



**CITTA' DI RONCADE**

Provincia di Treviso

31056 RONCADE - Via Roma n° 53 - tel. 0422/846.241 fax 846.247 –  
C.F.: 800009430267 -P.IVA 00487110264

**SETTORE TECNICO**

**SERVIZIO DI GESTIONE DEL MACELLO  
COMUNALE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Roncade, li 25.03.2009

#### Art. 1 – Oggetto dell'appalto.

L'Oggetto dell'appalto è il servizio di pubblica macellazione animale alle condizioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto nel rispetto delle norme sanitarie, igieniche e ambientali in vigore.

#### Art.2 – Durata e inizio del servizio

Il presente appalto ha la durata di 1 anno a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto di appalto.

L'inizio del servizio è stabilito in 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla comunicazione del Responsabile del Servizio.

Al momento della scadenza contrattuale, la Ditta appaltatrice è comunque impegnata a continuare il servizio alle condizioni in essere fino a quando il Comune non avrà comunicato la data del subentro di una nuova Ditta

#### Art. 3 – Sede e strumenti

L'esercizio e la gestione del servizio di macellazione di svolgeranno nel fabbricato comunale ove ha sede il Macello Comunale – Via Selvatico a Roncade e nel quale sono posti in opera e funzionanti gli impianti tecnologici e parte delle attrezzature necessarie alla macellazione.

L'esercizio e la gestione del servizio di macellazione implica l'utilizzo di tutti gli impianti ed attrezzature poste in opera da parte del Comune il quale darà in consegna i descritti beni strumentali con la sottoscrizione di un verbale descrittivo degli stessi e della loro condizione d'impiego.

#### Art. 4- Spese di manutenzione.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese di manutenzione ordinaria del fabbricato e delle attrezzature nonché le spese di gestione (energia elettrica, acqua, gas, fognature, telefono e smaltimento rifiuti).

Rimangano a carico del Comune le spese di manutenzione straordinaria e di ristrutturazione del fabbricato.

#### Art. 5- Attività di macellazione

La ditta aggiudicataria potrà trarre piena legittimazione ad avviare la propria attività di macellazione in regime di impresa; essa, pertanto, sarà tenuta ad avere ed aggiornare tutti i Registri richiesti dalla norme fiscali, amministrative e sanitarie, a compilare ogni sorta di bolletta con conservazione di matrici e copie, alla corretta registrazione di dati statistici; nonché alla trasmissione di questi ultimi al Comune.

#### Art. 6 – Pulizia, depurazione e smaltimento rifiuti

La ditta Aggiudicataria è tenuta ad eseguire la costante pulizia della struttura, di ogni attrezzatura, impianto e macchinario di cui si serve o usufruisce nonché delle aree esterne del Macello.

Le acque reflue di lavaggio, prima di essere convogliate in fognatura pubblica, dovranno essere trattate in apposito impianto di depurazione affinché le stesse rispettino i parametri previsti dalla

vigente normativa in materia di scarichi (D.lgs. 152/2006 e s.m.i.) e secondo le metodologie indicate dal vigente Regolamento Consortile di Fognatura.

Il materiale di scarto, sia solido che liquido, derivante dalle operazioni di mattazione ed eviscerazione dovrà essere conferito ad apposita Azienda autorizzata e smaltito come rifiuto speciale ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento dei rifiuti. (D.lgs. 152/2006 e s.m.i.).

#### Art.7 – Tariffe

Ai fini della propria attività la ditta aggiudicataria applicherà sia ai richiedenti le tariffe stabilite e vigenti in Regione Veneto.

Il numero dei capi bovini equivalenti (UGB) macellati deve rientrare nei limiti previsti per i macelli di capacità limitata e la macellazione deve essere altresì distribuita in funzione delle caratteristiche e potenzialità della struttura e dell'impiantistica esistente.

#### Art. 8 – Corrispettivo dell'appalto

Il corrispettivo annuale IVA esclusa posto a base di gara che la ditta Concessionaria deve corrispondere al Comune risulta pari a € 21.600,00 e dovrà essere versato entro il 31 Dicembre 2009 pena la revoca della convenzione.

#### Art. 9 – Controlli e verifiche

L'operato della ditta aggiudicataria è soggetto al controllo dell'Amministrazione Comunale la quale lo attua tramite il veterinario dell'Az. U.l.s.s. n. 9 o i propri dipendenti con verifica almeno trimestrale.

La ditta aggiudicataria, se richiesto, è tenuta a mettere a disposizione dell'autorità ogni incartamento al fine della verifica della perfetta ottemperanza alla convenzione nonché alle norme igienico-sanitarie e ambientali vigenti.

#### Art. 10 Regolarità contributiva

La ditta Concessionaria è tenuta all'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i propri operatori dipendenti;

#### Art. 10–Garanzie

A perfetta garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi assunti con la sottoscrizione della convenzione, la ditta Concessionaria dovrà stipulare apposita polizza fidejussoria pari al 5% del canone pattuito.

#### Art. 11 Controversie

Il Foro di Treviso è l'unico competente a giudicare su eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del Contratto

#### Art. 13 Norme Generali per la gestione del Macello

13.1 La ditta deve osservare tutte le disposizioni stabilite dalle presenti norme e tutte le ulteriori disposizioni impartite dal Comune.

13.2 E' severamente vietato sottrarre od esportare carni, grassi, visceri e frattaglie dalle sale di macellazione o dai frigoriferi, se non per la consegna diretta ai destinatari, in tali locali sarà permesso l'accesso al personale della ditta solo ed esclusivamente durante l'orario di lavoro. Il Comune ha la facoltà di disporre il controllo degli automezzi, involucri, pacchi, ecc. al momento dell'uscita dallo stabilimento.

13.3 La ditta è, in ogni occasione, tenuta a collaborare con il Comune per il buon andamento dell'attività del medesimo, segnalando immediatamente eventuali disfunzioni degli impianti, infrazioni al regolamento, o comunque qualsiasi cosa che possa portare turbamento alla organizzazione delle attività dello stabilimento. Gli addetti della ditta sono tenuti a prestare a richiesta, valida opera di collaborazione per l'ispezione delle carni per le indagini necroscopiche, ecc. dando immediato avviso al Veterinario di servizio di eventuali lesioni o anomalie che avessero a riscontrare durante le fasi della lavorazione.

13.4 La ditta si impegna a svolgere la propria attività con ordine, disciplina e decoro, ad osservare tutte le prescritte norme igienico—sanitarie vigenti e le disposizioni impartite dal Comune, assicurando assoluto rispetto nei rapporti con gli operatori e con gli Uffici Comunali.

13.5 La ditta si impegna ad eseguire a regola d'arte le seguenti prestazioni:

a) prendere in consegna il bestiame, posteggiarlo nelle stalle di sosta del Macello e nei rimessaini pre-macellazione direttamente dai mezzi di trasporto e condurlo all'abbattimento, adottando tutte le necessarie possibili precauzioni al fine di evitare danni alle persone, alle cose ed agli animali;

b) provvedere, servendosi delle attrezzature esistenti, all'abbattimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione, e sezionamento delle carcasse, curando la sistemazione dei visceri e delle frattaglie in modo da agevolare l'opera dell'Ispettore, nonchè la conseguente raccolta e lavorazione da parte delle ditte interessate;

c) provvedere a tutte le operazioni di tripperia con le diverse modalità idonee e necessarie ai diversi tipi di animali così come dettagliatamente descritti:

#### Per il bovino

selezionatura e pulizia della trippa, selezionatura grasso e delle budella (dritti e storti) sbiancamento della trippa, estrazione delle unghie, cottura della manica nera e retro;

#### Per vitello

selezionatura e pulizia della trippa, selezionatura grasso e delle budella (storti) spellatura della testa e dei quattro piedi, sbiancamento della trippa, cottura degli storti

#### Per l'equino:

selezionatura, pulizia e cottura della trippa, selezionatura grasso

#### Per il suino

selezionatura e pulizia delle vianelle, selezionatura del grasso e del tampino, cottura del sangue e del tampino.

d) applicare i numeri e le sigle di identificazione sulle carni prodotte (mezzene e relativo “quinto quarto”), curando che le operazioni di lavorazione non ne alterino la visibilità;

e) provvedere all’inoltro alla pesa aerea delle mezzene ed alla loro sistemazione nella sala di sosta carni (pre-refrigerazione);

f) provvedere all’introduzione e sistemazione delle mezzene e delle relative frattaglie nel frigorifero, curando che ad ogni capo corrisponda, agganciato nell’apposita giostra, tutto il relativo corredo;

g) provvedere a consegnare le carni ai proprietari o direttamente o attraverso il servizio di trasporto, di cui la ditta si è obbligata a termine del successivo articolo.

13.6 Tutte le operazioni per la macellazione degli animali (abbattimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione, e sezionamento delle carcasse) devono essere eseguite secondo quanto è prescritto dal regolamento approvato con R.D. 20.12.1928, n.3298 e successive modifiche, nonché dalle disposizioni impartite in merito dalla Direzione Sanitaria Veterinaria.

La ditta risponderà a termini di legge per maltrattamenti o prolungate ed inutili sofferenze inferte al bestiame preso in consegna per la macellazione, del quale è pure responsabile per eventuali danni che dovesse provocare a persone e cose.

La ditta è responsabile nei confronti dei conferenti degli eventuali danni che dovesse arrecare alle carni, alle pelli ed a quant’altro loro affidato.

13.7 La ditta si impegna a fornire ai propri lavoranti un adeguato corredo di indumenti, calzature, grembiuli in plastica ecc. ed ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria o venisse prescritta dal regolamento o dalla Direzione per l’esecuzione delle operazioni relative alla macellazione.

Il giudizio sull’idoneità del corredo compete al Comune e la ditta si impegna ad adeguarsi senza remore o eccezioni.

13.8 La ditta si impegna a mantenere un numero sufficiente di elementi idonei, capaci ed efficienti per il servizio delle macellazioni assunto con la presente convenzione; in caso di necessità il Comune potrà richiedere alla ditta di protrarre l’attività di macellazione e conseguenti oltre l’orario normale. Col verificarsi di un eventuale durevole aumento delle attività di macellazione, l’Amministrazione comunale potrà richiedere alla ditta l’assunzione di altro personale.

L’Amministrazione Comunale rimarrà comunque del tutto estranea ai rapporti di lavoro che andranno ad instaurarsi fra la ditta ed il proprio personale, sia dal lato giuridico che economico. Tutto il personale in ogni caso dovrà essere posto - in perfetta regola con le vigenti norme economico—sociali e sanitarie.

13.9 La ditta dovrà fornire al Comune l’elenco dei propri - dipendenti comunicando immediatamente ogni variazione avvenuta. Tutto il personale della ditta dovrà, secondo il disposto dell’art.14 della

legge 30.4.1962, n.383, essere provvisto di tesserino di idoneità sanitaria e subire periodici controlli sanitari.

13.10 L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione della ditta all'interno dello stabilimento locali idonei con relativi servizi da adibire a spogliatoi, la cui pulizia dovrà essere eseguita dalla ditta stessa a totali proprie cure e spese.

13.11 I servizi, per nessun motivo, salvo dimostrati casi di forza maggiore, dovranno soffrire di varianti o interruzioni delle quali rimane, per le conseguenze eventuali, esclusiva responsabile la ditta stessa. - E' fatto obbligo alla ditta concessionaria

- di assolvere a tutti gli obblighi previdenziali ed assistenziali in favore delle maestranze dipendenti;

- di munirsi di apposita e congrua polizza assicurativa che copra il rischio della responsabilità civile per eventuali danni arrecati a terzi, compreso il personale dipendente, a cose, ad attrezzi ed impianti siti nel Macello durante il lavoro e l'espletamento del servizio di macellazione

- di munirsi altresì di apposita, congrua e separata polizza assicurativa per garantire dal rischio di danni all'edificio del Macello ed alle attrezzature ed impianti ivi installati, e che possono andare a loro danno durante le ore di attività e di lavoro;

- di munirsi di apposita separata e congrua polizza assicurativa che garantisca da danni, per qualsiasi causa indotti, la carne dopo la macellazione: sia nella sua stazione nelle celle frigorifere, sia a bordo dell'automezzo di trasporto.

13.12 La ditta assicurerà con proprio idoneo e collaudato automezzo il trasporto delle carni macellate presso il Macello al domicilio degli utenti. Detta prestazione dovrà essere garantita per i soli utenti che non sono in grado di effettuare il trasporto con propri mezzi idonei.

13.13 Il mezzo dovrà essere dichiarato idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e il relativo certificato di idoneità dovrà essere depositato in copia alla Direzione del Macello.

13.14 In caso di inadempienza o di violazione alle disposizioni previste dalla presente Convenzione, il Comune potrà irrogare alla ditta una sanzione pecuniaria non superiore a € 100,00 e di € 200,00 nei casi di recidiva, fatta salva anche l'eventuale risoluzione del contratto.

13.15 I titolari della ditta sono responsabili della stretta osservanza delle norme stabilite dalla convenzione e di ogni conseguente effetto relativo alla medesima. La ditta elegge il proprio domicilio presso il Macello Comunale di Roncade, Via R. Selvatico.

#### Art. 12 – Osservanza delle leggi e regolamenti

Per quanto non contemplato nel presente capitolato valgono le leggi vigenti in materia ed in particolare il D.lgs. 163/2006.

#### Art. 13 – Subappalto

Il subappalto è regolato dall'art. 118 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.. Qualora la ditta aggiudicataria intendesse avvalersi dell'istituto del subappalto, dovrà indicare, in calce all'offerta, il servizio che intende subappaltare.

#### Art. 14 – Risoluzione

Qualora la ditta aggiudicataria manchi anche ad uno solo degli obblighi assunti, il Comune avrà la facoltà di risolvere “ipso facto et jure” il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo comunicazione scritta, tenendo e incamerando la cauzione definitiva a titolo di penalità e di indennizzo dovuto al Comune stesso, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

In caso di risoluzione contrattuale in danno, il Comune ha il diritto di prelevare tutta la documentazione tecnica ed ogni altra pertinenza tenuta all'aggiudicataria presso il Comune, per l'uso proprio, illimitato nel tempo, senza null'altro dovere.

In ogni caso trovano applicazione gli artt. 135 e 136 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

#### Art. 15 – Recesso

Il Comune può in ogni momento recedere al contratto stipulato per sopravvenuti motivi di interesse pubblico. Viceversa è fatto divieto all'aggiudicataria di recedere dal contratto.

#### Art. 16- Riservatezza delle informazioni

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 30 Giugno 2003 n. 196, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara.