



COMUNE DI JESI

P.zza Indipendenza, 1 60035 Jesi (AN) - www.comune.jesi.an.it
Tel. 07315381 - Fax 0731538328 - C.F. e P.I. 00135880425

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE E ATTIVITA' CONNESSE PRESSO IL MATTATOIO COMUNALE

1- Oggetto del servizio di macellazione

L'appalto ha per oggetto la concessione del servizio di macellazione del bestiame nel mattatoio del Comune di Jesi, ed i servizi accessori quali custodia, pulizia, smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, manutenzione ordinaria della struttura e degli impianti, manutenzione ordinaria e sostituzione di attrezzature minute di lavoro, trasporto carni, ed altri, come specificato all'articolo 2.

2- Prestazioni a carico del Concessionario

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione delle attività di seguito elencate da svolgere all'interno dello stabilimento di mattazione di proprietà del Comune di Jesi, ubicato in via Granita e avente capacità limitata di macellazione fino a 1.000 Unità Grandi Bovini (UGB) all'anno.

Il Concessionario, nell'espletamento del servizio, esegue quanto di seguito specificato:

- ordina e sistema all'inizio ed al termine della lavorazione negli appositi locali il materiale e le attrezzature utilizzate per le operazioni di macellazione;
- conduce e pesa il bestiame: il concessionario e gli eventuali suoi collaboratori dovranno coadiuvare il proprietario del bestiame nella conduzione del bestiame stesso, procedere alla pesatura e successiva immissione nella sala di mattazione;
- espleta le operazioni di macellazione ed i servizi successivi all'abbattimento degli animali (iugulazione, spellatura, eviscerazione, squartatura, pulizia e sbiancatura ventrame, ed in genere tutte le operazioni occorrenti per un regolare servizio);
- applica appositi contrassegni alle carcasse, alle pelli, alla testa, alle zampe ed alle viscere degli animali macellati, per il riconoscimento ai fini sanitari e da parte del proprietario dell'animale;
- esegue le operazioni di asportazione della colonna vertebrale nei modi e nei tempi stabiliti dai Regolamenti CE e come concordato con il Veterinario Ufficiale del Mattatoio di Jesi;
- provvede alla pesatura ed all'introduzione delle carni nelle celle frigorifere che debbono essere sempre mantenute pulite;
- provvede all'accensione delle celle frigorifere nelle quali viene introdotta la carne con accertamento del funzionamento e in caso negativo di immediato ripristino dell'inconveniente riscontrato;
- è responsabile di quanto collocato nelle celle frigorifere e assume a proprio carico la manutenzione ordinaria delle celle frigorifere e degli impianti di raffreddamento;
- esegue 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 e dovrà riportare la scritta "Mattatoio

di Jesi”;

- svolge il servizio di bollettazione per le carni in entrata ed in uscita;
- provvede all'invio del Modello ISTAT/61 relativo alla statistica del bestiame macellato;
- provvede alla custodia del mattatoio e delle aree esterne di pertinenza del mattatoio come evidenziato nella planimetria allegata, provvede alla chiusura dei locali secondo gli orari previsti, esegue il controllo e garantisce il mantenimento dello stato di funzionalità dei vari impianti di cui il mattatoio è dotato;
- esegue 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 pulizia delle cunette, dei marciapiedi e delle aree esterne di pertinenza del mattatoio, come evidenziato nelle planimetrie allegate, utilizzando acqua corrente e con l'ausilio di disinfettanti e detersivi;
- usa con diligenza tutte le attrezzature presenti nel mattatoio. In caso di rottura delle attrezzature e degli impianti, la manutenzione ordinaria è a carico del concessionario, inoltre per le attrezzature ordinarie e minute di lavoro la sostituzione è a carico del Concessionario.
- osserva tutte le disposizioni igieniche impartite secondo le normative vigenti dal Veterinario Ufficiale;
- è responsabile della predisposizione e dell'attuazione del manuale di autocontrollo dell'impianto (HACCP);
- collabora con i sanitari segnalando tempestivamente al Veterinario Ufficiale eventuali anomalie degli animali o delle carcasse riscontrate durante le fasi della spellatura, della eviscerazione e della ammezzatura;
- attesta l'idoneità al lavoro dei singoli operatori, e per gli stessi deve tenere regolari libretti sanitari;
- provvede 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;
- provvede a raccogliere il sangue risultante dalla mattazione in apposito contenitore ed a stipulare apposito contratto a sue spese per il relativo smaltimento;
- rinnova entro i termini di legge l'autorizzazione alla scarico;
- garantisce la fornitura d'acqua necessaria per la pulizia dei mezzi di trasporto degli animali portati al mattatoio;
- versa alla ASUR i diritti sanitari dovuti.

Nella gestione del servizio di macellazione dovranno essere prioritariamente soddisfatte le esigenze degli allevatori ed operatori residenti nel territorio del Comune di Jesi.

Il Comune consegna alla concessionaria sia gli immobili che le attrezzature in buono stato. Alla consegna dovrà essere redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito inventario.

La concessionaria dovrà usare la diligenza del buon padre di famiglia nell'utilizzo degli immobili e delle attrezzature. Gli immobili sono identificati nell'allegata planimetria nella struttura principale lett. E), F), G), nel padiglione D, nel padiglione A, ove sono distinti un locale uso ufficio mattatoio e un locale per veterinario ufficiale ASUR; vengono esclusi dall'uso del mattatoio i padiglioni H), B) e C).

3 Orari di svolgimento del servizio

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

- il lunedì ed il martedì, dalle ore 6,30 alle ore 12,30, servizio di macellazione;
- nelle stesse giornate ed in quelle immediatamente seguenti vengono eseguiti i servizi accessori e sopra elencati.

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

Per quanto necessario allo svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato, la ditta concessionaria dovrà eleggere domicilio presso il mattatoio comunale e dovrà, altresì, indicare un recapito telefonico di reperibilità immediata, anche notturno e festivo, per i casi di urgente macellazione in modo da essere presente nel mattatoio entro 30 minuti dalla chiamata del Veterinario della ASUR.

4 Responsabilità

Il concessionario è l'unico responsabile del funzionamento del mattatoio comunale e delle altre attrezzature ricevute, nei limiti indicati dal presente capitolato.

Gli impianti e le attrezzature dovranno essere assicurati per la responsabilità civile, nei confronti del personale e di terzi utilizzanti o visitanti, guasti macchinari, incendio, furto, atti vandalici e danno ambientale da malfunzionamento, con estensione completa a tutti i rischi derivanti o comunque connessi all'attività di gestione.

La predetta polizza assicurativa dovrà essere stipulata, a cura ed onere dell'affidatario, con primarie compagnie, con massimale di € 1.000.000,00 e con copertura dei rischi sino alla scadenza contrattuale.

Copia della polizza dovrà essere presentata al momento della presa in consegna del servizio.

Di ogni furto o danno o atto vandalico dovrà essere data tempestiva comunicazione all'Ente appaltante ed alle autorità competenti per territorio, fermo restando l'obbligo dell'immediato ripristino nel caso che gli stessi possano causare il fermo o l'inidoneo funzionamento degli impianti o del servizio.

E' vietato, al concessionario, apportare modifiche agli impianti ed alle attrezzature presi in consegna senza la preventiva autorizzazione del Comune.

Alla cessazione della concessione gli impianti e le attrezzature di proprietà dell'Ente sono riconsegnati in buono stato.

5 Oneri a carico del Concessionario

Gli oneri a carico del Concessionario, compresi nella quota di ricavi che questi ha dichiarato di trattenere a proprio favore in sede di gara, vengono di seguito elencati:

- le utenze di acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono, imposte e tasse di ogni genere sono a carico del concessionario. A tal fine lo stesso dovrà provvedere alla voltura a proprio nome delle utenze sopra citate entro 30 giorni dalla data dell'aggiudicazione, viceversa dovrà rimborsare i relativi oneri delle utenze al comune qualora intestate a quest'ultimo, ovvero al precedente concessionario qualora intestate a nome di quest'ultimo;
- le spese connesse allo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività di macellazione;
- le spese di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, per il periodo del contratto;
- la manutenzione ordinaria della struttura, degli impianti e delle attrezzature, nonché la

sostituzione delle attrezzature minute;

- materiali di consumo e di pulizia necessari per lo svolgimento del servizio.
- tutte le spese inerenti e conseguenti al presente capitolato.

6 Durata della concessione

La durata della concessione è stabilita dal 01.03.2008 al 31.12. 2008 e comunque con decorrenza successiva all'approvazione del verbale di aggiudicazione definitiva dell'appalto, entro il termine perentorio stabilito dal comune.

7 Valore del contratto

Il valore del contratto è stimato in relazione all'importo dei diritti comunali, trattenuti dal concessionario in sede di gara e derivanti dal servizio macellazione moltiplicati il numero degli animali macellati come da statistica dell'ultimo triennio a cui si aggiungono altresì i ricavi stimati del servizio trasporto carni, da calcolarsi nella percentuale non superiore al 50% rispetto al numero dei capi macellati. Ad ogni buon conto si vedano le allegate statistiche della macellazione negli ultimi 3 anni e del primo semestre 2007.

8 Corrispettivo del servizio e versamenti all'Amministrazione

Il corrispettivo dovuto al Concessionario per l'esecuzione di tutti i servizi descritti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, viene stabilito, dalla percentuale delle tariffe confermate con atto di Giunta Comunale n. 175 del 21.12.2007, da questi trattenuta, come dichiarato in sede di offerta economica, oltre all'IVA prevista per legge. Per l'espletamento del servizio verrà corrisposto, inoltre, al concessionario un contributo in conto gestione pari a € 8.000,00 IVA compresa da liquidare alla conclusione del rapporto contrattuale, Di seguito si riportano gli importi tariffari in vigore.

TARIFFE MACELLAZIONE (per ogni capo, esclusa IVA)

Operatori commerciali	€	74,00
Privati	€	54,00
VITELLO sino a 300 kg. P.V.		
Operatori commerciali	€	67,00
Privati	€	47,00
OVINO ADULTO		
Operatori commerciali	€	9,21
Privati	€	20,00
AGNELLO		
	€	7,00
TARIFFE PER PESA PUBBLICA		
BOVINO	€	0,60
SMALTIMENTO BSE intestino+colonna vertebrale	€	59,00
SMALTIMENTO CRANIO BOVINO	€	16,00
SMALTIMENTO INTESTINO	€	43,00
ASPORTAZIONE COLONNA VERTEBRALE	€	31,00
SMALTIMENTO INTESTINO VITELLO		

FINO A 12 MESI	€	15,50
TARIFFE PER FRIGORIFERO		
BOVINO	€	8,00
VITELLO	€	5,00
AGNELLO	€	0,50
OVINO ADULTO	€	1,00
TRASPORTO BOVINI fino a 10 km di distanza dal mattatoio		
Operatori Commerciali	€	51,30
Privati	€	59,30
Oltre 10 Km e fino a 20Km		
Operatori commerciali	€	61,70
Privati	€	68,60
Oltre 20Km		
Operatori commerciali	€	69,40
Privati	€	77,30
Trasporto frattaglie	€	6,70
Trasporto ovini	€	6,44
Trasporto agnelli	€	4,00

Le prestazioni d'urgenza, fuori orario del servizio di macellazione, aumentano del 50% le tariffe stabilite per tutti i tipi di animali macellati.

Il Concessionario riscuote direttamente dagli utenti le proprie competenze, dietro emissione di regolari fatture. Il Concessionario versa all'Ente entro il mese successivo al bimestre di riferimento la percentuale di competenza di questo e la differenza tra le tariffe vigenti.

Al fine di consentire un adeguato riscontro degli incassi verranno predisposti, a cura del concessionario, dei rendiconti trimestrali, contenenti il resoconto dei ricavi suddiviso per tipologia di animale e di utente. I rendiconti dovranno essere trasmessi all'amministrazione entro un mese dalla fine di ogni bimestre. Presso la sede del Concessionario, o altra sede da questi indicata, verranno conservati i documenti fiscali giustificativi dei ricavi.

9 Variante e subappalto

Nell'appalto non sono ammesse varianti in diminuzione dei contenuti di cui al presente capitolato d'oneri. Il subappalto non è consentito.

10 Partecipazione alla gara requisiti minimi

Saranno ammesse a partecipare alla gara le imprese iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività inerenti il tipo di servizio in appalto, che abbiano operato nel settore per almeno tre anni. Le imprese dovranno dichiarare all'uopo l'elenco dei principali servizi, relativi all'appalto oggetto del presente bando, prestati negli ultimi tre anni (2006-2005-2004) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.

Non sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti privi dei requisiti di cui all'art. 38 comma 1 lettere a), b), c), d) e), f), g),h), i),l),m),m bis) del D.Lgs n. 163/2006 e smi.

Le imprese dovranno altresì presentare idonea dichiarazione bancaria ai sensi dell' art. 37 del D.Lgs n. 163/2006.

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppande o raggruppate, con

l'osservanza della disciplina di cui all'art.37 del D.Lgs 163/2006 di Consorzi di imprese, ovvero per le imprese stabilite in paesi membri dell'UE, nelle forme di raggruppamento previste nei paesi di stabilimento.

Non è ammesso che un'impresa partecipi singolarmente e quale componente di un'associazione temporanea di imprese o di un consorzio, ovvero partecipi ad associazioni temporanee di imprese o consorzi diversi, pena l'esclusione dall'impresa medesima e delle associazioni Temporanee di Impresa o Consorzi ai quali l'impresa partecipa.

Non è ammessa la partecipazione di imprese anche in associazione temporanea di imprese o consorzio, che abbiano rapporti di controllo e/o collegamento, ai sensi dell'art. 2359 c.c., o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici, con altre imprese che partecipano alla medesima gara singolarmente o quali componenti di associazioni temporanee di Impresa o Consorzi, pena l'esclusione dalla gara sia dell'impresa controllante/collegante che delle imprese, controllate/collegate, nonché delle Associazioni temporanee di Imprese o Consorzi ai quali le Imprese eventualmente partecipino.

11 Criteri per l'aggiudicazione dell'appalto

L'affidamento della concessione avverrà ai sensi dell'art. 30 del DLgs 163/2006 mediante procedura ristretta di cui all'art. 55 del DLgs 163/2006, con aggiudicazione del servizio ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006 al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

La commissione di gara attribuirà all'offerta un punteggio complessivo pari a 100 distinto tra i vari elementi di valutazione come segue:

a) "progetto organizzativo del servizio" che evidenzia quanto segue, a cui verrà attribuito fino a 40 punti su cento:

- indicazione del sistema di mattazione con particolare riferimento ai metodi adottati, tradizionale, biologico, ecc.;
- indicazione dei sistemi adottati per la pulizia e la sanificazione dei locali;
- indicazione della programmazione delle attività di ordinaria manutenzione delle strutture;
- individuazione dei sistemi adottati per mantenere in buono stato impianti ed attrezzature onde evitarne il loro degrado;

a) prezzo a cui verrà attribuito un punteggio fino a 60 punti su cento. Al concorrente che avrà presentato il prezzo più basso in termine di percentuale di ricavi che sarà trattenuta dal concessionario, sulle tariffe stabilite dal comune, tenendo conto che tale percentuale corrisponderà al massimo al 100% e potrà essere solo migliorata in ribasso, verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula:

$$\frac{60 \times \text{prezzo più basso}}{\text{ogni altra offerta}}$$

12 Personale

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

A tale scopo il personale addetto, deve essere in possesso di libretto sanitario.

Non possono essere adibiti ai servizi di macellazione, operai macellatori di età inferiore a 18 anni.

A tale riguardo la ditta è obbligata a trasmettere l'elenco del personale all'atto dell'assunzione del servizio, con l'indicazione dei dati ed elementi per l'accertamento dei requisiti prescritti. Il personale facente parte della ditta è tenuto al rispetto di tutte le norme che disciplinano i servizi del mattatoio ed in particolare di quelle igieniche nonché di quelle riferite all'ordine ed alla pulizia.

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:

- di compiere le operazioni di macellazione secondo le disposizioni impartite dal veterinario Ufficiale della ASUR, sia nelle singole fasi della macellazione, sia nell'ordine di abbattimento. Nella divisione in mezzene deve essere scrupolosamente seguita la linea mediana dorso lombare, affinché le mezzene risultino di identico peso;
- di tenersi a disposizione del veterinario per eventuali interventi che gli potranno essere richiesti nel corso delle ispezioni delle carni, compresa la bollatura;
- di fare buona e vigile custodia delle carni e delle frattaglie affinché sia possibile il riconoscimento di ciascun animale;
- di dotarsi degli strumenti necessari per la macellazione e di tenerli in ottimo stato di conservazione e pulizia.

Il concessionario è responsabile dei danni arrecati dai macellatori ai 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 concessionario 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.

13 Obblighi assicurativi, previdenziali, infortunistici, sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori

Il Concessionario si assume l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme in materia di sicurezza e tutela della salute dei propri lavoratori. Si assume anche l'onere di eseguire gli occorrenti sopralluoghi nelle zone di lavoro al fine di realizzare quanto commissionato nell'assoluto rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza e tutela della salute. Il Concessionario dovrà dimostrare di essere in regola con le norme di sicurezza stabilite dal D.Lgs. n. 626/1994 e s.m.i. e dovrà pertanto presentare, entro trenta giorni dalla consegna del servizio, copia del proprio documento di valutazione del rischio in materia di sicurezza e tutela della salute.

Il Concessionario si 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 di affidamento del servizio il Concessionario dovrà produrre la documentazione relativa all'avvenuta denuncia agli enti previdenziali ed agli enti assicurativi ed infortunistici. In riferimento alla regolarità contributiva il concessionario deve trasmettere, all'Amministrazione Comunale, una attestazione di correttezza contributiva rilasciata dalla sede INPS competente per territorio.

14 Applicazione dei contratti di lavoro

Il Concessionario 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, della 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 concessionario riconosce la facoltà dell'Amministrazione di provvedere in via sostitutiva avvalendosi della cauzione definitiva. Il concessionario non potrà opporre eccezioni al comune né avere titolo a risarcimento di danni.

Il concessionario è tenuto a privilegiare l'assunzione dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori attualmente occupati nel servizio. Sono fatte salve, a tal fine, eventuali modifiche nell'organizzazione e nelle modalità di svolgimento del servizio stesso nonché l'introduzione di nuove tecnologie produttive. In tal caso l'appaltatore dovrà produrre idonea relazione tecnico organizzativa entro 15 giorni dall'aggiudicazione definitiva del servizio.

15 Osservanza delle leggi e norme

Il concessionario osserva a sua cura e spese tutte le disposizioni delle vigenti leggi, dei regolamenti, e degli atti amministrativi adottati dall'Amministrazione e di quelli che, durante i tempi della concessione, verranno emanati.

In particolare rispetta le disposizioni igienico-sanitarie relative all'attività ed ai servizi del mattatoio.

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

16 Obblighi del Comune di Jesi

Il Comune di Jesi mette a disposizione del concessionario le attrezzature e le strutture necessarie all'espletamento delle funzioni relative al servizio di cui trattasi.

Competono al comune soltanto le spese relative alla manutenzione straordinaria dell'immobile e degli impianti con esclusione delle spese per l'ordinaria manutenzione dell'immobile, degli impianti e delle attrezzature del mattatoio e della sostituzione delle attrezzature minute da lavoro che ricadono tra gli obblighi a carico del concessionario.

17 Cauzione provvisoria

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa. Tale cauzione per l'aggiudicatario sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai non aggiudicatari sarà restituita ai sensi dell'art. 75 comma 9 del D.Lgs. n. 163/2006. La cauzione come sopra descritta dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante e dovrà contenere l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fidejussoria, relativa alla cauzione definitiva, a favore della stazione appaltante.

18 Cauzione definitiva

Il concessionario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria del 10 per cento dell'importo indicato quale valore dell'appalto, per la durata della concessione.

La fideiussione bancaria di cui al comma precedente, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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

19 Penali

In caso di inadempienze agli obblighi contenuti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto il concessionario incorrerà nelle penali di seguito specificate:

1. nel caso di mancato rispetto degli obblighi riguardanti il servizio di pulizia e disinfestazione, contestato dal dirigente del progetto sviluppo economico, il concessionario dovrà versare €100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo nell'adempimento;
2. per la mancata attuazione di ordini di servizio emessi formalmente dal Dirigente del progetto sviluppo economico e dal Veterinario competente, il concessionario dovrà versare € 100,00 (cento/00) per ogni settimana di ritardo;
3. per la mancata reperibilità in caso di macellazione d'urgenza, il concessionario dovrà rimborsare all'utente gli eventuali danni da questi subiti e le spese di trasporto delle carcasse.

Nel caso di recidiva delle inadempienze, la penale verrà raddoppiata.

20 Risoluzione del contratto

L'affidamento della gestione dei servizi disciplinati dal presente capitolato può essere revocata in qualsiasi tempo per inadempienze gravi.

Il contratto si intende, altresì, risolto e la ditta concessionaria decaduta nei casi:

- di scioglimento, cessazione o fallimento della ditta;
- di sospensione immotivata del servizio imputabile al concessionario;
- di gravi o ripetute negligenze e deficienze nel servizio regolarmente accertate e notificate, tali da causare danno al comune;
- in tutti i casi di inadempienza grave ed accertata rispetto alle norme contenute nel presente capitolato;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal CCNL e mancata stipula della polizza assicurativa;
- quando il concessionario si rende colpevole di frode e comunque in ogni altro caso previsto dall'art. 1453 del c.c. (risoluzione del contratto).

Nel caso di risoluzione del contratto, il concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni per tutte le circostanze che possano verificarsi

21 Recesso dal contratto

Le parti potranno recedere dal contratto con un preavviso di 180 giorni da comunicare con raccomandata A/R.

22 Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti in relazione al presente contratto, saranno risolte ai sensi degli art. 239,241 e 244 del Dlgs n.163/2006.

23 Stipula del contratto

Dopo l'aggiudicazione definitiva che avverrà con determinazione dirigenziale, l'amministrazione

comunale di Jesi inviterà, l'aggiudicatario a produrre la documentazione di legge e quanto previsto nei documenti di gara occorrente per la stipula del contratto, che dovrà avvenire nella data concordata con gli uffici comunali.

Qualora il soggetto aggiudicatario non abbia ottemperato in tutto a quanto richiesto o non si presenti per la stipula del contratto nel giorno stabilito, l'amministrazione disporrà la risoluzione per inadempimento riservandosi di chiedere il risarcimento dei danni e di attuare le procedure previste dalla normativa in vigore.

La stipula del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, per le società italiane, o da analoghe normative vigenti nei paesi per le società estere.

24 Spese contrattuali

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

25 Ispezioni

Il comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche e/o ispezioni a tutta la documentazione riguardante la gestione del servizio.

Allegati

- Planimetria locali adibiti a Mattatoio

- Statistiche del bestiame macellato negli anni 2004, 2005 e 2006 e primo semestre 2007.

STATISTICA BESTIAME MACELLATO ANNI 2004-2005-2006 E PRIMO SEMESTRE 2007

Specie e categorie di animali abbattuti	ANNO 2004	ANNO 2005	ANNO 2006	ANNO 2007 1° Semestre
BOVINI	592	582	577	220
AGNELLI	3545	3123	3333	1620
OVINI	24	29	15	39