



**UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

**PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER  
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL  
CENTRO CARNI DELL'UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL  
MUGELLO – CIG: 8372227448**

## **CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**



## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

### **ART. 1 - OGGETTO E VALORE DELLA CONCESSIONE**

**Oggetto della concessione** è la gestione del Centro Carni sito in Viale del Progresso, 15 a Vicchio (Centro Carni), di proprietà dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello, e l'esercizio del servizio di mattazione e dei relativi servizi accessori meglio in seguito dettagliati.

**Il valore complessivo** della concessione è stimato, ai sensi dell'art. 167 del Codice dei Contratti Pubblici, in € **26.980.000,00** oltre IVA nei termini di legge, come da piano economico finanziario predisposto dall'Amministrazione e reso disponibile tra i documenti di gara.

Il concessionario dovrà corrispondere all'Unione il canone offerto in fase di gara. **Il valore a base di gara del canone annuo di concessione** è stimato in € **30.000,00 (trentamila/00)** oltre IVA nei termini di legge, se dovuta, pari ad € **600.000,00 (seicentomila/00)** oltre IVA nei termini di legge, se dovuta, per l'intera durata della concessione come dal Piano Economico Finanziario (PEF) predisposto dall'Amministrazione e reso disponibile tra i documenti di gara.

Ai sensi di quanto previsto all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss.mm.ii. si precisa che per la fase di gestione del servizio oggetto della concessione sopra descritta non sussistono rischi da interferenze con il personale della stazione appaltante e, conseguentemente, non si rilevano costi relativi a misure correlate da attuare.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato, su base annua, pari ad € **565.000,00** (cinquecentosessantacinquemila/00), per un totale relativo all'intera durata della concessione pari a € **11.300.000,00** (undicimilionitrecentomila/00). L'importo annuale indicato è quello calcolato nel Piano Economico Finanziario, approssimato alle migliaia di euro, predisposto dall'Amministrazione sulla base della quantità di personale attualmente impiegato e con i relativi compensi (vedi pagina 6 del PEF).

### **ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione oggetto del presente capitolato avrà una durata di 20 (venti) anni a decorrere dalla data di subentro del nuovo Concessionario e di avvio del servizio, e non è soggetta a variazione in sede di gara.

### **ART. 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Oggetto della concessione è la gestione del Centro Carni e del servizio di mattazione nonché dei relativi servizi accessori.

Il servizio oggetto di concessione comprende le fasi di macellazione, sezionamento, conservazione, lavorazioni delle carni con l'attuazione di tutte le attività preventive, successive ed accessori.

Il servizio si intende rivolto alla macellazione sia di capi di allevamento (bovini, suini, ovini e caprini) che di selvaggina (ungulati, ecc.) e dovrà mantenersi adeguato alle vigenti normative in materia sanitaria, giuslavoristica, fiscale.



## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero – Vicchio

Il servizio di macellazione e disosso si sostanzia in varie fasi:

- per gli animali da allevamento - nell'accettazione dei capi da macellare, nella loro registrazione, nella macellazione vera e propria sino alla presa in carico delle mezzene classificate, nella loro bollatura CE e conservazione in frigo;
- per i capi di selvaggina le lavorazioni sono le medesime a partire dalla carcassa degli animali provenienti dall'attività di caccia.

Ulteriori lavorazioni riguardano la frollatura, il disosso, il porzionamento e confezionamento, le lavorazioni connesse e la lavorazione delle interiora.

Il Concessionario dovrà attenersi al rispetto scrupoloso della normativa in termini di benessere animale e adoperarsi per eliminare eventuali maltrattamenti e inutili sofferenze inferte al bestiame in consegna per le operazioni di macellazione.

Il concessionario dovrà acquistare almeno il 40% di prodotti da allevamenti situati nel territorio dei Comuni di Barberino di Mugello, Scarperia e San Piero, Borgo San Lorenzo, Vicchio, Dicomano, Firenzuola, Palazzuolo sul Senio, Marradi, San Godenzo, Londa, Rufina, Pelago, Pontassieve, Reggello e Vaglia rispetto al totale macellato, ai prezzi del vigente Mercuriale di Modena, oppure la maggior percentuale offerta in fase di gara.

Si specifica che il concessionario dovrà garantire la possibilità di effettuare la macellazione biologica, in una percentuale - rispetto al totale della carne macellata - che proporrà nell'offerta tecnica.

Per macellazione biologica s'intende la capacità di macellare i prodotti biologici presenti negli allevamenti bovini da carne certificati ai sensi del Regolamento CE 834/07 e 889/08.

Nel caso in cui il concessionario sia in possesso dei necessari requisiti e manifesti la disponibilità ad operare in tal senso nell'offerta tecnica, sarà effettuabile presso il Centro Carni la macellazione del vitellone bianco dell'Appennino Centrale.

Gli immobili oggetto di concessione sono identificati: Codice catastale del comune di Vicchio (L838), foglio (80), particella (408) del catasto dei fabbricati e particella 461 del catasto terreni.

Il concessionario al fine di espletare i servizi affidati avrà in concessione il Centro carni di proprietà dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello, sito in Viale del Progresso, 15 a Vicchio.

I locali verranno consegnati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del subentro.

All'atto della consegna verrà redatto, in contraddittorio con il legale rappresentante del concessionario selezionato o suo delegato, apposito verbale di consistenza degli immobili e delle attrezzature concesse in dotazione.

Il concessionario rimane responsabile di tutte le attrezzature descritte, mobili ed immobili o suppellettili, sino a quando non sarà restituita all'Unione la disponibilità di tutto quanto affidato alla scadenza del periodo di concessione o alla data del rilascio, nell'eventualità di risoluzione o recesso della convenzione.

Tale restituzione avverrà in contraddittorio sulla base del verbale di presa in consegna effettuato ad inizio concessione verificando lo stato di consistenza e di manutenzione dei beni restituiti.

Gli eventuali danni eccedenti il normale deperimento d'uso riferiti alla struttura e a tutti beni saranno completamente addebitati al concessionario uscente.



## UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

Il concessionario si impegna a fare un uso corretto, responsabile e diligente, di tutti i beni concessi rispondendo ad ogni danno causato da imperizia, negligenza, imprudenza o, comunque, non imputabile all'usura determinata dal normale esercizio, al regolare uso o a cause di forza maggiore. Il concessionario in relazione ai beni consegnati ha la responsabilità del custode ai sensi e per gli effetti dell'art 1768 e ss. del codice civile.

Sono vietate modifiche di qualsiasi natura ai beni ed agli impianti dati in concessione che non vengano preventivamente concordati ed autorizzati dall'Unione dei Comuni.

I locali, le attrezzature e gli impianti avuti in consegna dovranno inoltre essere tenuti, a cura e spese del concessionario, nel pieno rispetto delle norme igienico/sanitarie ed in buono stato di conservazione e pulizia.

Il concessionario ha facoltà, previo parere favorevole dell'Unione dei Comuni, in caso di necessità operative di gestione dell'impianto e della produzione, di effettuare interventi di ottimizzazione degli impianti, sulla base anche di quanto previsto al successivo art. 5, all'interno dell'attuale struttura, previo nulla-osta dell'Amministrazione e in conformità con quanto previsto dalla normativa edilizia, urbanistica ed igienico/sanitaria.

In tal caso, riconosciuta la necessità dell'intervento da parte dell'Unione, il concessionario sarà autorizzato ad effettuare gli interventi richiesti secondo quanto indicato al successivo art. 5 e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Le eventuali migliorie apportate resteranno di esclusiva proprietà dell'Amministrazione.

Il Centro Carni di proprietà dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello è stato riconosciuto idoneo ai sensi del Regolamento CE n.853/04, allo svolgimento di:

- Sez. I, categoria: Carni di ungulati domestici, Attività: Macello - SH, Specie: B C O S P,  
- Prodotti: Carni di bovino, di caprino, di ovino, di equino, di suino;
- Sez. IV, Categoria: carni di selvaggina cacciata, Attività: Centro di lavorazione selvaggina, Prodotti: grande selvaggina cacciata, cinghiali.

Gli immobili sono indicati e descritti nelle Tavole allegate da TAV1 a TAV 9 , mentre i beni strumentali e le attrezzature sono indicate e descritte nell'allegato "TAV 10 Layout attrezzature Macello comprese in concessione e non". Si fa presente che le attrezzature evidenziate come **“non comprese nella concessione”**, perché non di proprietà dell'Unione dei Comuni, **dovranno essere reintegrate a cura del Concessionario secondo quanto ritenuto necessario alla gestione delle attività che si svolgono nell'impianto**. Il valore a nuovo complessivo di tali attrezzature è stato evidenziato nel Piano Economico Finanziario. È facoltà del concessionario rilevare le attrezzature presenti dal Concessionario uscente, sostituirle con altre già in suo possesso o infine con altre da acquistare.

### ART. 4 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO



## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

Il concessionario dovrà conservare la struttura in buono stato di manutenzione, e dovrà inoltre farsi carico – sulla base di quanto indicato nel PEF, nell’offerta tecnica e nel Piano di gestione e sviluppo della Concessione presentati in sede di gara - di tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie legate alla gestione della struttura, degli immobili e del materiale dato in concessione avendo cura di eseguire tutti gli adempimenti previsti per legge per la buona conduzione e mantenimento degli stessi.

Il concessionario subentrerà quindi nella gestione dell’intero impianto e dell’attività di macellazione e quindi di tutte le spese relative per le attività da queste derivanti.

Il subentro del nuovo concessionario dovrà avvenire nel termine ultimo di mesi tre dalla data di sottoscrizione del contratto. Da quella data entrerà in vigore la convenzione che regola la concessione.

I termini del subentro saranno definiti con specifico accordo fra le parti (Amministrazione, Concessionario uscente e Concessionario entrante) da sottoscrivere contestualmente alla sottoscrizione del contratto di concessione.

Al momento del subentro verrà altresì sottoscritto fra le parti coinvolte il verbale di consegna dell’impianto con allegato il dettaglio di tutte le attrezzature di proprietà dell’Unione che verranno trasferite al Concessionario subentrante.

Resta intesa la possibilità fra Concessionario uscente e subentrante di regolare fra loro l’eventuale cessione di attrezzature di proprietà del primo.

Sono a carico del Concessionario tutti gli interventi di manutenzione relativi alle attrezzature e a tutte le dotazioni presenti presso il Centro carni, come meglio specificati al successivo art. 5.

Il concessionario del servizio osserva a sua cura e spese tutte le disposizioni delle vigenti leggi, dei regolamenti, e degli atti amministrativi adottati dall’Amministrazione e di quelli che, durante la durata del contratto, verranno emanati da altre autorità competenti in materia.

In particolare, rispetta le disposizioni igienico - sanitarie relative all’attività ed ai servizi del mattatoio, assumendosi ogni responsabilità per qualsiasi infortunio e/o danno che sul lavoro dovessero subire i propri dipendenti e che dovessero comunque derivare a terzi.

Il concessionario dovrà inoltre essere in regola con le vigenti prescrizioni legislative in materia di gestione del personale, in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori e l’assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, e con le prescrizioni in materia di sicurezza per la tipologia del lavoro corrispondente.

In caso di subappalto della macellazione e del disosso da effettuare comunque all’interno del sito, il concessionario sarà responsabile nei confronti dell’Amministrazione e delle altre autorità competenti, del completo rispetto da parte del subappaltatore delle vigenti disposizioni in materia igienico – sanitaria, previdenziale, assicurativa, infortunistica e di sicurezza e salute dei lavoratori.

L’Amministrazione resterà pertanto estranea ad ogni responsabilità del lavoro svolto dal concessionario e verrà manlevata da ogni domanda giudiziaria o richiesta risarcitoria avanzata nei suoi confronti riguardo ai lavori effettuati dal concessionario, il quale avrà l’obbligo, sulla base della conoscenza degli impianti, delle attrezzature e delle macchine presenti negli ambienti di lavoro a realizzare e rendere disponibile, entro la data ultima del subentro il documento di valutazione dei rischi.

Nel corso di esecuzione della concessione il documento dovrà essere sempre aggiornato e le procedure di prevenzione descritte dovranno essere sempre applicate.



## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero – Vicchio

Il personale dovrà essere formato in merito e i moduli formativi d'aggiornamento in tema di sicurezza dovranno essere almeno semestrali.

Per quant'altro non previsto dal presente articolo si fa riferimento agli obblighi di legge di cui al D. Lgs. 9/4/2008 n. 81.

Il Concessionario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

### **ART. 4-bis CLAUSOLA SOCIALE**

Il Concessionario subentrante, al fine di garantire la continuità del rapporto con i destinatari del servizio, si obbliga ad assicurare i livelli occupazionali, procedendo prioritariamente all'assunzione del personale già in forza nelle imprese cessanti la concessione. Applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell'inquadramento attuale ed in generale i diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dal concessionario subentrante.

A tal fine, per l'indicazione delle quantità di personale e il relativo inquadramento economico previsto nel Piano Economico Finanziato (Pag. 6 del PEF) utilizzati dall'attuale Concessionario, si rinvia alla tabella allegata agli atti di gara denominata "Dipendenti Centro Carni".

Il Concessionario è direttamente responsabile nei riguardi dell'Amministrazione e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione che è da considerarsi terza.

### **ART. 5 MANUTENZIONI ED EVENTUALI INTERVENTI DI OTTIMIZZAZIONE DEGLI IMPIANTI**

#### Manutenzioni

Il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese e sotto la sua esclusiva responsabilità a tutto quanto è necessario al funzionamento del servizio: con le attrezzature esistenti, con quelle che saranno eventualmente ulteriormente conferite dall'Amministrazione e quelle che lo stesso integrerà in relazione agli interventi migliorativi previsti nel presente articolo.

Sono a carico del Concessionario tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi alle attrezzature, alle parti edili, ed a tutte le dotazioni presenti presso il Centro Carni anche in relazione alle esigenze di adeguamento normativo e sanitario che dovessero verificarsi nel corso della durata della concessione fino alla concorrenza della cifra stabilita nel PEF e dettagliata, per ciascun anno, nel Piano di gestione e sviluppo della Concessione (documento allegato all'offerta economica a formarne parte integrante, da compilare sulla base dell'apposito modello predisposto dall'Amministrazione – Modello 3).





## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

La manutenzione dovrà essere eseguita con periodicità e tutte le attrezzature dovranno essere dotate ciascuna di un proprio registro di manutenzione sulla quale il concessionario/la ditta appaltatrice delle manutenzioni riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi effettuati nel rispetto delle prescrizioni previste dalle norme/regolamenti/indicazioni per produttore dell'attrezzatura.

Gli interventi dovranno essere altresì documentati con copie conformi delle bolle-fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione, da consegnare trimestralmente dal concessionario all'Amministrazione.

Nel registro sopra indicato dovranno essere riportati:

1. Data dell'intervento;
2. Oggetto dell'intervento, con indicazione precisa circa la parte dell'attrezzatura o parte edile sottoposta a verifica, manutenzione, riparazione o sostituzione;
3. Motivo dell'intervento, vale a dire specifiche circa il guasto, anomalia o rottura riscontrata o manutenzione ordinaria;
4. Modalità dell'intervento;
5. Collaudo/accettazione dell'intervento ed eventuale garanzie rilasciate.

Tale registro, realizzato on line in una versione non modificabile (esempio Adobe Pdf) dovrà essere reso disponibile all'Amministrazione.

Ogni reintegro che si rendesse necessario per eventuali rotture delle attrezzature di cui sopra sarà a totale carico della ditta manutentrice/concessionario e dovrà essere effettuato nei tempi prescritti, pena l'applicazione delle penali previste dalla stessa.

### Interventi di ottimizzazione degli impianti

Il concessionario dovrà altresì presentare nell'offerta tecnica una specifica sezione dedicata all'ottimizzazione degli impianti tramite relazione progettuale di massima, vincolante, concernente la descrizione tecnica degli interventi di miglioramenti che intenderà apportare all'impianto, al fine di ottimizzare e aggiornare tecnologicamente lo stesso, in relazione alle caratteristiche minime previste di seguito, ed ai costi relativi ai vari tipi di intervento. Quanto descritto dovrà essere altresì riportato per singole annualità anche nel Piano di gestione e sviluppo della Concessione.

In particolare, saranno ammessi interventi di miglioramento riguardanti l'impianto di produzione di acqua calda destinata essenzialmente alla macellazione ed alle lavorazioni connesse, compresa la pulizia e sanificazione dell'impianto di macellazione stesso.

Gli interventi ad esempio potranno riguardare sia la centrale termica, mediante sostituzione di componenti degli impianti in relazione al loro stato di efficienza oppure alla necessità di modifiche tecnologiche relative all'efficientamento energetico ed alle nuove tecnologie eventualmente disponibili, sia la rete di distribuzione dell'impianto termico e la relativa componentistica di controllo.

Interventi di miglioramento della centrale frigorifera e della rete di distribuzione del freddo mediante sostituzione di componenti o con apporto di sostanziali modifiche tecnologiche per le medesime motivazioni riportate al punto precedente.

Miglioramento della rete interna di distribuzione idrica sanitaria sia del circuito caldo che freddo.

Miglioramento dell'impianto di macellazione mediante sostituzione delle apparecchiature e dei componenti tecnologici connessi, dovute ad esigenze normative, a vetustà o a layout produttivi di nuova concezione.



## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

Miglioramento degli impianti (celle frigo e componenti interne) di conservazione delle carni, di frollatura ecc.

Miglioramento dell'Impianto di Depurazione acque reflue.

Diversa distribuzione interna degli ambienti di lavorazione carni e di vendita, compresi gli impianti e le opere edili necessarie.

Realizzazione impianti di produzione energia da fonti alternative a servizio del ciclo di lavorazioni.

Realizzazione di varianti edili o nuove volumetrie consentite, necessarie per le attività dell'impianto di macellazione e lavorazione carni.

Miglioramenti delle coibentazioni dell'edificio o di sue componenti (infissi esterni, portoni ecc) .

Manutenzioni straordinarie di carattere edile di qualunque tipo.

A questo proposito precisiamo che la realizzazione dell'intero progetto degli interventi di miglioramento proposti dovrà essere completato in due fasi; per la prima fase descritta economicamente nel PEF entro i primi due anni dalla consegna dell'impianto al concessionario, e per la seconda fase a partire dall'undicesimo anno di gestione entro il termine ultimo del quindicesimo anno.

Anche l'eventuale maggiore investimento per interventi di ottimizzazione degli impianti rispetto a quanto previsto dal PEF, verranno valutati positivamente nella offerta economica.

### **ART. 6 - CONTROLLI E VERIFICHE**

È facoltà dell'Amministrazione effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di accedere a mezzo di propri incaricati all'interno dell'immobile e della relativa area di pertinenza per verifiche e controlli sullo stato di conservazione ed uso delle strutture e attrezzature affidate.

Il personale incaricato di tali controlli dovrà possedere tutte le qualifiche ed attrezzature sanitarie necessarie per accedere all'interno dei locali dove si svolge il servizio di macellazione.

Al fine di consentire un adeguato riscontro dell'attività svolta verranno predisposti, a cura del Concessionario, report trimestrali su supporto sia cartaceo che informatico, contenenti il resoconto dei capi macellati suddiviso per singolo cliente e tipologia di animale trattato.

I report dovranno essere trasmessi all'Amministrazione entro quindici giorni successivi alla fine dell'ultimo mese del trimestre di riferimento.

### **ART. 7 - OBBLIGHI DEL CONCEDENTE**

L'Amministrazione mette a disposizione del Concessionario le attrezzature e le strutture necessarie all'espletamento delle funzioni relative al servizio di cui trattasi.

Le attrezzature disponibili potranno essere visionate nel corso del sopralluogo previsto nel disciplinare.

Eventuali ulteriori attrezzature che il Concessionario riterrà necessarie per l'espletamento del servizio, se ricomprese nell'insieme degli interventi di miglioramento richiesti al precedente articolo 5 e proposti dal Concessionario, al termine della concessione rimarranno nella disponibilità





## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

dell'Unione. Nel caso invece che le suddette attrezzature non siano ricomprese negli interventi di miglioramento richiesti e proposti, al termine del contratto rimarranno nella disponibilità del concessionario che potrà, in accordo tra le parti, cederle all'Unione o, in caso di subentro di altro operatore economico, cederle a quest'ultimo.

Competono all'Amministrazione le spese relative alla manutenzione straordinaria dell'immobile e delle attrezzature del Centro Carni che non sono richieste al precedente art. 5 e che non sono previste nella proposta del concessionario, e comunque quelle spese che eccedono gli importi offerti dal concessionario in fase di gara.

Tali interventi verranno concordati con il concessionario che dovrà, in proposito, presentare all'Amministrazione apposite richieste di intervento corredate da idonea documentazione giustificativa; l'Amministrazione, verificata la necessità di provvedere agli interventi di manutenzione straordinaria richiesti dal concessionario, redigerà apposito progetto ed eseguirà o farà eseguire, gli interventi in parola ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Gli interventi di miglioramento di cui al precedente articolo 5 dovranno essere sottoposti da parte del Concessionario, prima della loro realizzazione sulla base del progetto redatto dallo stesso all'approvazione dell'Amministrazione. Al termine dell'esecuzione l'Amministrazione provvederà tramite il DEC (che per la specificità della concessione potrà anche essere supportato da un esperto esterno) alla verifica del rispetto: dei tempi di esecuzione, delle tecnologie proposte nel progetto, del valore economico delle migliorie effettivamente messe in opera in relazione ai prezzi di mercato.

### **ART. 8 - FORMAZIONE E INFORMAZIONE**

Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli.

Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal C.d. "Pacchetto Igiene" e ss.mm.ii. sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento, così come prescritto dalla normativa vigente.

### **ART. 9 - PERMESSI E AUTORIZZAZIONI**

Il concessionario è tenuto a procurarsi ogni licenza, permesso o autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato Il concessionario ha l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che possono venire eventualmente emanate durante il corso del contratto.

### **ART. 10 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**



## UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

Il concessionario è direttamente responsabile nei riguardi dell'Amministrazione e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione. L'Amministrazione è da considerarsi come terzo.

Per tutta la durata del servizio l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile, RCT/O, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che possa arrecare all'Amministrazione, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc., e per i danni derivanti dall'eventuale perdita dell'Autorizzazione Sanitaria causata dal mancato rispetto degli adempimenti in materia di pulizia, di igiene, di sanità e quant'altro disposto dalle vigenti disposizioni normative in materia di macellazione.

Nel caso la polizza presenti franchigie o scoperti per sinistro, in nessun modo queste potranno essere opposte all'Amministrazione o al terzo danneggiato e dovranno esclusivamente rimanere a carico dell'aggiudicatario.

La polizza dovrà coprire la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l'aggiudicatario si avvarrà, per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte e prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione, dei suoi Amministratori e dipendenti.

La polizza dovrà prevedere i danni per danneggiamento a locali e interruzione e sospensione del servizio.

La polizza deve coprire anche i danni alle cose di terzi consegnate e non e a quelle sulle quali si eseguono i lavori.

Il tutto come meglio precisato nella seguente tabella.

Copia della polizza dovrà essere prodotta all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

<b>Polizza RCTO</b>	<p>Polizza assicurativa di <b>Responsabilità Civile verso terzi e prestatori d'opera</b> a copertura di tutti i danni che l'aggiudicatario, i suoi collaboratori o il personale che presta servizio a qualsiasi titolo nella struttura, possano provocare a terzi nello svolgimento delle attività. La polizza <b>RCT/O</b> richiesta (Responsabilità civile verso terzi e verso prestatori d'opera) dovrà avere un massimale per sinistro minimo di € <b>5.000.000,00</b> unico in ambito RCT/O (da comprendersi anche estensione alle malattie professionali). La polizza dovrà avere come descrizione del rischio assicurato l'attività oggetto della concessione e avere la medesima durata dell'accordo.</p> <p><i>La polizza dovrà prevedere che la Stazione Appaltante sia considerato terzo, a tutti gli effetti, così come i suoi amministratori e dipendenti.</i></p> <p><i>Inoltre la polizza, se non già comprese, dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia, oltre a quelle già previste nel contratto:</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li><i>1. RC personale di tutti i dipendenti, collaboratori dell'Assicurato e di ogni altra persona di cui l'aggiudicatario si avvarrà per tutti i danni a terzi verificatisi durante lo svolgimento delle attività previste dalla concessione e relativamente alle mansioni svolte;</i></li><li><i>2. rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Ente, dei suoi amministratori e dipendenti;</i></li><li><i>3. per danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute con limite di risarcimento non inferiore ad € 250.000,00=;</i></li></ol>
---------------------	--



## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

*4. danni ai locali ed alle cose di terzi trovantisi nell'ambito di esecuzione dei servizi, anche se ubicati all'aperto, con limite di risarcimento non inferiore ad € 250.000,00=;*

*5. danni arrecati alle cose di terzi, consegnate e non, per le quali l'assicurato è tenuto a rispondere;*

*6. copertura dei danni cagionati a terzi con dolo e colpa grave del proprio personale dipendente e delle persone di cui deve rispondere;*

*7. estensione di garanzia relativa alla responsabilità dell'azienda aggiudicataria e suoi dipendenti in relazione alla qualifica di responsabili del servizio protezione e sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008;*

*8. danni derivanti da violazione della Legge 196/03 e successive modifiche e/o integrazioni in materia di trattamento e protezione dei dati personali;*

*9. danni da somministrazione e smercio.*

*Nel caso in cui la polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte all'Unione dei Comuni o al terzo danneggiato, rimanendo pertanto a carico della ditta assicurata.*

### **ART. 11 PULIZIE**

Le pulizie e le sanificazioni obbligatorie per la gestione dell'attività del centro carni a carico del Concessionario sono quelle previste dal Reg CE 852/2004 agli artt. 3, 4 comma 2, 5.

### **ART. 12 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Sono a carico del Concessionario tutte le spese relative alla gestione dell'impianto e alle necessità ausiliarie della stessa.

Sono altresì a suo carico tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

### **ART. 13 - PROTOCOLLO PROVINCIALE DI LEGALITÀ TRA PREFETTURA, PROVINCIA, CAMERA DI COMMERCIO ED I COMUNI DELLA PROVINCIA DI FIRENZE**

L'Unione dei Comuni del Mugello ha aderito al "Protocollo d'intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale nell'economia legale" tra la Prefettura di Firenze, la Provincia di Firenze, la Camera di Commercio ed i Comuni della provincia stessa.

Il Protocollo, allegato al presente capitolato a formare parte integrante e sostanziale è reso disponibile fra la documentazione di gara, prevede che ai fini del rafforzamento del sistema di cautele volto a prevenire possibili infiltrazioni criminali nel settore dei lavori pubblici e delle forniture di beni e servizi, si possano estendere i controlli e le verifiche antimafia – previsti dagli artt. 91 e 94 del D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 – anche al di sotto delle soglie di valore previste dalla normativa vigente.

Al fine di partecipare alla procedura di gara in oggetto, l'impresa invitata dovrà dichiarare di conoscere ed accettare l'intero Protocollo. Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata in sede di gara mediante apposito modello da firmare digitalmente che sarà reso disponibile da parte dell'Amministrazione.

Via P. Togliatti n. 45 – 50032 Borgo San Lorenzo – Tel. 055 845271 Fax 055 8456288  
P.IVA 06207690485



## **UNIONE MONTANA dei COMUNI del MUGELLO**

Barberino di Mugello – Borgo S. Lorenzo – Dicomano – Firenzuola – Marradi –  
Palazzuolo sul Senio – Scarperia e San Piero - Vicchio

### **ART. 14 – GARANZIA DEFINITIVA**

Il Concessionario prima della sottoscrizione della convenzione dovrà, a garanzia degli obblighi che intende assumere, costituire garanzia definitiva a favore dell'Amministrazione per la concessione in questione, ai sensi e nei termini previsti dall'art. 103 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. La mancata costituzione nei termini richiesti della garanzia definitiva determina, ai sensi del comma 3 dello stesso articolo, la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'Amministrazione, che nel caso provvede all'aggiudicazione della concessione al concorrente che segue in graduatoria nella gara in questione.