

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO
DI MACELLAZIONE
C/O IL "MATTATOIO MONTEFELTRO"
di SASSOCORVARO AUDITORE (PU)**

C.P.V. 79993100-2

SOMMARIO

Parte I – Disposizioni Generali

- Art. 1. Oggetto dell'appalto
- Art. 2. Descrizione del servizio
- Art. 3. Esecuzione delle prestazioni
- Art. 4. Requisiti professionali dell'aggiudicatario
- Art. 5. Giorni e orari di svolgimento del servizio
- Art. 6. Durata dell'appalto

Parte II – Disciplina Tecnica del Servizio

- Art. 7. Norme igieniche
- Art. 8. Ulteriori adempimenti – Ispezioni e controlli
- Art. 9. Rapporti tra appaltatore e committente
- Art. 10. Responsabilità verso l'Ente e verso gli utenti

Parte III – Obblighi dell'aggiudicatario

- Art. 11. Obblighi generali dell'aggiudicatario
- Art. 12. Sostituzione del personale
- Art. 13. Obblighi relativi alla sicurezza
- Art. 14. Rapporti con il personale dell'Ente
- Art. 15. Controlli dell'Amministrazione
- Art. 16. Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)
- Art. 17. Assicurazioni
- Art. 18. Cauzione Definitiva
- Art. 19. Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile
- Art. 20. Trattamento economico e obblighi verso il personale
- Art. 21. Tracciabilità dei Flussi Finanziari, Pagamenti
- Art. 22. Penali
- Art. 23. Contestazioni e prescrizioni dell'Amministrazione

Parte IV – Disposizioni Finali - Contratto

- Art. 24. Divieto di cessione del contratto
- Art. 25. Subappalto
- Art. 26. Revisione dei prezzi
- Art. 27. Modifiche del contratto
- Art. 28. Proroga tecnica
- Art. 29. Sospensione del servizio
- Art. 30. Risoluzione del contratto
- Art. 31. Recesso dell'Amministrazione
- Art. 32. Codice di comportamento
- Art. 33. Spese contrattuali
- Art. 34. Foro competente
- Art. 35. Informativa sul trattamento dei dati personali
- Art. 36. Disposizioni finali

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di macellazione del bestiame nel mattatoio comprensoriale "Montefeltro" sito in frazione Mercatale Zona Artigianale 64 nel Comune di Sassocorvaro Auditore (PU), classificato "Mattatoio CE con bollo n. 1935/M".

Art. 2 – Descrizione del servizio

Per servizio di macellazione si intende l'insieme delle operazioni che vanno dallo stordimento dell'animale alla divisione in mezzene (iugulazione e dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione, eventuale divisione in mezzene, toelettatura, ecc..), e che devono essere esclusivamente compiute nelle apposite aree del mattatoio comprensoriale.

La macellazione è da eseguirsi, per l'intera serie delle fasi occorrenti, da squadre di operatori macellatori con comprovata esperienza e competenza maturata nel settore, secondo le modalità e prescrizioni di cui alle vigenti norme igienico-sanitarie in materia e secondo il vigente regolamento del mattatoio.

La squadra tipo, in funzione delle postazioni nella catena di macellazione deve essere composta da 6/7 operatori.

Il mattatoio "Montefeltro" è strutturato in tre linee di macellazione:

1. Bovina e solipedi
2. Suina
3. Ovicaprina

Art. 3 – Esecuzione delle prestazioni

L'appaltatore provvede alla sistemazione ad inizio lavorazione negli appositi spazi delle carrucole, dei carrelli mobili e di qualsiasi contenitore o attrezzatura necessaria per le operazioni di macellazione.

Dopo il trasferimento dell'animale, a cura del personale dell'Ente, dai box di sosta alla sala d'abbattimento, l'aggiudicatario provvederà all'espletamento delle seguenti operazioni di macellazione:

BOVIN SOLIPEDI: Abbattimento, Dissanguamento, Taglio testa – corna – zoccoli, Preparazione geretto, Scuoiatura, Eviscerazione, Spaccatura, Pulizia trippa.

SUINI: Stordimento, Dissanguamento, Scottatura, Toelettatura/Flambatura, Eviscerazione, Spaccatura, Pulizia trippa.

OVINI/CAPRINI: Stordimento, Dissanguamento, Preparazione geretto, Scuoiatura, Eviscerazione, Pulizia trippa.

Terminate le operazioni di macellazione provvederà:

a) Sistemazione di:

- Pelli bovine ed ovine nel settore a ciò predisposto nella tripperia
- Stomaci ed intestini suini negli appositi contenitori
- Rifiuti solidi e liquidi derivanti dalla macellazione negli appositi contenitori divisi per categoria nella zona a ciò deputata presso lo stabilimento

b) Lavaggio ad acqua a fine macellazione della sala di macellazione, tripperia, sala deposito pelli, asportazione di sangue e di materiale grossolano da:

- pareti e pavimenti
- vasche di raccolta sangue
- griglie e canalette di raccolta delle acque reflue
- pedane mobili e non
- box esterni, corsia e gabbia dei bovini e suini
- tripperia e zona esterna alla tripperia
- catena dei suini (compresa raccolta setole), vascone pelatrice

c) Lavaggio giornaliero accurato degli sterilizzatori di postazione e degli utensili

d) Pulizia giornaliera dei vasconi di deposito esterni e separatore come segue:

- raccolta materiale grossolano e sistemazione in appositi contenitori
- lavaggio con gomma

e) Sistemazione giornaliera del contenuto ruminale e manutenzione spazi adiacenti e pulizia dello sgrigliatore

f) Pulizia settimanale dei servizi igienici, degli spogliatoi e relativi accessi, assegnati in uso esclusivo dell'Aggiudicatario

g) Supporto ai servizi di macellazione degli animali secondo le vigenti leggi sanitarie in materia e secondo il vigente regolamento del mattatoio

h) Esecuzione delle attività indicate dal Veterinario Ufficiale del Mattatoio

i) Sostituzione degli operatori dipendenti del Committente (custode e manutentore) nei casi di assenza.

Per l'esecuzione delle prestazioni l'Ente mette a disposizione dell'aggiudicatario le attrezzature e gli impianti esistenti nello stabilimento e quest'ultimo avrà cura di utilizzarli secondo le prescrizioni tecniche e di sicurezza previste per ciascuno.

Art. 4 – Requisiti professionali dell'aggiudicatario

Agli operatori è richiesta adeguata esperienza nel settore della macellazione delle carni, non inferiore a 6 mesi maturati negli ultimi 3 anni dalla data di pubblicazione del bando ed il possesso di titoli abilitativi necessari per svolgere le attività di abbattimento e macellazione di animali, in particolare il Certificato di idoneità per le macellazioni di cui all'art. 21 del Regolamento CE 1099/2009 (eventualmente conseguibile entro 6 mesi).

Art. 5 – Giorni e orari di svolgimento del servizio

L'Aggiudicatario è tenuto a svolgere le attività di cui all'art. 3, almeno, nei seguenti giorni e orari: il lunedì per la macellazione dei suini e il martedì per la macellazione dei bovini e degli ovini, con inizio, di norma, alle ore 6:00 e prosecuzione fino all'esaurimento dei capi di bestiame conferiti per la macellazione nella giornata e al completamento dei relativi servizi accessori.

L'Ente e l'Aggiudicatario, di comune intesa, possono apportare modifiche ai giorni e agli orari di svolgimento del servizio, nonché prevedere ulteriori giornate di apertura, qualora l'incremento del numero dei capi conferiti o altre esigenze organizzative rendano necessario ampliare l'attività. Tali modifiche e ampliamenti non comportano, in favore dell'Aggiudicatario, il riconoscimento di compensi o oneri aggiuntivi rispetto a quelli previsti dal contratto.

L'Aggiudicatario mantiene un numero di unità lavorative sufficienti a garantire il buon andamento del servizio, come specificato all'Art. 2.

L'Aggiudicatario garantisce il servizio di macellazione d'urgenza con reperibilità diurna e notturna, comunica all'Ente il referente abilitato ad assumere la responsabilità della macellazione d'urgenza e indica le eventuali variazioni del referente con immediatezza.

Art. 6 – Durata dell'appalto

Il servizio di cui al presente appalto avrà la durata di 2 (due) anni consecutivi decorrenti dalla data di consegna del servizio, data presunta 01/01/2027 e scadenza presunta 31/12/2028, è comunque fatto salvo il diritto di recesso anticipato del committente o risoluzione contrattuale secondo quanto specificato agli artt. 30 e 31 del presente Capitolato. Resta comunque salva, nei soli casi e nei limiti previsti dalla legge, la facoltà eccezionale dell'Ente di disporre la proroga del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, secondo quanto specificato all'art. 28 del presente Capitolato.

Tale facoltà non costituisce, di per se, un obbligo di accettazione predeterminato a carico dell'aggiudicatario, presupponendo il ricorrere, al momento della sua eventuale attivazione, delle condizioni eccezionali stabilite dalla legge.

Il servizio verrà svolto presso il mattatoio comprensoriale "Montefeltro" come specificato all'Art. 1

PARTE II – DISCIPLINA TECNICA DEL SERVIZIO

Art. 7 – Norme igieniche

All'interno dello stabilimento ci sono due aree ben distinte: "ZONE SPORCHE" e "ZONE PULITE", gli addetti alla lavorazione dovranno assolutamente evitare di spostarsi da una zona all'altra senza cambiarsi o comunque senza pulire e disinfettare il proprio abbigliamento, utensili e mani.

È necessario attenersi ai percorsi di accesso in base alle differenti mansioni o processi di lavorazione. Tutti gli addetti sia che lavorano nella zona sporca che nella pulita devono indossare:

TUTA di color BIANCO "usa e getta" e non

MAGLIE di color BIANCO

STIVALI di color BIANCO

CASCO/COPRICAPO di color GIALLO nella zona sporca e BIANCO nella zona pulita

PARANANZA di color BIANCO

Gli operatori hanno l'obbligo di indossare indumenti puliti per ogni giorno di macellazione e conservare gli indumenti protettivi nello stabilimento nei rispettivi armadietti a doppia anta Sporco/Pulito e avranno inoltre cura di lavare igienicamente gli stivali nell'apposita postazione e riporre anch'essi nell'armadietto.

È buona norma, in caso di necessità di recarsi al bagno durante il lavoro, pulire e disinfettare l'abbigliamento protettivo prima di riprendere l'attività.

Gli operatori avranno cura di utilizzare, per l'asciugatura delle mani e delle attrezzature da impugnare, gli appositi asciugamani di carta a perdere.

L'Aggiudicatario deve assicurare che coltelli, acciaini, foderi, mannaie e ogni altro strumento da taglio utilizzato dal proprio personale siano, prima dell'impiego, accuratamente puliti e disinfettati secondo il piano di autocontrollo e le procedure vigenti nello stabilimento, anche in assenza di sporco visibile.

All'interno della sala di macellazione del mattatoio, agli operatori è fatto divieto di mangiare, fumare e masticare chewing-gum, indossare gioielli ecc. In caso di tagli, abrasioni e scottature coprire con bendaggi asettici e coprire i bendaggi con protezioni impermeabili, come guanti di gomma.

L'Aggiudicatario e il personale impiegato devono attenersi alle regole del piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) adottato dallo stabilimento, al regolamento per la gestione del mattatoio e alla normativa vigente in materia.

provvederà ad effettuare i controlli inerenti il rispetto delle prescrizioni in esso contenute per l'attività di macellazione.

L'Unione Montana mette a disposizione dell'Aggiudicatario uno spogliatoio con i relativi armadietti, le docce e i servizi igienici; l'Aggiudicatario è responsabile del corretto utilizzo degli spazi e della custodia dei beni assegnati al proprio personale.

Art. 8 – Ulteriori adempimenti: Ispezioni e controlli

Vengono inoltre previste le seguenti clausole:

- a) Il diritto da parte dell'Ente di esercitare un controllo tramite personale all'uopo incaricato;
- b) Il diritto di verifica del rispetto delle norme previste nel capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.
- c) L'Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, prima e durante l'apertura del mattatoio, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature e dei locali, al fine di accertare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia.

Art. 9 – Rapporti tra appaltatore e committente

Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, l'appaltatore ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto.

Nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62, nel codice di comportamento dell'amministrazione aggiudicatrice e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, prelevabili al link

<http://halleyweb.com/ummonfel/zf/index.php/atti-general> e al link
<http://halleyweb.com/ummonfel/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/8>;

Art. 10 – Responsabilità verso l'Ente e verso gli utenti

L'aggiudicatario è responsabile in solido dei danni causati alla struttura e/o alle attrezzature, è responsabile inoltre dei danni arrecati ai proprietari degli animali, per irregolare o difettosa esecuzione dei lavori o per appropriazione indebita di carni, visceri o grassi.

In caso di furto i responsabili sono immediatamente allontanati dal macello e denunciati all'Autorità giudiziaria.

È fatto assoluto divieto all'aggiudicatario ingerirsi in mediazioni e contratti con gli esercenti macellai clienti del mattatoio o ingerirsi in attività commerciali di carni sia per proprio conto che per conto di terzi.

Il comportamento del personale deve essere improntato alla massima correttezza ed educazione nei confronti di tutte le persone che operano nell'ambito del mattatoio e di quelle a cui è permesso l'accesso.

PARTE III – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Art. 11 – Obblighi generali dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario è tenuto a eseguire il servizio nel rispetto:

- delle disposizioni del presente Capitolato;
- degli ulteriori documenti di gara e degli atti contrattuali;
- dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, per quanto divenuta parte degli obblighi contrattuali;
- della normativa vigente applicabile alle attività oggetto dell'affidamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli oneri, gli adempimenti e le attività necessari per la corretta e regolare esecuzione delle prestazioni affidate, salvo quanto espressamente posto a carico dell'Amministrazione.

In particolare, l'aggiudicatario è tenuto a:

- organizzare e gestire le prestazioni affidate secondo criteri di efficienza, continuità e adeguatezza rispetto alle esigenze del servizio;
- collaborare con l'Amministrazione e con il personale dell'Ente, assicurando la tempestiva comunicazione di eventuali circostanze che possano incidere sulla regolare esecuzione del servizio;
- adottare le misure organizzative e operative necessarie per l'esecuzione delle prestazioni nel rispetto della normativa vigente;
- rispettare, per quanto di propria competenza, gli obblighi previsti dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- provvedere agli adempimenti e agli oneri posti a proprio carico dalla normativa vigente, dagli atti di gara e dal contratto;
- adempiere a ogni ulteriore obbligo previsto dal presente Capitolato e dagli atti contrattuali.

Resta ferma la responsabilità dell'aggiudicatario per la corretta organizzazione e gestione delle prestazioni affidate e per il rispetto degli obblighi derivanti dal contratto.

Art. 12– Sostituzione del personale

L'aggiudicatario deve assicurare l'esecuzione del servizio in modo da evitare interruzioni o disfunzioni delle attività programmate.

In caso di assenza improvvisa di personale, l'aggiudicatario dovrà attivarsi tempestivamente per garantire il regolare svolgimento delle attività previste.

L'eventuale sostituzione dovrà essere effettuata con personale in possesso di requisiti professionali, qualifiche e abilitazioni non inferiori a quelli richiesti per la posizione da ricoprire.

Le sostituzioni dovranno essere organizzate in modo da non determinare riduzioni dei livelli di sicurezza, della qualità e della regolarità del servizio.

L'aggiudicatario dovrà inoltre assicurare che il personale sostitutivo sia adeguatamente informato sulle procedure operative applicabili al servizio e sulle specifiche modalità di funzionamento dell'impianto necessarie per lo svolgimento delle mansioni assegnate.

Art. 13 – Obblighi relativi alla sicurezza

L'aggiudicatario è tenuto ad adottare, nell'ambito delle attività oggetto del servizio di macellazione, tutte le misure organizzative e operative necessarie a garantire lo svolgimento delle prestazioni in condizioni di sicurezza, nel rispetto della normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nonché delle procedure e delle disposizioni interne vigenti presso l'impianto.

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio dovrà essere adeguatamente formato, informato e, ove previsto, addestrato in relazione alle attività da svolgere e ai rischi connessi alle medesime, nonché sulle procedure di sicurezza applicabili presso l'impianto. In particolare, il personale dovrà conoscere e rispettare le procedure operative, le disposizioni interne, le modalità di accesso e di utilizzo dei locali, degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature messi a disposizione per l'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare i locali, gli impianti, i macchinari e le attrezzature messi a disposizione dall'Amministrazione esclusivamente secondo le modalità previste e nel rispetto delle istruzioni impartite, segnalando tempestivamente eventuali anomalie, guasti, malfunzionamenti, condizioni di pericolo o situazioni suscettibili di compromettere la sicurezza dei lavoratori e degli altri soggetti presenti presso l'impianto.

L'aggiudicatario dovrà altresì segnalare tempestivamente all'Amministrazione eventuali condizioni o situazioni di pericolo non direttamente riconducibili alle attività di propria competenza, affinché possano essere adottati gli opportuni provvedimenti.

Art. 14 – Rapporti con il personale dell'Ente

Nell'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario è tenuto a garantire il corretto coordinamento con il personale dell'Ente e con gli eventuali altri operatori presenti presso l'impianto, nel rispetto delle competenze e delle responsabilità di ciascun soggetto.

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà:

- rispettare le procedure e le disposizioni impartite dall'Ente in materia di accesso, transito e circolazione all'interno dell'impianto;
- utilizzare correttamente gli impianti, i locali, i macchinari e le attrezzature messi a disposizione dall'Ente per l'esecuzione del servizio, nel rispetto delle relative istruzioni operative e delle norme di sicurezza;
- attenersi alle procedure previste per la gestione delle emergenze e alle disposizioni impartite dal personale dell'Ente a tal fine;
- assicurare il necessario coordinamento con il personale dell'Ente e con gli eventuali altri operatori presenti presso l'impianto, al fine di evitare situazioni di interferenza e garantire il regolare e sicuro svolgimento delle attività;
- segnalare tempestivamente all'Ente eventuali situazioni di rischio, guasti, anomalie o malfunzionamenti degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature, nonché ogni altra condizione suscettibile di compromettere la sicurezza delle persone o il regolare svolgimento del servizio;

- rispettare le misure e le disposizioni di sicurezza previste dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) e ogni ulteriore disposizione impartita dall'Ente in materia di sicurezza e coordinamento delle attività.

Il personale dell'aggiudicatario dovrà mantenere, durante lo svolgimento delle attività, un comportamento improntato alla massima correttezza e collaborazione nei confronti del personale dell'Ente e degli altri soggetti autorizzati presenti presso l'impianto.

Art. 15 – Controlli dell'Amministrazione

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza necessità di preavviso, controlli e verifiche sul regolare e corretto svolgimento del servizio, al fine di accertare il rispetto delle condizioni e degli obblighi previsti dal presente Capitolato, dal contratto e dalla normativa vigente.

I controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- la regolare, puntuale e corretta esecuzione delle attività di macellazione previste dal contratto;
- il rispetto delle modalità e delle tempistiche di esecuzione del servizio;
- la presenza e l'adeguatezza del personale impiegato dall'aggiudicatario e il rispetto degli obblighi previsti dal contratto;
- il corretto utilizzo dei locali, degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature messi a disposizione dall'Amministrazione;
- il rispetto delle procedure operative e delle disposizioni interne dell'impianto;
- il rispetto delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro e delle misure previste dal DUVRI;
- il rispetto degli obblighi di pulizia, igiene e corretta gestione degli spazi e delle attrezzature utilizzate nell'esecuzione del servizio;
- la corretta gestione e segnalazione di eventuali guasti, anomalie o situazioni di rischio riscontrate durante lo svolgimento delle attività;
- il rispetto di ogni altro obbligo posto a carico dell'aggiudicatario dal presente Capitolato, dal contratto e dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario è tenuto a consentire e agevolare lo svolgimento delle attività di controllo da parte dell'Amministrazione e a fornire, su richiesta, ogni informazione, documento o chiarimento necessario alla verifica della corretta esecuzione del servizio.

Qualora, a seguito dei controlli, siano rilevate irregolarità, inadempienze o non conformità rispetto agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione procederà a contestare formalmente all'aggiudicatario le anomalie riscontrate, assegnando, ove necessario e compatibilmente con la natura dell'inadempimento, un termine per l'adozione delle opportune misure correttive.

Il mancato adeguamento alle prescrizioni impartite dall'Amministrazione, ovvero il reiterarsi di inadempienze o irregolarità, potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni e l'adozione degli ulteriori provvedimenti previsti dalla normativa vigente e dal contratto.

I controlli effettuati dall'Amministrazione non esonerano in alcun modo l'aggiudicatario dalle responsabilità derivanti dagli obblighi contrattuali e dalla corretta esecuzione del servizio.

Restano ferme le competenze e le prerogative degli organi e delle autorità preposti ai controlli igienico-sanitari, veterinari e di sicurezza, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 16 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)

L'Amministrazione predisporrà il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

L'aggiudicatario dovrà:

- attenersi alle prescrizioni in esso contenute;
- collaborare con l'Amministrazione nella gestione dei rischi interferenziali.

Art. 17 – Assicurazioni

L'Appaltatore solleva e garantisce il committente da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni in pendenza del servizio e del suo svolgimento. È a carico dell'aggiudicatario ogni responsabilità sia civile sia penale conseguente all'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo la ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà consegnare all'Unione Montana idonea polizza assicurativa RCT/RCO stipulata con primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Unione Montana viene considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Resta ad esclusivo carico della Ditta appaltatrice l'importo dei danni rientranti nei limiti dell'eventuale franchigia prevista dalla prescritta polizza.

I minimali/massimali di polizza saranno indicati negli atti di gara.

Art. 18 – Cauzione Definitiva

Ai sensi dell'art. 53, comma 4, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, la Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria definitiva nella misura del 5 per cento dell'importo contrattuale valida per tutta la durata del servizio. La garanzia fidejussoria, a scelta della ditta, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg., a semplice richiesta scritta della stazione appaltante con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, richiamato dall'art. 117 del medesimo decreto per gli aspetti non derogati dall'art. 53.

La cauzione dovrà essere obbligatoriamente integrata dalla Ditta aggiudicataria su richiesta dell'Amministrazione appaltante, quando sia venuta meno in tutto o in parte.

Art. 19 - Contratto collettivo nazionale di lavoro applicabile

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 36/2023, come modificato dalla L. 209/2024, art. 2 e dell'Allegato I.01 al medesimo decreto, al personale dipendente impiegato nell'esecuzione del presente appalto deve essere applicato un contratto collettivo nazionale e territoriale di lavoro:

- in vigore per il settore e per la zona in cui si eseguono le prestazioni;
- stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale;
- il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.

In coerenza con la natura prevalente delle prestazioni di macellazione e con il settore di attività riconducibile alla lavorazione e conservazione delle carni, la Stazione Appaltante individua quale contratto collettivo di riferimento applicabile al settore, **il CCNL Industria Alimentare, codice CNEL E012**.

Per gli operatori economici individuali che non abbiano alle proprie dipendenze personale dipendente impiegato nell'esecuzione dell'appalto, non trova applicazione l'obbligo di individuazione e applicazione del CCNL di cui al presente articolo, non sussistendo un rapporto di lavoro subordinato cui riferire la relativa dichiarazione; tali operatori dovranno comunque dichiarare, in sede di partecipazione, l'assenza di personale dipendente impiegato nell'esecuzione dell'appalto, fermi restando gli altri obblighi previsti dal presente Capitolato.

Gli operatori economici, in sede di offerta:

- potranno indicare un diverso CCNL rispetto a quello individuato dalla Stazione Appaltante, purché stipulato da organizzazioni comparativamente più rappresentative a livello nazionale e strettamente connesso all'attività oggetto dell'appalto;

- dovranno comunque garantire tutele economiche e normative complessivamente equivalenti a quelle del CCNL di riferimento, secondo l'art. 11, commi 3 e 4, del D.Lgs. 36/2023 e l'Allegato I.01, come modificati e integrati dalla L. 209/2024 art. 2.

Prima dell'aggiudicazione definitiva l'Amministrazione potrà richiedere all'operatore economico:

- la dichiarazione di impegno ad applicare il CCNL indicato nei documenti di gara per tutta la durata del contratto; ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele ai sensi dell'art. 11, comma 4, D.Lgs. 36/2023 e dell'Allegato I.01.

Resta inteso che la Stazione Appaltante, fermo quanto previsto dall'art. 11, comma 3, D.Lgs. 36/2023 e dall'Allegato I.01, non può imporre nel bando l'applicazione di un determinato CCNL quale requisito di partecipazione a pena di esclusione.

L'omessa o non corretta applicazione del CCNL dichiarato, ove accertata e rilevata ai sensi della normativa e degli atti di gara, costituisce inadempimento contrattuale e può comportare l'applicazione delle penali di cui all'Art. 22 e, nei casi più gravi o reiterati, la risoluzione del contratto ai sensi dell'Art. 30.

Art. 20 – Trattamento economico e obblighi verso il personale

Al personale dovranno essere garantite condizioni economiche e normative conformi alla legislazione vigente e alla disciplina collettiva applicabile.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli oneri derivanti dai rapporti di lavoro con il personale impiegato nell'esecuzione del servizio, inclusi:

- retribuzioni, indennità e ogni altro emolumento previsto dalla legge o dalla contrattazione collettiva applicabile;
- contributi previdenziali e assistenziali;
- premi e oneri assicurativi;
- costi relativi alla formazione e all'aggiornamento obbligatori previsti dalla normativa vigente;
- ogni altro onere connesso alla gestione dei rapporti di lavoro.

L'aggiudicatario è tenuto a mantenere per tutta la durata del contratto la regolarità contributiva e assicurativa relativa al personale impiegato e ad adempiere agli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro.

L'Amministrazione, nell'ambito delle proprie competenze e secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dagli atti di gara, potrà effettuare i controlli necessari in ordine al rispetto degli obblighi derivanti dall'impiego del personale.

Art. 21 – Tracciabilità dei flussi finanziari, Pagamenti

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136.

In particolare l'aggiudicatario dovrà:

- utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche;
- comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti dedicati e i nominativi delle persone delegate a operare sugli stessi, ai sensi dell'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136 (tracciabilità dei flussi finanziari);
- riportare in tutti gli strumenti di pagamento il codice identificativo di gara (CIG) eventualmente assegnato e, se richiesto, il CUP.

La violazione degli obblighi di tracciabilità comporta le conseguenze previste dalla normativa vigente e può costituire causa di risoluzione del contratto.

Il pagamento delle fatture sarà effettuato mediante bonifico bancario entro 30 giorni dal loro ricevimento, previa verifica della regolare esecuzione delle prestazioni, della regolarità contributiva mediante acquisizione

del DURC e, ove previsto, della regolarità fiscale, nonché previo espletamento degli ulteriori adempimenti previsti dalla normativa vigente. Le fatture dovranno obbligatoriamente riportare il codice identificativo CIG e quanto indicato dal decreto MEF 24/08/2020 circa il numero e data della determinazione dirigenziale di spesa.

Art. 22 – Penali

In caso di mancato, inesatto o non conforme adempimento degli obblighi contrattuali, l'Amministrazione potrà applicare penali secondo quanto verrà specificato nel contratto e negli atti di gara.

Le penali saranno commisurate:

- alla gravità dell'inadempimento;
- alla sua eventuale reiterazione;
- alla natura e alla rilevanza dei disservizi arrecati all'Amministrazione e agli utenti.
- L'applicazione delle penali:
- non preclude la possibilità per l'Amministrazione di richiedere il risarcimento degli ulteriori danni subiti;
- non esclude il ricorso agli altri rimedi previsti dal presente Capitolato, dal contratto e dalla normativa vigente, ivi compresa la risoluzione contrattuale.

Art. 23 – Contestazioni e prescrizioni dell'Amministrazione

Le contestazioni relative a inadempimenti o irregolarità saranno comunicate per iscritto all'aggiudicatario. L'aggiudicatario potrà presentare osservazioni e controdeduzioni entro il termine indicato nella comunicazione di contestazione.

In caso di accertata violazione degli obblighi contrattuali, l'Amministrazione potrà:

- applicare le penali di cui all'Art. 22;
- richiedere l'adozione di interventi correttivi entro termini perentori;
- procedere, nei casi più gravi o reiterati, alla risoluzione del contratto ai sensi dell'Art. 30.

PARTE IV – DISPOSIZIONI FINALI – CONTRATTO

Art. 24 – Divieto di cessione del contratto

È vietata la cessione, totale o parziale, del contratto da parte dell'aggiudicatario, salvo quanto espressamente previsto dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario rimane in ogni caso unico responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto.

Art. 25 – Subappalto

Il subappalto è ammesso, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

È in ogni caso vietato il subappalto delle prestazioni caratterizzanti il servizio di macellazione (abbattimento/stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e connesse operazioni di sala di cui all'art. 3 del presente capitolato), in considerazione della necessità di garantire la continuità, la responsabilità diretta e il controllo dell'organizzazione del lavoro a tutela della sicurezza igienico-sanitaria, del benessere animale e sicurezza dei lavoratori.

L'aggiudicatario resta in ogni caso responsabile, in via esclusiva, nei confronti della Stazione Appaltante, del corretto adempimento di tutte le prestazioni oggetto dell'appalto, incluse quelle eventualmente subappaltate.

Art. 26 – Revisione dei prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 e dell'Allegato II.2-bis, il contratto è soggetto a revisione prezzi. Per i servizi, la clausola si attiva al verificarsi di condizioni oggettive che determinino una variazione del costo, in

aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento, applicata alle prestazioni da eseguire. La variazione è determinata utilizzando l'indice o il sistema ponderato di indici individuato nei documenti di gara secondo l'art. 60 e l'Allegato II.2-bis; la Stazione Appaltante ne monitora l'andamento e procede all'attivazione secondo la disciplina vigente.

Art. 27 – Modifiche del contratto

L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere variazioni quantitative alle prestazioni pattuite, in aumento o in diminuzione, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale originario ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023. L'Aggiudicatario è tenuto all'esecuzione di tali variazioni agli stessi patti e condizioni originariamente previsti, senza diritto a indennità o risoluzione del rapporto.

Qualora si rende necessario integrare il servizio con prestazioni analoghe, accessorie o complementari, la stazione appaltante potrà procedere all'affidamento in favore dell'aggiudicataria, entro i limiti e secondo le modalità previste dall'art. 120 c. 1 lett. b) e c. 2 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 28 – Proroga tecnica

Il presente appalto ha durata di anni 2 (due), ai sensi dell'Art. 6 del presente Capitolato.

Resta fermo che, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del nuovo contratto, l'Ente potrà, per il tempo strettamente necessario alla conclusione di tale procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente alle medesime condizioni contrattuali, esclusivamente al ricorrere dei presupposti e nei limiti di cui all'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023 (situazioni di pericolo per persone, animali o cose, oppure per l'igiene pubblica, o un grave danno all'interesse pubblico perseguito derivante dall'interruzione del servizio).

La sussistenza dei presupposti deve essere motivatamente accertata al momento dell'eventuale attivazione.

Art. 29 – Sospensione del servizio

L'Amministrazione potrà disporre la sospensione totale o parziale del servizio nei casi di:

- esecuzione di lavori presso l'impianto;
- manutenzioni straordinarie;
- eventi eccezionali;
- esigenze di sicurezza;
- disposizioni o provvedimenti delle Autorità competenti.

L'aggiudicatario non potrà sospendere unilateralmente il servizio, salvo casi di comprovata emergenza, da comunicarsi senza indugio all'Amministrazione.

Art. 30 – Risoluzione del contratto

L'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto nei casi previsti dal D.Lgs. n. 36/2023, dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative applicabili, nonché nei casi previsti dal presente Capitolato. Costituiscono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gravi inadempimenti contrattuali, tali da poter determinare la risoluzione del contratto, previa contestazione all'aggiudicatario nei casi e con le modalità previste dalla normativa vigente:

- la grave o reiterata violazione degli obblighi previsti dal presente Capitolato o dal contratto che comprometta il regolare, corretto e sicuro svolgimento del servizio di macellazione;
- l'interruzione ingiustificata o la sospensione del servizio, qualora determini un grave pregiudizio per il regolare funzionamento del mattatoio o per le esigenze dell'Amministrazione;
- il reiterato mancato rispetto degli orari, delle modalità operative e dei programmi di macellazione stabiliti dall'Amministrazione, qualora tale condotta comprometta significativamente la continuità e la regolarità del servizio;

- la grave o reiterata inosservanza delle disposizioni in materia di igiene, sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul lavoro e benessere degli animali, per quanto di competenza dell'aggiudicatario;
- il mancato rispetto delle procedure operative, igienico-sanitarie e di sicurezza vigenti presso il mattatoio, qualora tale violazione possa determinare un concreto rischio per la salute pubblica, la sicurezza dei lavoratori, il benessere animale o la salubrità delle attività svolte;
- l'utilizzo non autorizzato, improprio o gravemente negligente dei locali, degli impianti, dei macchinari o delle attrezzature messi a disposizione dall'Amministrazione, qualora ne derivi un danno grave o un concreto rischio per la sicurezza delle persone, degli animali o per la funzionalità dell'impianto;
- la mancata segnalazione tempestiva di guasti, malfunzionamenti, anomalie o situazioni di pericolo che l'aggiudicatario avrebbe dovuto rilevare nell'ambito delle attività di propria competenza, qualora tale omissione determini o contribuisca a determinare un danno grave;
- l'impiego di personale privo dei requisiti, della formazione, dell'addestramento o delle eventuali abilitazioni richieste dalla normativa vigente per lo svolgimento delle attività affidate, qualora tale condotta sia grave o reiterata;
- la reiterata inosservanza delle disposizioni impartite dall'Amministrazione in relazione alla corretta esecuzione del servizio, qualora le precedenti contestazioni e prescrizioni non abbiano prodotto un adeguato adempimento;
- il reiterato verificarsi di non conformità o carenze nell'esecuzione del servizio, già oggetto di contestazione, tali da evidenziare una grave e persistente inadeguatezza dell'organizzazione dell'aggiudicatario;
- il mancato rispetto degli obblighi in materia di sicurezza e delle misure previste dal DUVRI, ove previsto, quando la violazione sia tale da determinare un grave rischio per l'incolumità dei lavoratori o degli altri soggetti presenti nell'impianto;
- il verificarsi di gravi violazioni degli obblighi di pulizia, sanificazione e mantenimento delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature affidate all'aggiudicatario, quando tali violazioni siano imputabili allo stesso e possano compromettere la sicurezza igienico-sanitaria delle attività;
- la perdita dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura e per l'esecuzione del servizio, nei casi previsti dalla normativa vigente;
- la violazione degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, nei casi previsti dalla normativa vigente;
- il subappalto o il subaffidamento delle prestazioni in violazione delle disposizioni di legge, del contratto o degli atti di gara;
- l'accertamento di condotte dell'aggiudicatario o del personale impiegato nell'esecuzione del servizio che, per gravità o reiterazione, risultino incompatibili con il corretto svolgimento delle attività presso il mattatoio.

Resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto nei casi espressamente previsti dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e dalle ulteriori disposizioni normative applicabili. La risoluzione del contratto sarà disposta secondo le modalità e nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali danni subiti. Le violazioni di minore gravità, che non comportino i presupposti per la risoluzione del contratto, saranno oggetto di contestazione e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

Art. 31 – Recesso dell'Amministrazione

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto nei casi e con gli effetti previsti dalla normativa vigente e dalle disposizioni del presente Capitolato.

In particolare, l'Amministrazione potrà esercitare il diritto di recesso, anche prima della naturale scadenza del contratto, qualora intervengano modifiche nell'organizzazione, nella programmazione o nelle modalità di gestione del mattatoio comprensoriale "Montefeltro" cui il servizio è riferito, ovvero sopravvengano

esigenze di pubblico interesse, provvedimenti amministrativi, scelte organizzative o nuove forme di gestione che rendano non più necessario, opportuno o compatibile il mantenimento del rapporto contrattuale.

Il recesso sarà comunicato all'Appaltatore mediante comunicazione scritta nelle forme di legge, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni, salvo i casi di urgenza previsti dalla normativa vigente.

In caso di recesso si fa rinvio all'art. 123 del D.lgs.36/2023.

Art. 32 – Codice di comportamento

Nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto l'aggiudicatario deve attenersi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta previsti:

- dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62;
- dal Codice di comportamento dell'Unione Montana del Montefeltro;
- dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza dell'Ente, pubblicati sul sito istituzionale dell'Unione Montana del Montefeltro.

Tali obblighi si intendono estesi a tutto il personale impiegato nell'appalto.

Art. 33 – Spese contrattuali

Sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, ivi comprese:

- le eventuali spese di registrazione del contratto;
- i diritti di segreteria;
- le imposte e tasse comunque connesse o conseguenti al contratto e al servizio, salvo diversa previsione di legge.

Art. 34 – Foro competente

Per ogni controversia relativa all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto è territorialmente competente il Foro di Urbino, individuato in base alla sede legale dell'Unione Montana del Montefeltro, salva diversa inderogabile previsione di legge.

È escluso il ricorso all'arbitrato, salvo quanto eventualmente disposto da norme inderogabili.

Art. 35– Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679, si informa che i dati personali forniti dagli operatori economici nell'ambito della procedura di gara e del successivo rapporto contrattuale saranno trattati dall'Unione Montana del Montefeltro nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è l'Unione Montana del Montefeltro.

Responsabile della protezione dei dati (RPD/DPO)

Il Responsabile della protezione dei dati è individuato dall'Ente ai sensi della normativa vigente. I relativi dati di contatto sono disponibili nella sezione dedicata alla protezione dei dati personali del sito istituzionale dell'Ente e nella documentazione di gara, ove pertinenti.

Finalità e base giuridica del trattamento

I dati personali saranno trattati per la gestione della procedura di gara, per l'accertamento dei requisiti previsti dalla normativa e dagli atti di gara, per l'adozione dei relativi provvedimenti e, in caso di aggiudicazione, per la gestione e l'esecuzione del rapporto contrattuale.

Il trattamento è effettuato per l'adempimento degli obblighi di legge e per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o connessi all'esercizio di pubblici poteri attribuiti all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. c) ed e), del Regolamento (UE) 2016/679, nonché sulla base delle ulteriori disposizioni normative applicabili.

Per tali trattamenti non è richiesto il consenso dell'interessato.

Modalità del trattamento

I dati saranno trattati con strumenti cartacei, informatici e telematici, secondo principi di liceità, correttezza, trasparenza, minimizzazione e sicurezza e mediante misure tecniche e organizzative adeguate a garantirne la riservatezza, l'integrità e la disponibilità.

Destinatari dei dati

I dati potranno essere comunicati ai soggetti ai quali la comunicazione sia prevista dalla normativa vigente, nonché agli uffici dell'Ente e agli eventuali soggetti che operino in qualità di responsabili del trattamento o che siano coinvolti, nei limiti delle rispettive competenze, nella gestione della procedura e del rapporto contrattuale.

Trasferimento verso Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso Paesi terzi o organizzazioni internazionali, salvo che ciò sia necessario nell'ambito di servizi o strumenti utilizzati dall'Amministrazione e avvenga nel rispetto delle condizioni e delle garanzie previste dal Regolamento (UE) 2016/679.

Periodo di conservazione

I dati saranno conservati per il periodo necessario alla gestione della procedura di gara e del rapporto contrattuale e, successivamente, per i periodi previsti dalla normativa vigente in materia di conservazione e archiviazione della documentazione amministrativa.

Diritti dell'interessato

L'interessato può esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento (UE) 2016/679, nei limiti e alle condizioni stabiliti dalla normativa vigente, tra cui il diritto di accesso, rettifica, cancellazione, limitazione del trattamento e opposizione, ove applicabili.

Il diritto alla portabilità dei dati è esercitabile nei casi previsti dall'art. 20 del Regolamento (UE) 2016/679.

Diritto di reclamo

L'interessato che ritenga che il trattamento dei propri dati personali avvenga in violazione della normativa vigente ha il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Art. 36 – Disposizioni finali

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato si applicano:

- il D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36;
- il Codice Civile;
- la normativa vigente in materia di impianti di macellazione, sanità pubblica veterinaria, sicurezza alimentare, benessere animale, salute e sicurezza sul lavoro, igiene e tutela degli utenti;
- ogni altra disposizione normativa e regolamentare applicabile.

Fermo restando quanto stabilito dagli articoli 1362 e seguenti del Codice Civile in materia di interpretazione del contratto, ai fini dell'interpretazione del presente Capitolato e degli atti ad esso collegati, valgono i seguenti criteri:

a) in caso di discordanza tra i vari atti di gara e contrattuali, prevale la soluzione più aderente alle finalità poste alla base dell'erogazione dei Servizi e, in ogni caso, quella più favorevole all'Amministrazione;

b) in caso di norme del Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente contrastanti, trovano applicazione, in ordine gerarchico:

- le norme di carattere eccezionale o speciale rispetto a quelle generali;
- le norme maggiormente conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti (con particolare riferimento al D.Lgs. n. 36/2023);
- le norme di maggior dettaglio rispetto a quelle di carattere generico.

Il Responsabile del settore/RUP

Tellinai Debora

(sottoscritto digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.)