

COMUNE DI TERNI

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

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

RELAZIONE

1. Premessa

Il nuovo mattatoio di Terni sarà realizzato in strada dei Confini in un lotto identificato catastalmente al foglio 100, P.lla 707/p – 708/p del N.C.E.U. del Comune di Terni.

La necessità di realizzare una nuova struttura è determinata dal fatto che il vecchio mattatoio tuttora funzionante, localizzato in loc. Foro Borio verrà demolito per dare spazio alla costruzione del nuovo palazzetto dello Sport.

Il vecchio mattatoio comunale è stato realizzato alla fine degli anni settanta e condotto direttamente dall'Ente con propri operatori fino al 1992 dopo la sua chiusura per tre anni a causa di urgenti lavori di manutenzione straordinaria è stato affidato in gestione, previa gara ad evidenza pubblica, alla ditta Bucher service s.r.l. fino ad oggi.

Con delibera di giunta comunale n° 13/2017 è stato approvato il progetto preliminare/fattibilità tecnico ed economico per la realizzazione del nuovo Palasport città di Terni, e contestualmente la delocalizzazione delle strutture e fabbricati a servizio delle attività presenti nell'area, compreso il vecchio mattatoio;

Con delibera di giunta comunale n° 126/2016 che approva la variante urbanistica si stabilisce che il progetto prevede oltre alla realizzazione del Palasport e delle opere connesse, la demolizione e rimozione di parte delle infrastrutture presenti nell'area sita in loc. Foro Boario, la contestuale delocalizzazione di alcune strutture con a carico del futuro concessionario del palazzetto, la sola realizzazione (senza gestione) degli immobili per nuovi mercati generali e per il **nuovo mattatoio in altra area comunale**, nuova viabilità, spazi pedonali, ecc.;

In data 21 ottobre 2019 l'Amministrazione Comunale ha stipulato, con la Società di Progetto "PALATERNI S.R.L.", L'ATTO DI CONVENZIONE RELATIVO ALLA CONCESSIONE PER LA PROGETTAZIONE, LA COSTRUZIONE E LA GESTIONE del Palasport Polifunzionale di Terni, opere correlate e connesse, presso l'ex foro Boario. A seguito della stipula di cui sopra sono stati costituiti obblighi in capo ai contraenti, tra cui la realizzazione in capo alla sopra enunciata società, di una struttura di dimensione totali di mq 1250 in Terni - loc. strada dei confini, in un lotto di proprietà comunale identificato catastalmente al foglio 100 p.lle 707/p e 708/p, da adibire a nuovo mattatoio.

2. Individuazione procedure di aggiudicazione

L'immobile che dovrà ospitare il nuovo Mattatoio comunale appartiene al patrimonio indisponibile del comune di terni. Il servizio di mattazione, sulla base della normativa vigente, è configurabile quale servizio pubblico a rilevanza economica. Il Comune di Terni non è strutturato per la gestione di questo servizio in quanto non dispone di personale con specifiche capacità professionali e mezzi propri e già da tempo la gestione del vecchio impianto è stata affidata a soggetti esterni.

Alla luce dell'esperienza maturata si è ritenuto opportuno valutare la possibilità di utilizzare sistemi di affidamento in concessione sia del servizio che della struttura, mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60, 95, 164 e 169 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici-.

3. Riferimenti normativi

La normativa sanitaria in materia di macellazione degli animali è la seguente:

- Regolamento CE 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo

- all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Regolamento CE n. 820/97 (GU L. 204 del 11.8.2000);
- Regolamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 del 1.2.2002);
 - Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 30.04.2004);
 - Regolamento CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 30.04.2004);
 - Regolamento CE 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GU L 226 del 26.6.2004);
 - Regolamento CE 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004);
 - Regolamento CE 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione animale durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le Direttive 64/432/CE e 93/119/CE e il Regolamento CE 1255/97 (GU L 3 del 5.1.2005);
 - Regolamento CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005);
 - Regolamento CE 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli – regolamento unico OCM (GU L 299 del 16.11.2007);
 - Regolamento CE 1249/2008 della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime (GU L 337 del 16.12.2008);
 - Regolamento CE 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (GU L 300 del 14.11.2009);
 - Regolamento CE 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (GU L 303 del 18.11.2009);
 - Regolamento CE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011);
 - D.Lgs 228/2001 Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57 e/o L.R. Toscana n. 28/2005 Codice del Commercio. Testo Unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione di carburanti.

4. Altri riferimenti normativi

- R.D. 23/05/1924, n. 1924 e successive modifiche ed integrazioni regolamento per l'amministrazione del patrimonio e la contabilità dello stato;
- L. 23/12/1994, n. 724 Misure di razionalizzazione della finanza pubblica;
- L. 07/08/1990, n. 241 Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi;
- Codice Civile;

- D.Lgs. n. 50/2016 e D.Lgs n. 57/2017;
- Altre leggi, sia statali che regionali, vigenti in materia.

5. *Caratteristiche della struttura*

L'immobile sede del nuovo mattatoio comunale è ubicato nella prima periferia di Terni, in Strada dei Confini s.n.c. Il lotto di terreno di proprietà comunale risulta essere censito al catasto Terreni del Comune di Terni al foglio 100, P.lle 707/P e 708/p. Il fabbricato, come già detto nelle premesse sarà realizzato dalla Società "PALATERNI S.R.L.", ed avrà superficie totale di mq 1250 e per un'altezza interna pari a 6 m., escluse le aree di ricovero (stalle).

L'edificio sarà fornito sinteticamente delle seguenti parti:

1. Fondazioni;
2. Collettore Fognante principale;
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;

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

- 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 verso 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. Oltre alle opere edili dovranno essere realizzati gli impianti elettrici - idrico-sanitari - impianto di riscaldamento e l'impianto antincendio.

6. *Certificazioni*

Punto vendita: attestazione di agibilità

Impianto: attestazione di agibilità

Tutte le attrezzature e gli impianti devono disporre di dichiarazioni di conformità e certificazioni agli atti.

Autorizzazione unica relativa a stabilimento di macellazione in possesso del riconoscimento Comunitario CE - IT-U8107, potenzialità oraria di macellazione di una UGB equivalenti, per le seguenti attività:

MACELLO - SH - Ungulati - bovini - B

MACELLO - SH - Ungulati - Solipedi - S

MACELLO – SH _ Ungulati - Suinidi - P

Oltre che per la macellazione di animali della specie ovi-caprina e del sezionamento carni di ungulati domestici.

La struttura, le attrezzature e quant'altro utilizzato per le attività di macellazione e vendita alla scadenza della concessione resteranno di proprietà del Comune di Terni:

7. Vendita/promozione

La struttura, a discrezione del futuro concessionario, potrà essere dotata di locale ed attrezzature per effettuare la attività, la vendita di carni e, comunque, di prodotti riconducibili al settore alimentare. L'attivazione del punto vendita non è un obbligo del concessionario.

Allo scopo il gestore del mattatoio, qualora intendesse attivare il punto vendita/promozione è tenuto a munirsi dei prescritti tipi abilitativi sulla base del possesso, in considerazione della tipologia di attività esercitata, dei requisiti soggettivi morali e professionali, fatto salvo il rispetto della normativa igienico sanitaria, urbanistica ed edilizia vigente.

8. Responsabilità verso gli utenti e verso l'Ente

Il gestore del Mattatoio e del servizio di mattazione è responsabile di qualsiasi danno causato direttamente al Comune o a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione.

9. Specificazioni delle caratteristiche della gestione e del servizio

Il gestore dovrà provvedere alla organizzazione della macellazione e di tutti i relativi servizi connessi, quali la custodia, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria e degli eventuali adeguamenti normativi della struttura, degli impianti e delle attrezzature del mattatoio comunale, il trasporto carni e quanto altro previsto nel presente contratto.

Il concessionario è tenuto ad adibire l'impianto e le attrezzature, in concessione, alla macellazione di animali bovini, equini, ovini, caprini, suini ed al successivo trattamento dei prodotti e sottoprodotti della macellazione, secondo le modalità e le condizioni specificate di seguito.

L'affidamento comprende:

a) SERVIZIO MACELLAZIONE

- a) La presa in carico e la relativa registrazione, nonché il trasferimento degli animali (ovini, bovini, caprini, equini, suini ed altri da convenire nel corso del rapporto) dalle stalle di sosta poste all'esterno dello stabilimento al luogo di abbattimento;
- b) L'abbattimento, appendimento, scuoiatura ed eviscerazione nonché, per quanto riguarda i suini anche la depilazione;
- c) L'ammazzatura e tolettatura delle mezzane e delle frattaglie, la pelatura delle trippe, nonché a richiesta la pelatura delle teste e delle zampe dei vitelli;
- d) La sezionatura di zampe e teste con asportazione delle corna e della calotta cranica;
- e) Lo smistamento delle carni nelle celle frigorifero;
- f) Le operazioni di carico e scarico delle carni fino al destinazione;
- g) Il carico e scarico delle carni foranee;
- h) Il lavaggio e disinfezione degli automezzi utilizzati per il trasporto del bestiame con pagamento a carico dell'utente;
- i) La fornitura di tutto il materiale per l'abbattimento e quanto altro occorra per il regolare svolgimento delle operazioni.

b) SERVIZIO DI CUSTODIA

- a) La sorveglianza e la custodia è a totale carico del gestore per tutti i giorni dell'anno, sia della struttura che degli impianti esistenti e pertinenze del complesso del mattatoio comunale;
- b) Il controllo dell'ingresso del mattatoio, consentendo l'accesso alle persone ed ai mezzi autorizzati, i quali dovranno sostare esclusivamente nelle aree riservate;
- c) Il controllo delle operazioni di scarico degli animali, avendo cura che durante le suddette operazioni soprattutto se trattasi di grossi animali irrequieti, vengano allontanate dal piazzale di scarico le persone non addette ai lavori,
- d) Il controllo nel piazzale di carico, affinché la sosta degli automezzi addetti al trasporto del bestiame avvenga per il tempo strettamente necessario per lo scarico degli animali e che lo stesso sia sgombro da altri automezzi;
- e) L'apertura e chiusura dei vari padiglioni dello stabilimento secondo gli orari preventivamente stabiliti.
- c) SERVIZIO DIPULIZIA
 - a) Il gestore sarà altresì tenuto ad effettuare le operazioni di pulizia di tutti i locali nel pieno rispetto delle norme sanitarie.
 - SERVIZIO TRASPORTO CARNI MACELLATE
 - d) Il concessionario dovrà altresì assicurare il trasporto a destinazione delle carni nel totale rispetto delle norme sanitarie.

10. Finalità e criteri di intervento

Lo spirito dell'intervento è quello di arrecare il minor impatto ambientale. Ci si pone inoltre come obiettivo l'incremento dei benefici ambientali riducendo i costi gestionali con risparmio energetico attraverso l'uso di fonti energetiche alternative, e risparmio idrico, le proposte migliorative saranno valutati in sede di gara.