#### **CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

CONCESSIONE DI GESTIONE DEL MATTATOIO COMUNALE DI TERNI COMPRESO IL SERVIZIO DI MACELLAZIONE E LA PROGETTAZIONE ED ESECUZIONE DI OPERE DI COMPLETAMENTO.

#### PARTE I

Il presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale disciplina il contratto per l'affidamento in concessione dei servizi di gestione del nuovo mattatoio comunale sito in Terni, Strada dei Confini, ivi compresi la progettazione e l'esecuzione di opere di completamento.

In conformità con quanto stabilito dall'art. 34 d.lgs. 50/2016 in materia di *Green Public Procurement,* il servizio deve rispondere ai seguenti criteri ambientali minimi\_-(c.a.m.) richiamati dall'art. 34 del d.lgs. 50/2016:

Edilizia –affidamento di servizi di progettazione e lavori per la nuova costruzione, ristrutturazione e manutenzione di edifici pubblici approvato con D.M. 11 ottobre 2017;

#### ART. 1 - CANONE CONCESSORIO - VALORE DELLA CONCESSIONE

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune il canone annuo offerto in sede di gara. L'importo del canone posto a base di gara è pari ad euro **7.700,00** (come eventualmente aumentato in sede di gara) oltre IVA ai sensi di legge.

Il concessionario si impegna a pagare il canone mediante versamenti trimestrali anticipati di pari importo da eseguirsi entro i primi 10 giorni di ogni trimestre. La somma concordata va aggiornata ogni anno in misura pari al 100% delle variazioni, verificatesi nell'anno precedente, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U. ai sensi dell'art. 10 comma 1 della L. 24.12.1993, n. 537. Eventuali spese di bonifico bancario saranno a carico del concessionario.

Il ritardo nel versamento del canone alla scadenza pattuita comporterà l'applicazione degli interessi legali, oltre le penali di cui al successivo art. 16.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. vv) del D. Lgs. n. 50/2016 il corrispettivo per il concessionario sarà costituito nel diritto di gestire il servizio oggetto del contratto con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dello stesso. Ai fini dell'individuazione del valore della concessione, in applicazione delle disposizioni di cui agli artt. 35 e 167 del D.lgs. n. 50/2016, si ipotizza un importo complessivo pari ad euro 4.500.000,00 stimato sulla base del piano economico finanziario.

## ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione decorrerà dal giorno della firma del contratto di concessione per la durata di anni 15 (quindici), così come eventualmente ribassata in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di recedere dal contratto di concessione, dando un preavviso di almeno quattro mesi al concessionario, in caso di delocalizzazione e/o chiusura del Mattatoio comunale.

Qualora a causa dell'entrata in vigore di norme o direttive che dichiarino il mattatoio non più idoneo all'uso, il contratto cesserà i suoi effetti per questa causa ed il gestore non potrà sollevare eccezioni né pretendere indennizzi di sorta.

Alla scadenza la concessione cesserà di fatto e di diritto, senza necessità di preventiva disdetta.

#### ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

I servizi di cui all'art. 4 verranno eseguiti in Terni - Strada dei Confini – identificati catastalmente al foglio 100, p.lla 707 del NCEU del Comune di Terni.

#### ART. 4 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha ad oggetto la gestione del mattatoio e il servizio di macellazione compresa la realizzazione degli interventi di completamento di seguito elencati nel dettaglio. L'edificio adibito alla macellazione messo a disposizione dall'Amministrazione comunale avrà una superficie totale di mq 1250 e per un'altezza interna pari a 6 m., escluse le aree di ricovero (stalle). L'edificio sarà fornito delle seguenti parti:

- Fondazioni;
- 2. Fognature;
- 3. Struttura portante in c.a.;
- 4. Pannelli di tamponatura esterni;
- 5. Solaio controterra escluso massetto;
- 6. Copertura;
- 7. Serramenti esterni;
- 8. Sistemazioni esterne (Illuminazione, parcheggio, piazzale, recinzione dell'area;
- 9. Allaccio impianti dal punto di presa esterna al fabbricato;

## A) OPERE EDILI E IMPIANTI

Le opere di completamento che dovranno essere realizzate a totale cura e spese del soggetto partecipante alla gara sono le seguenti:

#### **OPERE EDILI**

- Realizzazione di tramezzature secondo le esigenze di ogni concorrente al fine di creare locali a diversa destinazione, compreso un piccolo locale per il personale dipendente comunale.
- Posa in opera di porte e finestre interne;
- Realizzazione di bagni completi di rivestimento e pavimentazione;
- Posa in opera di idonea pavimentazione su tutta la struttura (pavimenti impermeabili, di rapida asciugatura, antisdrucciolo, senza asperità, pendenza versi i canali di scolo, raccordo con le pareti a guscio d'uovo); secondo norme ASL;
- Tinteggiatura completa di pareti e soffitti.
- Realizzazione degli arredi interni, (linee di macellazione, tavoli di lavoro, celle frigorifere, stalle, ecc. tutto quanto indispensabile per espletare il servizio di macellazione).

E più in generale tutte le opere edili necessarie al funzionamento del mattatoio stesso.

#### IMPIANTI TECNOLOGICI

#### IMPIANTO ELETTRICO

I lavori da effettuare consistono essenzialmente nella posa in opera di impianti elettrici su tutta la struttura secondo le disposizioni normative ad oggi in vigore e precisamente:

- D.M. n. 37 del 22.01.08 sulla sicurezza degli impianti;
- D.lgs. 192 del 19.08.2005 sul risparmio energetico;
- Norme CEI 64-8 e allegati per impianti elettrici civili.

#### **IMPIANTO IDRICO - SANITARIO**

Realizzazione completa dell'impianto idrico/sanitario.

#### IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

L'impianto di riscaldamento dove necessario.

#### **IMPIANTO ANTINCENDIO**

Secondo le normative vigenti

#### IMPIANTO SMALTIMENTO ACQUE REFLUE

L'obiettivo principale è la depurazione di reflui provenienti da macellazione e lavorazione di carni di suini, bovini, ovini, equini, ecc. che nella stragrande maggioranza dei casi non possono essere recapitate direttamente nei corpi recettori o addirittura in pubblica fognatura. Nella maggior parte dei casi, invece, è indispensabile effettuare trattamenti mirati e specifici a monte della pubblica fognatura: siano essi soltanto pre-trattamenti meccanici, processi biologici o altri sistemi più spinti. Dopo i pre-trattamenti e prima della immissione nella fognatura è necessario il rispetto delle normative vigenti. Ogni partecipante alla gara avrà cura di presentare la propria soluzione in conformità alle normative vigenti.

Il sangue rappresenta un apporto notevole al carico inquinante. Per tali considerazioni, il sangue deve essere recuperato per evitare apporti organici elevati: esso infatti, se non sottratto ai reflui, può rappresentare un carico aggiuntivo anche fino al 40%.

## B) SERVIZIO DI MACELLAZIONE E ACCESSORI

- **1.a** Operazioni di macellazione;
- **2.a** Attività legate alla protezione degli animali destinati al macello, comprensive della precedente attività di governo degli animali, in ottemperanza al Regolamento CE 1099/09 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- **3.a** Pulizia e sanificazione delle aree interessate non solo dai processi di lavorazione effettuati al macello ma anche delle stalle annesse e zone limitrofe.
- **4.a** Manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le aree a verde con almeno quattro sfalci annui da effettuare, potatura annuale delle siepi e degli arbusti, rimozione dei rifiuti presenti e di quelli prodotti ed avvio allo smaltimento. Manutenzione straordinaria degli alberi d'alto fusto e la loro potatura.
- **5.a** Recupero e prima assistenza degli animali da reddito dispersi e vaganti nel territorio comunale, pericolosi per l'incolumità e/o la salute pubblica o su decisione dell'Autorità Giudiziaria.
- **6.b** Servizi mercatali, facchinaggio e lavorazione delle carni di mercato, delle carni bovine, equine, suine, ovicaprine, bufaline, avicunicole e frattaglie.

**7.b** - Operazioni di pulizia e sanificazione delle attrezzature fisse e mobili (carrelli, ganci) nonché delle parti comuni dell'Edificio (corridoi, porte) e delle altre parti comuni (pavimenti, pareti, soffitti, corridoi, porte, servizi igienici e attrezzature fisse).

## C) SERVIZIO DI TRASPORTO REFRIGERATO

**1.c** - Trasporto e consegna a temperatura controllata delle carni dalle celle frigorifero del macello e ai clienti destinatari delle merci, nel rispetto della catena del freddo.

#### ART. 5 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI

La concessione ha ad oggetto l'affidamento del servizio di macellazione ed accessori, servizi mercatali e trasporti refrigerati di Terni e di tutti i connessi servizi accessori comprese le procedure di tipo operativo, ed igienico-sanitarie ad esso inerenti, e più in generale, tutte le prestazioni, a titolo esemplificativo e non esaustivo, che vengono sotto elencate: gestione stalle annesse al macello di sosta, conduzione e pesa del bestiame, stordimento dell'animale da macellare, l'eventuale applicazione di appositi contrassegni alle carcasse, alle pelli, alla testa, alle zampe ed ai visceri degli animali macellati — per il loro riconoscimento ai fini della tracciabilità e sanitari e/o da parte del proprietario dell'animale — espletamento di servizi successivi all'abbattimento (quali la iugulazione, scuoiatura, spellatura, eviscerazione, asportazione delle estremità degli arti, legatura dell'esofago, distacco della mammella, divisione della carcassa in mezzene e/o quarti, squartatura, attività di tripperia (pulizia e sbiancatura), toelettatura della carcassa, pesature mezzene, ecc.), custodia delle carni macellate, e successiva introduzione delle carni nelle celle frigorifere, attività di raccolta e preliminari lo smaltimento e trasporto, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 1069/09, di sottoprodotti, degli scarti di macellazione e sangue, dei materiali a basso rischio, ad alto rischio e a rischio specifico.

Trasporto delle carni macellate con autonomo ed idoneo mezzo dal mattatoio alle singole macellerie o presso ogni altro cliente che richieda il servizio, sostituzione di attrezzature minute di lavoro e dei materiali di consumo (ad esempio lame della seghe, proiettili, detersivi disinfettanti e macchinari necessari alle pulizie giornaliere e periodiche, ordinarie e straordinarie, di tutto il complesso, immobili, celle frigorifere, impianti, attrezzature e pertinenze, nulla escluso) nonché dei servizi igienici, degli spogliatoi, degli strumenti e delle attrezzature, delle cunette, dei marciapiedi e delle aree esterne verdi e di pertinenza. Assicurazione del servizio di reperibilità immediata sia notturno che festivo con indicazione di recapiti telefonici per i casi di urgente macellazione in modo da assicurare la presenza nel mattatoio entro 120 minuti dalla chiamata del Veterinario della ASL, ecc.

## A) SERVIZIO DI MACELLAZIONE E ACCESSORI

## Operazioni di macellazione

Il servizio di macellazione viene svolto in modo ordinario dal lunedì al sabato, secondo il volume di richieste, di tutte le settimane dell'anno e potrà essere modificato dal gestore secondo le necessità, previo accordo con gli uffici dell'Amministrazione Comunale preposti al controllo.

Le attività hanno inizio, di norma, alle ore 6,00 con una durata non superiore alle 8 (otto) ore, nelle quali sono previste, mediamente, delle interruzioni non inferiori ai 30 minuti e non superiori ai 60

minuti al fine di consentire la pausa dei lavoratori. In alcune condizioni, legate al numero e all'arrivo degli animali presso lo stabilimento, l'eventuale prolungamento del servizio deve essere garantito dal concessionario anche dalla turnazione delle maestranze.

Le operazioni legate alla lavorazione delle carni di ungulati domestici sono effettuate nel rispetto del principio di igiene della —marcia in avanti, ed impedendo l'incrocio dei percorsi e condizioni di promiscuità del personale tra la zona cosiddetta —sporca e quella —pulita.

Durante le lavorazioni gli addetti devono occupare le postazioni fisse lungo la linea di macellazione in rapporto alla specificità dell'operazione e al grado di specializzazione del singolo lavoratore.

Tali procedure operative, sono puntualizzate nello specifico —Manuale HACCP e sono legate all'applicazione delle normative comunitarie e nazionali in materia di igiene e sicurezza alimentare nonché dalle disposizioni nazionali in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro (D. Lgs.81/2008 – Testo unico).

Il Concessionario dovrà assicurare il servizio con proprio personale e deve 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.

L'inabilità dei dipendenti della Ditta concessionaria, riconosciuta dall'autorità sanitaria, comporta l'obbligo della sostituzione con personale idoneo.

E' fatto altresì obbligo al personale addetto al servizio di indossare sempre la divisa, fornita a cura e spese del concessionario e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.

Il Concessionario si impegna all'osservanza, verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato speciale, degli obblighi derivanti dai Contratti Collettivi di Lavoro in vigore, degli accordi integrativi degli stessi, delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi.

Il Comune di Terni verificherà il rispetto delle norme in materia di collocamento nonché il pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali ed assicurativi, delle ritenute fiscali da parte del Concessionario e delle eventuali imprese subappaltatrici con le modalità previste dalle vigenti disposizioni normative. In caso di inadempienza il Comune di Terni si impegna ad attivare tempestivamente gli interventi sostitutivi previsti all'art. 30, commi 5 e 6, del D.Lgs. 50/2016.

Inoltre il concessionario dovrà comunicare tempestivamente al Comune di Terni ogni eventuale variazione dei dati riportati nelle visure camerali proprie e delle eventuali loro imprese subcontraenti e, in particolare, ogni variazione intervenuta dopo la stipula del contratto relativa ai soggetti che hanno la rappresentanza legale e/o l'amministrazione dell'impresa e al direttore tecnico.

Le operazioni di macellazione, si svolgono, esclusivamente con modalità e con gli orari previsti dalla Direzione responsabile del Mattatoio concordate anche con il concessionario per quanto comunque obbligatorie per lo stesso.

Per il Mattatoio, le modifiche, in corso d'opera, nella cadenza, delle macellazioni delle singole specie, sono determinate dal RUP o dal D.E.C. sentiti il Servizio Veterinario, il concessionario del servizio di macellazione e gli operatori.

Nelle giornate di macellazione, con tutte le specie in catena, gli orari sotto riportati sono vincolanti, gli operatori che non provvedono, in tempo, allo spostamento dei capi, nei box antistanti la zona di abbattimento, verranno messi in coda alle altre specie, di cui verrà anticipata la macellazione. In caso di ritardo, dopo le ore 12,00, la macellazione slitterà alla prevista successiva giornata.

## B) SERVIZIO DI TRASPORTO REFRIGERATO

# Trasporto a temperatura controllata delle carni dalle celle frigorifero del macello e del Mercato all'Ingrosso ai clienti destinatari delle merci, refrigerando, nel rispetto della catena del freddo.

Servizi di trasporto refrigerato delle carni consistente: nel trasporto e scarico a destino delle carni bovine, equine, suine e dei prodotti avicunicoli per Terni e Provincia e Regione, provenienti dal Macello, fatta salva la facoltà degli operatori di operare con mezzi e personale proprio. In particolare, per quanto riguarda le carni commercializzate nella sala mercato capi grossi, il servizio di trasporto è organizzato tramite la compilazione di liste di consegna giornaliere preparate presso un apposito box sito all'interno del mercato e punto di riferimento degli operatori; le liste di consegna vengono preparate accorpando i destinatari in zone limitrofe in modo da garantire le consegne il più velocemente ed economicamente possibile sfruttando al massimo la portata degli automezzi; le consegne avvengono nella giornata stessa in cui le carni vengono vendute, salvo quelle relative a vendite effettuate oltre gli orari di Mercato e che vengono rimandate alla giornata successiva; nel caso di carni eventualmente respinte dai destinatari o impossibili da consegnare per cause di forza maggiore, se non possono essere riconsegnate ai singoli operatori, in quanto questi non sono più presenti in Mercato, possono però essere depositate presso il magazzino frigorifero; può essere effettuato anche un servizio autoportuale di distribuzione di carni già prevendute e destinate agli esercenti da parte di operatori non presenti nel Mercato con consegne per Terni, Umbria e fuori Regione, servizio effettuato smistando le carni dal magazzino del concessionario.

Per quanto riguarda il magazzino del concessionario devono essere applicate le norme HACCP anche agli automezzi che devono essere certificati ATP e muniti di sistema centralizzato di monitoraggio delle temperature di trasporto termo registratori e di ogni disposizione prevista da norme e regolamentazioni specifiche.

Gli autisti devono essere in possesso, oltre che della specifica patente di guida del CQC (Carta Qualificazione del Conducente) e gli automezzi devono essere in possesso dell'autorizzazione al trasporto c/terzi. Al fine di garantire una migliore organizzazione del servizio di trasporto, rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, è consentita la sosta degli automezzi autorizzati per il servizio senza onere a carico del concessionario. La pulizia ed igienizzazione degli autocarri utilizzati per il trasporto è a totale onere e carico del concessionario.

Il servizio deve prevedere la consegna delle carni provenienti dalla macellazione presso i destinatari finali (esercenti macellai, supermercati, magazzini, mense, ospedali ecc., nel territorio comunale provinciale e regionale).

Il servizio si svolge durante tutta la settimana, con differenti modalità.

Le consegne non avvengono totalmente nelle giornata di vendita delle carni ma possono essere programmate in orari e giorni successivi.

Il ricarico delle carni deve avvenire tramite bracci meccanici o transpallet, mentre per quanto riguarda lo scarico questo deve avvenire a spalla per le carni appese e comunque a mano per quelle confezionate. Lo scarico a spalla di parti di animali può significare scendere la scaletta appoggiata al cassone con un peso che può arrivare ai 110/130 chilogrammi e, tenendo presente la conformazione della città e i problemi di parcheggio, questo può significare percorrere anche decine di metri con il carico in spalla; non considerando gli scarichi in cantina o presso i banchi posizionati nei mercati all'aperto, dove è necessario effettuare slalom tra gli acquirenti prima di arrivare dal macellaio.

Gli automezzi debbono essere tutti con cassoni isotermici dotati di frigorifero e trattati con vernici e materiali adatti al trasporto alimentare e dotati di guidovie con ganciere per il trasporto delle carni appese.

E' necessario avere a disposizione anche automezzi dotati di paratie divisorie dei cassoni per permettere il trasporto contemporaneo di carni di differente origine animale (bovini, equini, suini e ovicaprini non possono essere trasportati con il pollame) ed anche per permettere il trasporto contemporaneo di carni refrigerate e quelle calde provenienti dalla macellazione.

Per quanto riguarda il magazzino del concessionario devono essere applicate le norme HACCP anche agli automezzi che devono essere certificati ATP e muniti di sistema centralizzato di monitoraggio delle temperature di trasporto termo registratori e di ogni disposizione prevista da norme e regolamentazioni specifiche.

Gli autisti devono essere in possesso, oltre che della specifica patente di guida del CQC (Carta Qualificazione del Conducente) e gli automezzi devono essere in possesso dell'autorizzazione al trasporto c/terzi.

Al fine di garantire una migliore organizzazione del servizio di trasporto, rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, è consentita la sosta degli automezzi autorizzati per il servizio senza onere a carico del concessionario.

La pulizia ed igienizzazione degli autocarri utilizzati per il trasporto è a totale onere e carico del concessionario.

## C) SMALTIMENTO RIFIUTI

Il concessionario dovrà gestire lo svolgimento di tutte le operazioni di smaltimento dei rifiuti come da normativa vigente, allo scopo di ottenere le efficienze fissate dalle norme.

Lo sversamento nella rete fognaria dovrà essere gestito in maniera accurata al fine di garantire il rispetto della normativa vigente di tutela delle acque all'inquinamento (verificare lo stato di esercizio, effettuare i controlli ordinari ed eseguire con la dovuta frequenza la pulizia e lo smaltimento dei fanghi residui in conformità alle vigenti leggi) e dell'autorizzazione allo scarico rilasciata dagli organi competenti.

Il concessionario si impegna a dotare il mattatoio, a propria cura e spese di un serbatoio per lo stoccaggio del sangue che garantisca la non immissione di cattivi odori nell'ambiente prima che abbia inizio l'attività di macellazione.

## E' assolutamente vietato far confluire il sangue in fognatura.

Il concessionario è obbligato a raccogliere il sangue risultante dalla mattazione nel serbatoio ed a stipulare apposito contratto, a sue spese, con una ditta specializzata per la raccolta alla fine della giornata di macellazione periodica. Copia del suddetto contratto e, su richiesta, delle bolle di prelievo, debbono essere consegnate al Comune di Terni.

Tutti i rifiuti prodotti nell'area di pertinenza del mattatoio dovranno essere smaltiti come da normativa.

#### D) GESTIONE AREA DI LAVAGGIO AUTOMEZZI TRASPORTO ANIMALI VIVI

Al concessionario spetterà la gestione e conduzione dell'area di lavaggio automezzi per il trasporto degli animali vivi.

Il concessionario si impegna a garantire l'accesso all'area di lavaggio e all'uso delle attrezzature, sia agli automezzi in arrivo dopo la consegna degli animali vivi, sia agli automezzi esterni che non utilizzano il mattatoio comunale, previo pagamento delle tariffe stabilite dall'ente.

Il servizio di lavaggio, dovrà comprendere la possibilità di eseguire le operazioni di pulizia, lavaggio e disinfestazione degli automezzi, negli orari di apertura.

## E) TARIFFE

Il concessionario per le sue prestazioni previste dalla presente concessione richiede ai privati i compensi derivanti dall'applicazione delle tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale che potranno essere aggiornate annualmente in base ai valori di mercato o all'indice ISTAT. Il concessionario provvederà direttamente alla riscossione e gestione delle somme introitate nel rispetto delle vigenti norme fiscali, tributarie e relativi adempimenti, esonerando il Comune di Terni da ogni responsabilità al riguardo, comprese le spese di ispezione e controllo veterinario delle operazioni di macellazione e sezionamento delle carni.

La misura dei citati importi dovrà risultare indicata con appositi cartelli all'esterno ed all'interno del mattatoio comunale.

#### ART. 6 - PROFESSIONALITA' DELLE MAESTRANZE COINVOLTE NELLA MACELLAZIONE E ACCESSORI

Il concessionario, alla data dell'affidamento della concessione, dovrà garantire l'operatività delle squadre di lavoro, il cui responsabile dovrà presentarsi, se convocato, presso la sede della Stazione Appaltante entro 24 ore.

L'operatività sarà garantita attraverso l'impiego delle squadre addette in particolare in riferimento al servizio macellazione ed accessori, così come prescritto negli articoli 4 e 5 del presente capitolato. Il personale utilizzato per svolgere le attività dovrà essere mantenuto nel numero complessivo minimo richiesto e per le specifiche professionalità dei componenti, e non potrà essere modificato senza il preventivo consenso dell'Amministrazione aggiudicataria.

Qualora il concessionario, durante lo svolgimento del Servizio, dovesse trovarsi nella necessità di sostituire uno o più componenti della squadre di lavoro, dovrà preventivamente richiedere l'autorizzazione all'Amministrazione, indicando i nominativi e le referenze delle persone che intende proporre in sostituzione di quelli indicati al momento dell'offerta. I nuovi componenti dovranno, in ogni caso, possedere requisiti equivalenti o superiori a quelli delle persone sostituite da dimostrare mediante la presentazione di specifica documentazione. Il mancato rispetto di tale disposizione potrebbe costituire motivo di risoluzione della concessione.

L'Amministrazione potrà, inoltre, richiedere la sostituzione di uno o più componenti del gruppo di lavoro qualora, nel corso dell'affidamento, la prestazione professionale dovesse risultare inadeguata rispetto al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

# ART. 7 – RESPONSABILE DELLA CONCESSIONE, RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (RUP) E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC)

Il concessionario nomina, entro 15 giorni dall'affidamento della concessione, un Responsabile della concessione nei confronti del DEC, con ruolo di supervisione e coordinamento degli addetti al servizio, nonché con il potere di delega interna per le attività di gestione del servizio medesimo, In mancanza, sarà considerato —Responsabile della concessione||, ad ogni effetto per l'Amministrazione, il Legale Rappresentante della ditta risultata aggiudicataria

Il Responsabile della concessione avrà facoltà di nominare sub-responsabili per ciascun servizio e per l'intera durata della concessione.

Al Responsabile della concessione verranno inviate tutte le comunicazioni da parte dell'Amministrazione Comunale di Terni.

Il Responsabile della concessione è figura dotata di potere decisionale per la gestione di tutti gli aspetti della concessione.

Nel caso in cui il concessionario abbia necessita, nel corso della durata della concessione di sostituire il Responsabile della concessione e gli eventuali sub-responsabili, il medesimo dovrà inoltrare al RUP, a mezzo e-mail, fax o PEC e con preavviso di 7 (sette) giorni lavorativi, apposita comunicazione scritta con indicazione delle generalità del/dei sostituto/i, dotato/i di potere decisionale.

La Stazione Appaltante provvede ad indicare e comunicare, prima dell'inizio della concessione, il Responsabile Unico del Procedimento ed altresì il DEC.

#### ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà eseguire a propria cura e spese, pienamente e correttamente, tutte le attività oggetto della presente concessione, nel pieno rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica e nel piano economico finanziario presentati in sede di gara, nonché quanto richiesto dal Committente nel corso della durata della concessione. Fermo restando quanto sopra, il concessionario dovrà realizzare i servizi oggetto della presente concessione nel pieno rispetto dei documenti di gara e delle eventuali modifiche, comunque concordate, che si rendano necessarie nel corso della durata della concessione.

#### ART. 9 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato, a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal relativo CCNL e dalla normativa di riferimento.

Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia e ogni altra malattia professionale, nonché altra disposizione in vigore, o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. Il concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

## ART. 10 - PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato, nel numero e per qualifica, deve essere, al minimo, quello indicato nel presente documento che è vincolante per il concessionario in sede di gara e successivamente nel corso di validità della concessione.

Il concessionario è obbligato a rispettare tutti gli adempimenti indicati nel piano economico-finanziario a base di gara e nel presente capitolato e gli impegni presenti nella propria offerta comprensiva del piano economico-finanziario.

In caso di assenza, il personale mancante dovrà essere immediatamente sostituito.

I Dispositivi di Protezione Individuale del personale impegnato nello svolgimento delle attività di cui al presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale dovranno essere conformi alla legislazione vigente ed alle indicazioni comunitarie, recepite dall'Amministrazione Comunale.

Il personale impiegato dovrò essere munito, durante il servizio, di distintivo di riconoscimento, corredato da fotografia, con l'indicazione della Ditta di appartenenza.

Il personale impiegato dovrà mantenere un comportamento conforme alla buona educazione ed al rispetto dei beni di proprietà del Comune di Terni; la Direzione responsabile del Mattatoio ha facoltà di chiedere l'allontanamento di chiunque contravvenga alle disposizioni in materia comportamentale.

Nel caso di inadempienze, saranno applicate le penali previste nel successivo art. 23.

E' fatto salvo, in ogni caso, il risarcimento del maggior danno e la facoltà per la stazione appaltante di procedere alla risoluzione del contratto.

Il Concessionario si impegna all'osservanza, verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato speciale, degli obblighi derivanti dai Contratti Collettivi di Lavoro in vigore, degli accordi integrativi degli stessi, delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi.

#### ART. 11 - IMPIANTI E ATTREZZATURE FISSE PER LA MACELLAZIONE

La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature fisse per la macellazione sono a carico del Concessionario, oltra alla fornitura e sostituzione del materiale di consumo, quale: detersivi, sanificanti ecc. per le pulizie, HACCP, lame delle seghe mezzene per bovini e suini, lama dell'attrezzatura taglio sterno, nonché seghe a nastro per equini e cartucce per abbattimento animali ecc.

#### ART. 12 - ATTREZZATURE MOBILI

Le attrezzature mobili, che non rientrano tra quelle previste dal precedente articolo 11, quali ganci, carrelli e gancere, e per le pulizie come idropulitrici e lava/asciuga carrelli di lavaggio, sono fornite dal concessionario che né dovrà curare la manutenzione ordinaria e straordinaria e la loro eventuale sostituzione per qualsiasi motivo anche per sopravvenute disposizioni normative.

L'aggiudicatario, che avrà cura di riporre tali attrezzature presso i locali a tal fine destinati, sarà chiamato a rispondere di eventuali mancanze o danneggiamenti dovuti per negligenza del personale addetto.

#### ART. 13 - ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA SPECIALISTICA

Il concessionario dovrà fornire i prodotti e eventualmente i materiali necessari per la pulizia dei locali e delle aree descritte ai precedenti articoli, comprensivo dei materiali di pulizia e quello di consumo (come buste raccolta immondizia).

I macchinari, comunque, dovranno essere conformi alle normative comunitarie relative alla sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, di cui al D. Lgs. n.81/2008 e s.m.i.

L'Amministrazione si riserva di effettuare verifiche sulla conformità delle attrezzature e sui prodotti utilizzati, previo esame delle schede tecniche e di sicurezza.

## 14 - INVESTIMENTO A CARICO DEL CONCESSIONARIO

E' previsto un investimento minimo complessivo di Euro 1.500.000,00 di cui:

- €. 200,000,00 per la realizzazione degli impianti, opere edili, tramezzi, sistemazioni esterne, allacci, ecc. e comunque quanto indispensabile all'inizio del servizio di macellazione
- €. 1.300.000,00 per la realizzazione degli arredi interni, (linee di macellazione, tavoli di lavoro, celle frigorifere, ecc. tutto quanto indispensabile per il servizio di macellazione).

L'investimento sopra citato è a totale carico dell'aggiudicatario.

#### ART. 15 - SUBAPPALTO

1. Il subappalto è disciplinato dagli artt. 105 e 174 del d.lgs. 50/2016, pertanto l'appaltatore ed il subappaltatore sono tenuti al rispetto degli adempimenti ivi previsti.

- 2. Il subappalto è ammesso nel limite massimo del 40% dell'importo complessivo del contratto.
- 3. In caso di subappalto, la stazione appaltante corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite solo nei casi previsti dall'art. 174 comma 7 del D.lgs. 50/2016; nelle altre ipotesi è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.
- 4. E' fatto obbligo all'aggiudicatario di inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa per il caso in cui emergano informative interdittive a carico dell'altro subcontraente; tale clausola dovrà essere espressamente accettata dalla impresa subcontraente.
- 5. Il Comune di Terni procederà alla revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del Responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.
- 6. Il concessionario comunica alla stazione appaltante, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione della concessione, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati. Sono, altresì, comunicate alla stazione appaltante eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto. E' altresì fatto obbligo di acquisire nuova autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato nonché siano variati i requisiti di cui al comma 7 dell'art. 105 del codice dei contratti.
- 7. Nei contratti sottoscritti con gli eventuali sub-appaltatori e sub-contraenti dovrà essere necessariamente inserita, a pena di nullità assoluta, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.
- 8. E' vietata ogni forma totale o parziale di cessione del contratto, fatto salvo quanto previsto all'art. 106, c. 1, lett. d) del d.lgs. 50/2016.

#### ART. 16 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

- 1. Il concessionario si impegna:
- a) A farsi carico di tutte le opere di impiantistica necessarie oltre alla fornitura in opera delle attrezzature necessarie alle lavorazioni;
- b) A farsi carico delle opere di smaltimento delle acque reflue derivanti dalle lavorazioni secondo le norme vigenti.
- c) A farsi carico di tutti gli oneri relativi alla gestione dell'attività: acqua, energia elettrica, metano, telefono, fognatura, spese d'ufficio, trattamento e smaltimento rifiuti connessi all'attività; il Concessionario prima di iniziare l'attività dovrà intestare a proprio nome tutte le suddette utenze, sostenendone i relativi costi;
- d) A gestire e a custodire gli impianti e le attrezzature presenti nel Mattatoio, per qualsiasi danneggiamento sarà responsabile verso il Comune salvo l'eventuale diritto di rivalsa nei confronti dell'autore del danno;
- e) Alla bollettazione per le carni in entrata e in uscita e conservazione della documentazione della rintracciabilità delle stesse secondo i termini di legge;
- f) Allo smaltimento rifiuti da effettuarsi nel pieno rispetto della vigente normativa;
- g) A provvedere alla fornitura ed installazione, con oneri e spese a proprio carico, di tutti gli

- attrezzi, le apparecchiature, i materiali ed i macchinari che si rendessero necessari per la buona esecuzione della gestione del mattatoio;
- h) 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;
- i) A provvedere a tutte le spese per la corretta gestione del mattatoio nonché a provvedere allo smaltimento delle acque di lavaggio del Mattatoio;
- j) A porre in essere tutte le pratiche presso le amministrazioni/enti per permessi, licenze, concessioni, autorizzazioni, ecc., necessari per il funzionamento degli impianti: in difetto rimane ad esclusivo carico del concessionario ogni eventuale multa o contravvenzione, nonché il risarcimento di eventuali danni;
- k) Alla gestione e manutenzione ordinaria/straordinaria e adeguamenti normativi della struttura, degli impianti e dei macchinari ivi presenti, per tutta la durata della concessione; il Comune si riserva il diritto di ordinare al Concessionario, con oneri a carico dello stesso 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;
- Ad osservare, nell'utilizzo degli impianti e delle attrezzature, le vigenti norme in materia di sicurezza;
- m) 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;
- n) A vigilare affinché siano osservati da parte degli utenti civica educazione e decoro per le strutture e i beni concessi;
- o) 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;
- p) A presentare al Comune una relazione annuale descrittiva delle attività espletate (es. numero di capi abbattuti, manutenzioni, disinfestazioni ecc.);
- q) A subentrare al Comune nei rapporti a convenzione attualmente in vigore.
- r) Entro 30 giorni lavorativi dall'avvio del servizio, il concessionario deve inoltre predisporre la carta dei servizi da fornire ai contribuenti concordandone con il Comune le specificità.
- s) Il concessionario è tenuto inoltre:
  - o ad effettuare la macellazione ed i servizi connessi con imparzialità e correttezza;
  - assicurarsi che il servizio venga erogato nel rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie;
  - utilizzare, nell'espletamento del servizio, personale sufficiente e adeguato con specifica ed idonea professionalità e competenza;
  - o tenere l'impianto adeguatamente pulito e decoroso.

#### ART. 17 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

Sono da considerarsi a carico dell'Amministrazione le spese relative alla realizzazione del fabbricato, secondo il progetto tecnico/economico oggetto del bando, in particolare sarà realizzata la struttura esterna del fabbricato, il piazzale di sosta e le opere relative agli allacci elettrici, idrici, telefonici e gas di città fino al limite del lotto di terreno dove sorge il mattatoio.

#### Art. 18 - FACOLTA' D'ISPEZIONE

- 1. Durante il periodo di validità della concessione il Comune avrà facoltà di effettuare, tramite proprio personale o personale esterno specializzato appositamente incaricato e previo avviso, ispezioni, sopralluoghi e controlli contabili, al fine di verificare il puntuale rispetto delle condizioni contrattuali.
- 2. Il Concessionario è tenuto inoltre a fornire tutte le notizie utili richieste per fini statistici.
- 3. Qualora il RUP, a seguito di ispezione, riscontri la mancata o inadeguata effettuazione di interventi di manutenzione ordinaria dell'immobile, questi inviterà il concessionario ad effettuare gli interventi medesimi entro il termine fissato, ferma restando l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 23.

#### ART. 19 – RICONSEGNA IMMOBILE

1. 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. Tutti gli investimenti fatti, le apparecchiature e quant'altro acquisiti nell'ambito dell'investimento effettuato dal Concessionario rimarranno di proprietà del Comune. A tal fine verrà redatto in contraddittorio apposito verbale tra le parti.

## ART. 20 - SICUREZZA

- 1. Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro di cui 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.
- 2. Il concessionario dovrà, altresì, predisporre un piano di sicurezza e nominare il relativo responsabile.
- 3. 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.
- 4. Il Concessionario è solo e unico responsabile dell'osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs n. 81/2008 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.

#### ART. 21 – RESPONSABILITA' CIVILE

- 1. Il concessionario è direttamente responsabile degli eventuali danni causati a persone, animali e cose causato nell'esecuzione del servizio in concessione.
- 2. Il concessionario esonera il Comune di Terni da ogni responsabilità per danni diretti e indiretti che possano derivare dall'uso degli impianti e delle attrezzature del Mattatoio, a qualunque titolo causati, da parte del proprio personale o di terzi, nonché da fatti dolosi o colposi del

- concessionario medesimo, di terzi o di personale di servizio.
- 3. Il concessionario risponderà inoltre puntualmente di tutti i danni causati da propri dipendenti alle attrezzature in dotazione, restando a suo completo carico ogni lavoro necessario a riparare i danni arrecati.
- 4. A tal fine è obbligato a stipulare le seguenti polizze, da produrre in copia al Comune all'atto di stipula del contratto di concessione:
  - Responsabilità civile verso terzi RCT/O (ivi compreso l'ente proprietario dell'immobile) per danni ascrivibili all'attività di gestione del Mattatoio (max € 2.500.000,00 per sinistro);
  - o Polizza Incendio per un valore di €. 5.000.000,00;
  - o Polizza Furto per un valore di € 300.000,00.

#### ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA

- 1. A garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, per il risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché l'applicazione di penali, l'aggiudicatario dovrà presentare, prima della stipula del contratto o dell'avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula dello stesso, la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del decreto legislativo 50/2016. d'importo pari al 10% del valore stimato contrattuale inteso come valore della concessione.
- 2. La cauzione definitiva, se presentata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione appaltante, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 c.c.. e dovrà mantenere la sua validità per tutta la durata contrattuale (compresa la sua eventuale proroga) e comunque finché non sarà data esplicita comunicazione di svincolo, previo accertamento del regolare svolgimento delle prestazioni da parte del Comune di Terni.
- 3. In caso di decurtazione dell'ammontare della cauzione a seguito dell'applicazione di penalità l'aggiudicatario è obbligato a reintegrare l'importo originario della cauzione entro 10 giorni naturali e consecutivi dall'avvenuta escussione.
- 4. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al soggetto che segue in graduatoria.
- 5. Per quanto non previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016.

## ART. 23 - PENALI

- 1. Il concessionario è tenuto a svolgere il servizio in conformità a quanto stabilito nel presente capitolato, a quanto indicato nell'offerta tecnica e a quanto prescritto dalla vigente normativa in materia. La vigilanza sul corretto svolgimento degli obblighi contrattuali sarà svolta dal Comune di Terni attraverso il RUP o suo delegato.
- 2. In caso di inadempimento o non conformità del servizio reso, totale o parziale, rispetto agli obblighi contrattuali e di legge, si applicheranno le seguenti penali:
  - per ogni giorno di mancata apertura del mattatoio per cause imputabili al concessionario verrà applicata una penale di euro 100,00; dopo quattro mancate aperture (anche non consecutive) si procederà alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 24, c. 2;

- per ogni giorno di ritardo nel pagamento del canone di concessione rispetto al termine previsto dal precedente art. 1, verrà applicata una penale di euro 150,00; a seguito di ritardo pari o superiore a 180 gg si procederà alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 24;
- per ogni riscontrato accesso alle sale di macellazione da parte di personale non autorizzato verrà applicata una penale di euro 30,00;
- per ogni maltrattamento degli animali verrà applicata una penale di euro 500,00;
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie verrà applicata una penale di euro 500,00;
- per ogni insufficiente o mancata pulizia dei locali verrà applicata una penale giornaliera di euro 50,00;
- per ogni mancata o inadeguata manutenzione ordinaria dell'immobile e/o delle attrezzature verrà applicata una penale di euro 50,00; a seguito dell'applicazione di cinque penalità verrà risolto di diritto il contratto;
- 3. L'importo derivante dall'applicazione delle penali sarà detratto dalla cauzione definitiva di cui al precedente articolo 22; come previsto al medesimo art. 22 la cauzione dovrà essere immediatamente reintegrata entro e non oltre il termine di 10 giorni solari a decorrere da quello della comunicazione dell'avvenuta riduzione.

#### ART. 24 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 1. Il Comune di Terni procederà alla risoluzione del contratto per gravi inadempimenti agli obblighi contrattuali, debitamente contestati al Concessionario. In tale ipotesi il Responsabile del procedimento, procederà alla formulazione, per iscritto, della contestazione degli addebiti al Concessionario assegnandogli il termine di 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi per adempiere ai suoi obblighi contrattuali e/o per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto o adempiuto agli obblighi contrattuali, il Dirigente, su proposta del RUP, procederà alla risoluzione del contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno; tale risoluzione verrà formalmente dichiarata con apposito provvedimento amministrativo motivato e comunicato al concessionario a mezzo PEC.
- 2. Si procederà inoltre alla risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile nei seguenti casi:
  - a) fallimento del concessionario;
  - b) mancata reintegrazione della cauzione entro i termini di cui al precedente articolo 22;
  - c) cessione del contratto;
  - d) nelle ipotesi previste agli artt. 15, 23 e 31 del presente capitolato;
  - e) l'effettuazione di transazioni senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 3 legge 13 agosto 2010, n. 136;
  - f) mancata apertura del mattatoio per quattro volte anche non consecutive per cause imputabili al concessionario;
  - g) utilizzo dei beni dati in concessione per attività illecite o comunque contrastanti con le finalità perseguite dal Comune;
  - h) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi;

- i) qualora nei confronti del concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
- j) Il contratto è altresì risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:
  - qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse;
  - grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale;
  - qualora nei confronti del concessionario o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.".
- 3. In caso di risoluzione del contratto o di fallimento del Concessionario, il Comune di Terni si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente gara, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento delle attività oggetto di concessione o per il completamento delle stesse. L'affidamento avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.
- 4. Nel caso di risoluzione del contratto il concessionario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtate dagli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto. La risoluzione comporterà in ogni caso l'incameramento della cauzione di cui al precedente art. 22-
- 5. In caso di risoluzione del contratto ogni maggiore costo derivante dallo svolgimento di attività da parte di altre ditte, comprese le eventuali spese per atti e simili, resta a carico del concessionario, salvo l'eventuale danno ulteriore.

#### ART. 25 - VERIFICHE DI CONFORMITA'

1. Il direttore dell'esecuzione e/o il RUP procederanno periodicamente alla verifica della regolare esecuzione del contratto, accertando che le attività poste in essere siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. In particolare il direttore dell'esecuzione accerterà che il servizio sia eseguito a regola d'arte e in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e della normativa di settore in quanto applicabile. Fermo restando l'applicazione delle penali di cui al precedente art. 23, qualora il direttore dell'esecuzione riscontri delle difformità, il concessionario dovrà provvedere ad adempiere quanto contestato entro il termine da questi fissato.

#### ART. 26 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

 Il Concessionario assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui al contratto derivante dalla presente procedura, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, impegnandosi altresì alla comunicazione di cui al comma 7 del medesimo

articolo.

- 2. Il Concessionario o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo nè da immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la stazione appaltante.
- 3. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata, gli strumenti di pagamento devono riportare il codice CIG.

#### ART. 27 – RESPONSABILITA' DI GESTIONE

- 1. La gestione dell'attività che il concessionario è autorizzato a svolgere nell'immobile concesso viene effettuata a suo esclusivo carico e vantaggio.
- 2. 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 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. 28 - STIPULA DEL CONTRATTO

- Il rapporto tra il Comune di Terni ed il concessionario si perfeziona con la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa entro sessanta giorni dall'aggiudicazione e dopo le verifiche di legge. La stipula del contratto è subordinata all'avvenuta costituzione della cauzione definitiva di cui al precedente articolo 22 ed al versamento delle spese contrattuali di cui al successivo art. 29.
- La sottoscrizione del contratto effettuata prima dell'acquisizione delle informazioni di cui al D. Lgs. 159/2011 avverrà sotto condizione risolutiva; si procederà allo scioglimento del contratto qualora dovessero intervenire informazioni interdittive;

## ART. 29 - SPESE CONTRATTUALI

1. Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese di contratto, quelle di stampa, bolli e registri relativi alla gara, nonché delle copie di contratto, oltre alle spese inerenti i diritti di rogito sull'atto, e dei documenti che gli debbono essere consegnati.

## Art. 30 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)

- 1. Il committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 del D. Lgs. 81/08, precisa che non è stato predisposto il DUVRI in quanto viste le attività oggetto di concessione non si sono riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi; gli oneri relativi risultano essere pari a zero in quanto non sussistono rischi interferenti da valutare.
- 2. Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro.

#### ART. 31 - CODICE DI COMPORTAMENTO

1. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. 62/2013, rubricato "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici 2017-2019," a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165, ai sensi del Decreto Legislativo n. 33 del 14.03.2013 e in applicazione della Legge 06.11.2012 n. 190, il concessionario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente capitolato sono da intendersi qui integralmente trascritti e, per l'effetto, da considerarsi parte integrante dello stesso – poiché consultabili on line sul sito istituzionale del Comune di Terni.

Il concessionario dovrà altresì attenersi a quanto disposto dal Codice di comportamento del Comune di Terni approvato Comune di Terni approvato con delibera di G.C. 128 del 16/04/2014;

#### ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

#### ART. 33 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda, oltre che al Codice Civile, alla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

## ART. 34 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia nascente dall'applicazione e/o dall'interpretazione del contratto sarà competente il Tribunale di Terni.

#### ART. 35 - PRIVACY

Facendo riferimento all'art. 13 REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) **Titolare del trattamento dei dati** è il Comune di Terni con sede in P.za M. Ridolfi n. 1 05100, Terni; Tel.: 0744.5491, PEC: comune.terni@postacert.umbria.it
- b) Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati

- MAIL: <u>rpd@comune.terni.it</u>; PEC: <u>comune.terni@postacert.umbria.it</u>; Indirizzo: P. M. Ridolfi n. 1, 05100, Terni; Tel.: 0744/5491.
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Terni implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11 00187, Roma Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) 2016/679.