato alla macellazione compresi i locali e le zone sotto utilizzate, gli uffici, i servizi igienici e gli spogliatoi, gli strumenti e le attrezzature, nonché la pulizia dei marciapiedi e delle aree esterne di pertinenza del mattatoio, utilizzando acqua corrente e con l'ausilio di detersivi e disinfettanti. Nella gestione dell'impianto il Concessionario dovrà osservare le prescrizioni e le norme in materia sanitaria.

ART.3 Lavori da effettuare sull'immobile e sull'impianto.

L'intera struttura necessita di alcuni interventi per la "riacquisizione" del bollo europeo CE in ossequio ai regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 1099/2009, nonché loro eventuali modifiche ed integrazioni successive.

L'elenco descrittivo degli interventi necessari a garantire la funzionalità del mattatoio comunale e le relative spese sono contenute, a titolo non esaustivo, nella relazione di stima delle opere di adeguamento redatta dall'ing. Marras, allegata al presente capitolato.

Tali opere dovranno essere realizzate dal concessionario e saranno totalmente a suo carico, a partire dalla fase di progettazione a quella di realizzazione; sarà suo obbligo eseguirle secondo i requisiti e le modalità previste dalla normativa vigente in materia, nel rispetto di quanto previsto nella suddetta relazione e di quanto prescritto dagli uffici competenti, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni singolo intervento all'ufficio patrimonio. Non possono ritenersi validi lavori effettuati in economia o acquisti non suffragati da idonea documentazione di garanzia biennale di conformità. Non sarà prevista alcuna forma di compensazione.

Il concessionario si impegnerà ad eseguire i suddetti interventi secondo il piano temporale (crono programma) allegato alla relazione tecnica del servizio, a pena di risoluzione dell'eventuale contratto stipulato. In ogni caso, la mancata esecuzione dei lavori non consentirà l'inizio dell'attività per nessun tipo di macellazione all'interno dell'impianto.

I lavori dovranno essere documentati con apposito progetto, contenente anche un computo metrico estimativo, e dovranno essere preventivamente autorizzati dall'ente concedente e avallati dal servizio veterinario.

Ad eccezione delle opere sopra previste, sono a carico del Concedente le spese relative alle restanti opere di manutenzione straordinaria dei fabbricati, intese come interventi e modifiche necessarie per rinnovare, migliorare e sostenere parti strutturali degli edifici. Il Concessionario 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. Il Comune si riserva il diritto di ordinare al Concessionario le riparazioni e le sostituzioni che riterrà necessarie per la salvaguardia dell'impianto e delle attrezzature; in caso di inottemperanza o di cattiva esecuzione dei lavori ordinati si provvederà d'ufficio con spese a carico del Concessionario.

Resta a carico del concessionario l'obbligo di manutenzione ordinaria su tutta la struttura e impianto.

ART.4 Durata della concessione e canone concessorio.

La concessione avrà durata pari a 12 anni a decorrere dalla stipulazione del contratto di concessione.

Il contratto potrà essere rinnovato fino ad ulteriori 6 anni secondo analoghe condizioni e modalità di svolgimento, previa valutazione del buon esito del servizio svolto, del periodo di ammortamento, delle migliorie e investimenti effettuati dal concessionario per garantire la miglior funzionalità della struttura, nonché della convenienza economica dell'Ente alla prosecuzione del rapporto. Il concessionario si impegnerà sin da subito ad accettare tale eventuale rinnovo alle condizioni del contratto iniziale.

Il canone annuale a base d'asta è stabilito nel 10% del margine operativo lordo, ovvero in € 10.000,00 IVA esclusa, da corrispondere con le seguenti modalità ed eccezioni:

- fase di progettazione ed esecuzione lavori nonché di ottenimento delle autorizzazioni amministrative e certificazioni sanitarie necessarie all'avvio dell'attività: nessun canone di concessione è richiesto per il primo triennio contrattuale;
- fase di start up: il canone è determinato in misura dimezzata (€ 5.000,00 annui, oltre il rialzo d'asta) per il 4°, 5° e 6° anno di contratto;
- fase a regime: il canone è dovuto nell'intero importo (€ 10.000,00 oltre rialzo d'asta) dal 7° al 12° anno con opzione di rinnovo per ulteriore 6 anni alle medesime condizioni.

Prospetto riepilogativo della durata contrattuale e dei canoni concessori:

PERIODO CONTRATTO DI CONCESSIONE INIZIALE / CANONE CONCESSORIO (escluso rialzo d'asta)												PERIODO DI RINNOVO - CANONE CONCESSORIO (oltre rialzo)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
/	/	/	€.	€.	€.	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
			5.0	5.0	5.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
			00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00

Il canone dovuto dovrà essere versato al Comune anticipatamente in 2 rate semestrali. Il Concessionario si impegnerà a pagare il canone di concessione offerto in sede di gara mediante versamenti da effettuarsi presso la Tesoreria comunale entro il trentesimo giorno successivo alla data di scadenza prevista. Se il pagamento non dovesse avvenire entro il novantesimo giorno dalla data di scadenza il contratto s'intenderà risolto automaticamente.

Non sono previste compensazioni economiche da parte dell'amministrazione concedente.

L'importo offerto in rialzo a titolo di canone concessorio annuo sarà soggetto ad adeguamento nella misura del 100% dell'indice ISTAT rapportato all'indice FOI con decorrenza dalla data di stipula contrattuale. Il canone sarà aggiornato automaticamente senza preventiva comunicazione al concessionario.

ART. 5 Direzione del mattatoio

La direzione del mattatoio è di competenza del concessionario, il quale è responsabile del regolare funzionamento dell'impianto di macellazione e dei relativi servizi avuti in concessione in ottemperanza alle disposizioni di legge e regolamenti, nonché a quelle impartite dal comune di Villaputzu e dagli altri enti competenti in materia.

ART. 6 Cessione del contratto.

Il contratto non può essere ceduto sotto pena di nullità, salvo quanto stabilito nell'art. 106, comma 1, lett. d) del D. Lgs.n. 50/2016. E' ammessa la sub concessione secondo quanto previsto dall'art. 105 del Codice.

ART.7 Facoltà di ispezione

Durante il periodo di validità della concessione il Comune avrà facoltà di effettuare, tramite proprio personale o personale esterno specializzato appositamente incaricato, ispezioni, sopralluoghi, al fine di verificare il puntuale rispetto delle condizioni contrattuali. Il Concessionario è tenuto, inoltre, a fornire tutte le notizie utili richieste per fini statistici.

ART. 8 Riconsegna dell'immobile

Alla scadenza, il Concessionario dovrà riconsegnare il complesso al Comune in buone condizioni di manutenzione, con impiantistica e reti tecnologiche a norma e perfettamente funzionanti, comprensivi di tutti gli interventi che il concessionario ha l'obbligo di eseguire ai sensi del presente capitolato speciale.

ART. 9 Personale utilizzato nello svolgimento del servizio

Il Concessionario dovrà assicurare il servizio con proprio personale, in numero non inferiore al personale dichiarato in sede di proposta migliorativa, ed impegnarsi ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti occupati nel servizio oggetto della Concessione in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Si dovrà impegnare, inoltre, a rispettare i contratti collettivi di lavoro di settore, gli accordi sindacali integrativi e le norme di sicurezza. L'amministrazione, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e a seguito della loro perdurante inosservanza, potrà in qualsiasi momento procedere alla risoluzione del contratto di concessione.

ART. 10 Sicurezza

Il concessionario è tenuto all'osservanza di tutte le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro con particolare (ma non esclusivo) riferimento al D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii. e dovrà istruire tutti gli addetti al servizio sui rischi specifici propri della loro attività lavorativa, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente.

In relazione alla tipologia degli interventi da effettuare dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettivi (ad es. scarpe antinfortunistiche, guanti, elmetti, occhiali, ecc.) e di indumenti idonei a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

Il concessionario è solo e unico responsabile dell'osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs n. 81/08 e ss.mm.ii. e, pertanto, avrà l'obbligo di istruire tutti gli addetti al servizio sui rischi specifici propri della loro attività lavorativa, nonché, attivare tutte le misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente.

Il concessionario potrà avvalersi di ditte specializzate che curino per suo conto quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente, resta fermo che ogni onere sarà a proprio carico.

ART. 13 Responsabilità civile

Il concessionario esonera il Comune di Villaputzu da ogni responsabilità per danni diretti e indiretti, che possano derivare dall'uso degli immobili, degli impianti e delle attrezzature del mattatoio, anche da parte di terzi, e da fatti dolosi o colposi del concessionario medesimo, di terzi o del personale di servizio.

Il concessionario risponderà puntualmente di tutti i danni causati dai propri dipendenti agli immobili concessi e alle attrezzature in dotazione, restando a proprio completo carico ogni lavoro necessario a riparare i danni arrecati. A tal fine è obbligato a stipulare tempestivamente e produrre in copia al momento della stipulazione del contratto di concessione:

- polizza assicurativa per un importo pari ad € 450.000,00 a copertura di eventuali danni alla struttura e agli impianti presenti causati da atti vandalici e dolosi, incendi, fulmini, scoppi per dolo o colpa grave contenente la clausola del pagamento dei danni direttamente ed esclusivamente in favore del comune concedente, sempre che la riparazione non sia già espressamente posta a carico del concessionario; al termine del primo triennio, a seguito della realizzazione delle opere di adeguamento dell'impianto, di cui all'art. 3 del presente capitolato, la polizza assicurativa dovrà essere rimodulata tenendo conto dell'aumentato valore della struttura, secondo quanto verrà comunicato dall'ufficio patrimonio;

- polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi con massimale di rischio che non potrà essere inferiore ad € 1.000.000,00 per sinistro, € 1.000.000,00 per singola persona ed € 1.000.000,00 per danni a cose o animali.

- polizza assicurativa per un importo pari a € 150.000,00 a copertura di eventuali furti dell'attrezzatura presente all'interno dell'impianto.

Le polizze di cui sopra devono, ai sensi dell'art. 93 del Codice, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 14 Inadempimenti e ritardi

Laddove si verificano gravi violazioni l'amministrazione potrà procedere ai sensi dell'art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto.

Si considerano gravi violazioni, per le quali si procederà alla risoluzione, i seguenti casi a carattere non esaustivo:

- a) inosservanza delle modalità specifiche di esecuzione del servizio, lentezze, deficienze organizzative, danneggiamento di manufatti o materiali dell'Amministrazione;
- b) danneggiamento dell'immobile;
- c) mancata esecuzione delle opere previste nella relazione di stima degli interventi finalizzati alla riattivazione del mattatoio;
- d) mancata o cattiva manutenzione dell'immobile accertata dai tecnici comunali;
- f) mutamento della destinazione d'uso;
- g) inadempimento delle prescrizioni del presente bando in ordine alle misure di sicurezza e all'assicurazione degli addetti al servizio;

- h) in caso di frode, di grave negligenza e inadempienza, compreso l'abbandono o la sospensione del servizio senza giustificato motivo;
- i) utilizzo dei beni dati in concessione per attività illecite o comunque contrastanti con le finalità perseguite dal Comune;
- l) motivi di pubblico interesse;
- m) cessione del contratto, fuori dalle ipotesi previste dall'art. 6 del presente capitolato;
- n) mancato pagamento del canone per un'annualità entro i termini previsti nel presente capitolato all'art. 4 e nella bozza di contratto;
- o) mancata reintegrazione della cauzione entro i termini prescritti;
- p) mancato rimborso delle spese di pubblicazione.

L'Amministrazione Comunale procederà, per iscritto tramite raccomandata o via pec, a diffidare il concessionario ad adempiere entro il termine di giorni quindici lavorativi con l'avvertenza che, trascorso inutilmente detto termine, il contratto si intenderà senz'altro risolto.

Decorso inutilmente detto termine senza che si sia provveduto ad eliminare l'inadempimento contestato dall'Amministrazione, si procederà alla risoluzione del contratto in danno al concessionario, salvo il diritto al risarcimento del danno.

La risoluzione comporterà in ogni caso l'incameramento della cauzione definitiva prestata.

Qualora la risoluzione avvenga per responsabilità del concessionario e per ritardi, inadempimenti o difetti di esecuzione dei servizi, il comune potrà provvedere ad assicurare il servizio anche ricorrendo a prestazioni di terzi, in tal caso, la maggiore spesa dei servizi stessi effettuati da altre ditte, comprese le eventuali spese per atti e simili, restano a carico del concessionario. In tutti i casi la risoluzione del contratto deve essere comunicata alla ditta concessionaria con raccomandata o pec. L'esecuzione in danno non esime la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti, che hanno determinato la risoluzione contrattuale.

Il ritardo nel versamento del canone alla scadenza pattuita comporterà l'applicazione degli interessi legali e di una penale pari:

- al 0,50 ‰ della somma da corrispondere se il versamento verrà effettuato tra il trentesimo ed il sessantesimo giorno dalla data di scadenza;
- al 1 ‰ della somma da corrispondere se il versamento verrà effettuato tra il sessantesimo ed il novantesimo giorno dalla data di scadenza.

ART. 15 Responsabilità di gestione

La gestione dell'attività che il concessionario è autorizzato a svolgere nell'immobile concesso, viene effettuata a suo esclusivo carico e vantaggio. È espressamente ed irrevocabilmente stabilito che tutti gli

acquisti e vendite di merci ed attrezzature, o comunque ogni contratto afferente la gestione dell'attività, ogni assunzione, licenziamento e pagamento di personale ed in genere ogni assunzione di impegni e di obbligazioni di qualsiasi natura verso terzi è a completo ed esclusivo carico del concessionario o suoi aventi causa e che il Comune in nessun caso e per nessun motivo potrà essere chiamato a rispondere di atti o fatti afferenti la gestione imprenditoriale svolta dal concessionario medesimo.

ART. 16 Controllo ispettivo e vigilanza igienico sanitaria

Il controllo ispettivo delle carni e la vigilanza igienico-sanitaria dell'impianto e sulle attrezzature è svolto, ai sensi della normativa sanitaria vigente, dal competente Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine Animale dell'Azienda ASL. Il gestore del servizio metterà a disposizione del Servizio Veterinario i locali necessari all'espletamento del servizio, le attrezzature di laboratorio, il materiale per il prelievo dei campioni per le analisi e quant'altro necessario.

ART.17 Obbligazioni assunte verso i terzi

Il Concessionario o i suoi aventi causa sono direttamente e personalmente responsabili di tutte le obbligazioni assunte nei confronti di terzi per fatti inerenti sia la realizzazione dei lavori di ristrutturazione, sia la gestione dell'attività svolta nell'immobile. A tal scopo, il Comune concedente, viene riconosciuto sin da ora estraneo alle obbligazioni predette per ogni effetto conseguente. Il Concessionario si obbliga a trasferire ai suoi aventi causa la suddetta particolare condizione.

ART 18. Spese contrattuali e di registrazione . Spese di pubblicazione atti di gara.

Le spese contrattuali e di registrazione della Concessione, oltre bolli, accessori e quant'altro, sono a completo carico del Concessionario senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune; sarà onere del comune comunicare l'esatto importo.

Il concessionario si obbliga a rimborsare all'amministrazione le spese sostenute per le pubblicazioni degli atti della procedura, che ammontano ad euro 6.500,00; l'esatto ammontare sarà comunicato al concessionario nella comunicazione di aggiudicazione ed il versamento dovrà avvenire entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 19 Trattamento dei dati personali

I dati raccolti nell'ambito della presente procedura saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, così come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018 per effetto del Regolamento UE 2016/679, esclusivamente nell'ambito della stessa. La Ditta potrà esercitare in qualsiasi momento il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica, l'aggiornamento, il blocco e la cancellazione, se incompleti, sbagliati o trattati in modo diverso da quanto previsto dalla legge o dal regolamento che disciplinano il procedimento per i quali sono raccolti o con quanto indicato nella presente informativa. Il titolare del

trattamento dei dati è il Comune di Villaputzu rappresentato dal Sindaco pro-tempore; il responsabile del trattamento è la dott.ssa Daniela Usai, Responsabile del Settore Tributi, Patrimonio e Commercio. I diritti dell'interessato sono disciplinati dall'art.7 del D.Lgs n. 196/2003.

ART. 20 Norme di rinvio

Per tutto quanto non disciplinato si rinvia al codice dei contratti pubblici approvato con il D.Lgs. n. 50/2016, alle norme del codice civile e alla legislazione settoriale delle attività oggetto di concessione.

Villaputzu, li 12.06.2020

Il Responsabile del Settore Tributi,
Patrimonio e Commercio

F.to *Dott.ssa Daniela Usai*