



COMUNE DI ESCALAPLANO

Provincia di Cagliari

Via Sindaco Carta n. 18 – Cap. 08043 Escalaplano (CA)

SETTORE TECNICO

Regolamento per la gestione e funzionamento del mattatoio comunale

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 25 del 28.12.2010

Art. 1
(Ambito applicativo)

Il presente “Regolamento per la gestione e funzionamento del mattatoio comunale”, adottato in conformità con le norme di legge vigenti, disciplina il funzionamento delle attività finalizzate alla gestione del servizio di macellazione presso la struttura comunale in Via Flumendosa snc località “Sa Coronedda”.

Le disposizioni di cui al presente testo abrogano, implicitamente, tutte le specifiche disposizioni normative locali contenute in provvedimenti normativi, deliberativi, in circolari ed ordini di servizio, riguardanti il servizio di macellazione in particolare il regolamento approvato con delibera del C.C. n. 26 del 15.07.2003.

Art. 2
(Modalità di affidamento gestione)

L'affidamento della gestione del mattatoio comunale avverrà mediante pubblico incanto secondo le modalità previste dal codice dei contratti.

All'appalto potranno partecipare esclusivamente le Ditte regolarmente iscritte alla Camera di Commercio per la categoria “Lavorazione carni” o “Gestione impianti di lavorazione carni”.

Art. 3
(Canone di Gestione - Adempimenti)

La Ditta appaltatrice dovrà assumere l'impegno di effettuare il servizio di macellazione, dietro la corresponsione di un canone annuo al Comune di Escalaplano da versarsi in due rate mensili anticipate entro il mese di gennaio e giugno di ogni anno.

Per l'esecuzione del servizio di macellazione, la Ditta ha diritto di richiedere agli utenti un compenso per la macellazione. Tale compenso di macellazione deve essere concordato tra la Ditta appaltatrice e il Comune e va distinto per tipo di capo da macellare. La Ditta affidataria del servizio deve rilasciare apposita ricevuta fiscale comprovante il versamento dei compensi da parte dell'utenza.

La Ditta appaltatrice dovrà presentare semestralmente una relazione sui seguenti elementi:

1. Difficoltà sullo svolgimento della gestione servizio;
2. Andamento degli impianti, eventuali blocchi o danni alle attrezzature;
3. Proposte per migliorare la produttività dell'impianto.
4. Con il termine impianto si intendono tutte le strutture e le attrezzature contenute all'interno del perimetro della struttura.
5. numero e tipologia dei capi abbattuti.

Nello stabilimento possono essere macellati esclusivamente i capi di bestiame per i quali sono presenti le linee o impianti di macellazione.

La Ditta appaltatrice, mediante i propri dipendenti professionalmente qualificati, con prestazioni costantemente adeguate ai bisogni dell'utenza, provvederà a garantire con la massima diligenza la gestione del mattatoio.

Art. 4
(Oneri a carico del comune e del gestore)

Le apparecchiature e le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio saranno fornite dal Comune, così come farà capo al Comune la fornitura e l'installazione di nuove linee di lavorazione e la manutenzione straordinaria dell'immobile a norma del Codice Civile.

Saranno a carico della Ditta tutti gli oneri derivanti dalla gestione, quali le spese di energia, telefonia, di pulizia, depurazione, approvvigionamento idrico e di riparazione e manutenzione di apparecchiature ed attrezzature.

Particolare cura sarà dedicata dalla Ditta appaltatrice alla pulizia e disinfestazione dei locali di macellazione.

Dovrà inoltre essere garantita la perfetta pulizia e disinfestazione di tutti i locali sanitari, bagni e docce per il personale addetto.

Art. 5
(Gestione personale)

Nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo e dipendente si instaura tra il Comune e la ditta appaltatrice o operatori eventualmente da essi assunti.

La Ditta deve prestare servizio attraverso i soci o operatori assunti che agiscono esclusivamente in nome e per conto della medesima e secondo le sue direttive e dei quali garantisce la copertura assicurativa, previdenziale ed ogni altro adempimento normativo previsto dalla legislazione vigente, relativa all'attività svolta esonerando il Comune da ogni responsabilità.

Il personale Addetto al servizio di macellazione deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria.

Art. 6
(Condotta del personale)

Nell'espletamento del servizio si dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto, la Ditta appaltatrice deve impegnarsi a richiamare, multare e se nel caso sostituire il personale che non osservasse una condotta irreprensibile.

Art. 7
(Ufficio Sanitario)

La Ditta appaltatrice, anche a mezzo del personale alle sue dipendenze, risponde su tutto l'andamento del servizio, con particolare riferimento all'aspetto igienico sanitario, al responsabile sanitario del macello (servizio veterinario asl).

Sulle modalità di espletamento del servizio da parte della Ditta appaltatrice l'Ufficio Sanitario ha il dovere di intervenire segnalando all'Amministrazione eventuali manchevolezze che, se riscontrate con continuità potranno dar luogo alla rescissione del contratto da parte della Amministrazione comunale.

L'unica formalità preliminare è la contestazione degli addebiti.

Art. 8
(Danni alla struttura, impianti e persone)

La Ditta appaltatrice risponderà di tutti i danni alle persone e alle cose comunque provocati durante l'espletamento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualunque risarcimento, senza diritto di rivalsa di compensi da parte del Comune.

Sono a carico del gestore tutte le spese per la riparazione delle strutture e degli impianti danneggiati per causa imputabile ad una cattiva gestione o utilizzo degli stessi o per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice stipulare una polizza assicurativa per la copertura dei danni per atti vandalici, furti, incendi ed attentati alla struttura e alle attrezzature che dovranno essere ripristinate a cura e spese della Ditta appaltatrice. Sono a carico della ditta appaltatrice il ripristino delle strutture e attrezzature danneggiate o mancanti a conclusione del contratto accertate in contraddittorio con essa riscontrate dal verbale di consegna dell'impianto.

Art. 9
(Gestione provvisoria)

Nella prima fase dell'appalto e di avvio delle lavorazioni il mattatoio verrà affidato in gestione provvisoria per un periodo di tempo pari a mesi sei decorrenti dall'atto di sottoscrizione del contratto, per verificare la sussistenza di un equilibrio finanziario tra costi di gestione e i ricavi.

Se al termine del periodo provvisorio non dovesse verificarsi un equilibrio tra costi e ricavi, ma risulta uno squilibrio tale che la ditta appaltatrice non può gestire economicamente, la stessa può chiedere la rescissione del contratto senza nessun onere a suo carico e nulla a pretendere per eventuali danni in tal caso l'Ente procederà ad indire un nuovo appalto.

Art. 10

(Determinazione del canone)

La misura del canone di locazione, da porre a base d'asta, per la gestione dell'impianto di macellazione, verrà determinato dallo stesso Comune sulla base di indagini di mercato.

Nel caso in cui il servizio di macellazione si interrompa per revoca dell'autorizzazione della macellazione in base alla normativa comunitaria o nazionale o per altre cause di forza maggiore non prevedibili, in tal caso il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto senza che possano essere pretesi dalla Ditta appaltatrice risarcimenti o compensi a qualsiasi altro titolo.

Le spese del contratto sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

Art. 11

(Cauzioni)

A garanzia del contratto d'appalto la Ditta dovrà fornire idonea cauzione stabilita nella misura di numero 3 (tre) mensilità del canone annuo dovuto mediante versamento diretto al Comune o mediante polizza fideiussoria assicurativa.

In caso di abbandono del servizio, la cauzione sarà incamerata a titolo di penale a favore dell'Amministrazione comunale, senza pregiudizio di ulteriori azioni alle quali l'inadempimento degli obblighi assunti possa dar luogo.

Art. 12

(Efficacia)

Il presente Regolamento entrerà in vigore al momento in cui diventa esecutiva la delibera di approvazione.