

CAPITOLATO D'ONERI

**PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI
PUBBLICI MACELLI DI PESCARA**

IMPORTO A BASE D'ASTA € 320.000 – CIG 5432463249

SOMMARIO

CAPO I – OGGETTO E CARATTERISTICHE DELL’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA	3
Articolo 1 – OGGETTO	3
Articolo 2 – DURATA	4
Articolo 3 – LUOGO DI ESECUZIONE	4
Articolo 4 – OFFERTA ECONOMICA	5
Articolo 4 bis – OFFERTA TECNICA ED ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE	5
CAPO II – MODALITA’ DI AFFIDAMENTO	5
Articolo 5 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	5
Articolo 6 – MODO DI AGGIUDICAZIONE	6
Articolo 7 – CONTENUTO DELL’OFFERTA	15
CAPO III – CONTRATTO DI AFFIDAMENTO	16
Articolo 8 – STIPULA DEL CONTRATTO	16
Articolo 9 – DOCUMENTI FACENTI PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATTO	17
Articolo 10 – SPESE CONTRATTUALI	17
Articolo 11 – CAUZIONE DEFINITIVA E GARANZIE	17
CAPO IV – ESECUZIONE DEL CONTRATTO	18
Articolo 12 – MODALITA’ DI ESECUZIONE	18
Articolo 13 – TARIFFE E SCONTI	21
Articolo 14 – RILEVAZIONI STATISTICHE	22
Articolo 15 – OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DI LAVORO	22
Articolo 16 – OSSERVANZA DI NORME IN MATERIA DI SICUREZZA	24
Articolo 17 – CONTROLLI E VIGILANZA IN CORSO DI ESECUZIONE	24
Articolo 18 – RICHIAMI E DIFFIDE AD ADEMPIERE IN CORSO DI ESECUZIONE	24
Articolo 19 – RESPONSABILITA’	25
Articolo 20 – RICORSO ALL’OPERA DI TERZI	25
CAPO V – PENALITA’	26
Articolo 21 – MOTIVI PER L’APPLICAZIONE DI PENALITÀ	26
Articolo 22 – IMPORTO DELLE PENALITÀ	26
Articolo 23 – MODALITÀ DI APPLICAZIONE E ABBANDONO DELLE PENALITÀ	26
CAPO VI – VERSAMENTI DA PARTE DELL’IMPRESA	26
Articolo 24 – PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DOVUTO DALL’IMPRESA	26
CAPO VII – CESSIONI E MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE	27
Articolo 25 – CESSIONE DEL CONTRATTO	27
Articolo 26 – CESSIONE DELL’AZIENDA	27
Articolo 27 – MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE	27
Capo VIII – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	27
Articolo 28 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	27
Articolo 29 – MODALITÀ DEL PROVVEDIMENTO DI RISOLUZIONE	28
CAPO IX – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	29
Articolo 30 – PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO	29
Articolo 31 – ESCLUSIONE DELL’ARBITRATO	29

CAPO I – OGGETTO E CARATTERISTICHE DELL’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA

Articolo 1 – OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento del servizio di macellazione del Comune di Pescara e di tutti i connessi servizi accessori comprese le procedure di tipo operativo ad esso inerenti, quelle di natura fiscale ed igienico-sanitaria, e più in generale, tutte le prestazioni, a titolo esemplificativo e non esaustivo, che vengono sotto elencate:

gestione stalle di sosta, conduzione e pesa del bestiame, stordimento dell'animale da macellare, applicazione di appositi contrassegni alle carcasse, alle pelli, alla testa, alle zampe ed alle viscere degli animali macellati - per il loro riconoscimento ai fini sanitari e/o da parte del proprietario dell'animale - espletamento di servizi successivi all'abbattimento (quali la: iugulazione, spellatura, eviscerazione, asportazione delle estremità degli arti, legatura dell'esofago, distacco della mammella, squartatura, attività di tripperia, pulizia e sbiancatura ventrale, toelettatura della carcassa, pesature mezzene, ecc.), custodia delle carni macellate, classificazione, accensione, pulizia e corretto funzionamento della centrale termica, delle celle frigorifere e dell'impianto di raffreddamento, introduzione delle carni nelle celle frigorifere, raccolta, smaltimento e trasporto, secondo quanto previsto dal regolamento CE 1069/2009, di sottoprodotti, degli scarti di macellazione e sangue, smaltimento dei materiali a basso rischio, ad alto rischio e a rischio specifico (BSE - Ord. Min. Sanità 15.06.98), vendita al dettaglio di carni, trasporto delle carni macellate con autonomo ed idoneo mezzo dal mattatoio alle singole macellerie ovvero al domicilio dei privati, servizio di bollettazione per le carni in entrata ed in uscita, sostituzione di attrezzature minute di lavoro, custodia del mattatoio, pulizie giornaliere e periodiche (ordinarie e straordinarie) di tutto il complesso destinato alla mattazione (immobili, celle frigorifere, depuratore, impianti, attrezzature e pertinenze, nulla escluso) nonché dei servizi igienici, degli spogliatoi, degli strumenti e delle attrezzature, delle cunette, dei marciapiedi e delle aree esterne verdi e di pertinenza, garanzia di perfetta efficienza del depuratore in funzione presso la struttura, voltura e rinnovo entro i limiti di legge dell'autorizzazione allo scarico, attestazione dell'idoneità al lavoro dei singoli operatori con cura per gli stessi della tenuta di regolari libretti sanitari, predisposizione e attuazione del manuale di autocontrollo dell'impianto (HACCP), invio all'ISTAT dei modelli relativi alla statistica del bestiame macellato, assistenza al Veterinario della ASL competente e versamento alla ASL medesima dei diritti sanitari dovuti, assicurazione del servizio di reperibilità immediata sia notturno che festivo con indicazione di un recapito telefonico per i casi di urgente macellazione in modo da assicurare la presenza nel mattatoio entro 30 minuti dalla chiamata del Veterinario della ASL, etc..

L'Ente affidante è la Società **ATTIVA S.P.A.** con sede legale in Pescara – 65121 - alla P.zza Italia n.1 e sede amministrativa in Pescara -65128- alla Via Raiale 187 di seguito anche Attiva SpA o Stazione o Società o Ente Affidante;

Affidatario è l'aggiudicatario della presente gara, di seguito anche Gestore o Ditta Affidataria.

Ai fini della prestazione dei servizi di cui sopra sarà attribuita al affidatario la gestione, comprensiva degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli immobili ove ha sede il macello comunale e dei beni mobili ed impianti a servizio degli stessi meglio indicati nelle planimetrie catastali depositate presso il competente ufficio di Attiva S.p.A..

Per manutenzione ordinaria andrà inteso l'insieme degli interventi che vengono effettuati sugli immobili e sulle reti e/o impianti per il mantenimento, il ripristino dell'efficienza e del buon funzionamento, comprese le operazioni di pulizia.

Per manutenzione straordinaria, l'insieme degli interventi che vengono effettuati per il rinnovo e il prolungamento della vita utile delle strutture, degli edifici, delle reti e/o impianti.

Risulteranno altresì a carico del gestore tutti gli adempimenti e le attività di adeguamento discendenti da disposizioni legislative e normative attualmente in vigore ed anche da quelle che dovessero intervenire nel periodo di affidamento.

I principi fondamentali dell'erogazione del servizio vanno rinvenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 e concernono *l'uguaglianza* dei diritti degli utenti, *l'imparzialità*, *la continuità dell'erogazione* con regolarità e senza interruzioni, *la partecipazione alla prestazione* da parte degli utenti con diritto di accesso di quest'ultimi alle informazioni secondo le modalità disciplinate dalla legge 7 agosto 1990 n. 241.

L'affidatario dovrà inoltre garantire:

- a) il mantenimento degli standard qualitativi e quantitativi dei servizi a livelli adeguati;
- b) un complesso di servizi rispondenti alle reali esigenze degli utenti; a tal fine l'affidatario potrà migliorare anche la gamma delle prestazioni offerte in relazione alla domanda potenziale, attrezzando a sue spese idonei locali ivi compresi quelli attinenti, a mero titolo dimostrativo, la lavorazione o la vendita al dettaglio delle carni, a condizione però che, a seguito di dette scelte di mercato, non venga ridotta la attuale capacità di macellazione delle varie linee;
- c) che, compatibilmente con quanto evidenziato al comma precedente, non vengano stravolte, mutate per diminuito volume produttivo od anche parzialmente depotenziate le attrezzature e gli impianti nonché modificate sostanzialmente le destinazioni d'uso degli immobili ottenuti in gestione, distogliendo il bene concesso attraverso un insieme sistematico di trasformazioni dall'uso primario cui questi è stato destinato e che consiste nel servizio pubblico di macellazione.

Il servizio viene affidato con procedura aperta.

La Attiva si riserva di affidare servizi ulteriori o complementari rispetto a quelli oggetto del presente Capitolato.

Articolo 2 – DURATA

L'affidamento, giusta deliberazione di Giunta Comunale n 424 del 28/04/2009 e di Consiglio Comunale n. 35 del 22/04/2013, avrà durata di anni otto decorrenti dalla stipula del contratto di affidamento e scadenza comunque non superiore alla data del 30 ottobre 2021, salvo proroghe previste dalle disposizioni di legge in vigore alla data di scadenza del contratto. La data di consegna degli impianti e degli immobili, che dovrà risultare da apposito verbale, è fissata entro 15 gg. dalla stipula del contratto di affidamento, fatti salvi eventuali differimenti del termine.

Articolo 3 – LUOGO DI ESECUZIONE

La ditta aggiudicataria svolgerà i servizi affidati nei locali ubicati in Pescara alla via Raiale 118/2 distinti al N.C.E.U. del Comune di Pescara al Fg.39 part.IIa 468, meglio indicati nelle planimetrie depositate presso il competente ufficio di Attiva S.p.A. dalle quali è possibile desumere la consistenza plano volumetrica ed immobiliare dell'impianto.

Vengono esclusi dal presente affidamento l'appezzamento di terreno (attiguo al depuratore) che non risulta funzionale all'esercizio del servizio e le aree attualmente in uso all'istituto zooprofilattico nonché l'appartamento del custode, meglio individuati e riportati nella planimetria catastale a disposizione dei concorrenti presso Attiva S.p.A.. Per raggiungere il predetto fondo (area attigua al depuratore), Attiva S.p.A. si riserva una servitù di passaggio pedonale e con mezzi meccanici sulla porzione che dal cancello d'ingresso conduce direttamente all'area in questione.

Articolo 4 – OFFERTA ECONOMICA

L' "Offerta economica", meglio illustrata nelle pagine seguenti, è costituita dal miglioramento in aumento offerto (al netto di IVA se dovuta) sul canone annuale per l'affidamento della gestione del servizio di macellazione effettuata attraverso l'utilizzo della struttura e delle attrezzature così come autorizzate. Detto canone, che l'aggiudicatario dovrà riconoscere alla Società Attiva S.p.A. per la gestione del servizio di macellazione nei pubblici macelli di Pescara, non potrà in nessun caso essere inferiore al canone base annuo **di € 40.000,00 (euro quarantamila/00) oltre IVA se ed in quanto dovuta**, pena l'esclusione dalla gara e verrà aggiornato annualmente con riferimento alla variazione dell'indice ISTAT nel periodo considerato. Il canone annuale offerto dovrà essere espresso in euro in cifre ed in lettere.

L'attuale capacità di macellazione della struttura è desumibile dall'allegato prospetto del numero di capi trattati nell'ultimo triennio.

Articolo 4 bis – OFFERTA TECNICA ED ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE

Il concorrente dovrà altresì presentare una "offerta tecnica" (meglio illustrata nelle pagine seguenti) ove dovrà elaborare, tra l'altro, un piano di manutenzione straordinaria sugli immobili ed impianti unitamente a nuovi investimenti che saranno oggetto di valutazione da parte della commissione secondo quanto stabilito nel successivo articolo 6.

Come anticipato all'art. 1 del presente capitolato, sull'affidatario graveranno gli oneri di manutenzione particolare e straordinaria sulle attrezzature, gli immobili, e gli impianti, che andranno documentati nel loro ammontare alla Attiva con la presentazione di un analitico rendiconto annuale.

CAPO II – MODALITA' DI AFFIDAMENTO

Articolo 5 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1. Si provvederà all'affidamento con procedura ad evidenza pubblica alla quale potranno partecipare imprese singole od appositamente e temporaneamente raggruppate (cooperative, consorzi ecc.), iscritte alla CCIAA per attività inerenti l'oggetto dell'affidamento ed in

possesto, oltre che della capacità a contrattare con la pubblica amministrazione, anche di adeguata capacità economica e finanziaria (rif. Capo II D.Lgs. n.163/2006).

Si considerano in possesso di adeguata capacità economica e finanziaria le imprese e le associazioni temporanee di imprese (ATI), i Consorzi ed i GEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico) che:

- abbiano operato per almeno 5 anni nel settore della macellazione e/o distribuzione delle carni (nel caso di ATI, Consorzi i GEIE almeno una impresa deve avere tale requisito);
- abbiano realizzato negli ultimi 5 anni un fatturato annuo relativo ad attività analoga non inferiore a €. **200.000,00** (euro duecentomila/00) - valore corrispondente al 50% del fatturato dell'anno 2012 (il cui importo risulta essere pari a € 408.316,67), approssimato per difetto, realizzato dal mattatoio comunale di Pescara per le attività di macellazione (nel caso di ATI, Consorzi o GEIE almeno una impresa deve avere tale requisito);
- producano in sede di gara idonee dichiarazioni bancarie di almeno due istituti ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs n. 163/2006.

Al fine di ampliare il numero di imprese partecipanti, nei casi di cessione/acquisizione recenti (avvenute fino a 5 anni fa) di rami di azienda, i requisiti richiesti sono riconosciuti all'azienda cessionaria se posseduti dall'azienda cedente.

Articolo 6 – MODO DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara per l'affidamento della gestione dei pubblici macelli sarà espletata con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in analogia all'art. 83 comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006, in base agli elementi di seguito indicati:

A	Qualità del servizio	Massimo punti 70
B	Canone annuo che l'affidatario corrisponderà alla Società Attiva S.p.A. (art.4 comma 1)	Massimo punti 10
C	Tariffe massime di macellazione e sconti minimi applicati (rif. art 13)	Massimo punti 20
	Totale	Massimo Punti 100

2. Con riferimento all'elemento di cui al numero 1 lett. A (Qualità del servizio) Attiva S.p.A. individua i seguenti sotto-elementi che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno il punteggio massimo a fianco di ognuno indicato:

A1	Proposta progettuale complessiva	Massimo punti 30
A2	Piano degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie (rif. Allegato 1)	Massimo punti 16
A3	Software per la gestione informatica del processo di macellazione (rif. Allegato 2)	Massimo punti 4
A4	Proposte aggiuntive del servizio (rif. Allegato 3)	Massimo punti 5
A5	Assunzione del personale attualmente dipendente della Olimar Srl ed operante presso il mattatoio di Pescara	Massimo punti 15

La proposta progettuale complessiva (**sotto-elemento A1**) dovrà contenere informazioni il più

possibile dettagliate sui seguenti punti:

- a) disposizione (ove necessario e se significativamente differente dall'attuale) degli impianti e delle attrezzature (lay-out, da fornire anche su elaborato grafico) con evidenza delle parti che saranno rinnovate, sviluppate, estese e/o potenziate, soggette ad evoluzione o riduzione durante tutto il tempo dell'affidamento e delle relative variazioni dello stato di consistenza;
- b) descrizione del sistema di mattazione prevista su ciascuna linea di produzione, con particolare riferimento alle varie metodologie adottate (es. tradizionale, biologico, ecc.);
- c) descrizione delle varie fasi lavorative, di trasporto, di controllo e di stoccaggio previste nei vari cicli di lavorazione dal ricevimento degli animali alla riconsegna delle carni macellate (e delle altre parti, ove previsto) ai proprietari secondo, criteri, requisiti e modalità contrattualmente concordate;
- d) descrizione delle modalità di gestione ed erogazione del servizio di macellazione, con specifica:
 - dei criteri di definizione dei rapporti con l'utenza;
 - dei sistemi adottati e delle frequenze di intervento per la pulizia e la sanificazione dei locali;
 - dei criteri, delle modalità e delle frequenze di intervento per la manutenzione ordinaria finalizzata a mantenere in buono stato aree esterne e pertinenziali, l'opificio, i locali tutti, le stalle, gli impianti e le attrezzature onde evitarne il loro degrado;
- e) modalità di apertura, chiusura e vigilanza dello stabile nelle giornate di macellazione; modalità di accesso e di sosta degli animali presso le stalle di stazionamento (stallaggio), di custodia delle carni macellate conservate nei frigoriferi, di trasporto carni per i clienti sprovvisti di mezzi idonei, di raccolta e trasporto di sottoprodotti, scarti di macellazione e sangue con relativo smaltimento dei materiali a basso rischio, alto rischio e a rischio specifico ove applicabili (es. BSE), di depurazione acque di lavaggio delle stanze di macellazione, di redazione ed attuazione del piano di autocontrollo aziendale, di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, delle modalità di reperibilità, delle analisi e delle verifiche previste dalla vigente normativa, etc.;
- f) direttive di utilizzo (es. cicli di formazione del personale) e di conservazione dei beni mobili ed immobili di proprietà di Attiva S.p.A. ;
- g) numero delle risorse umane da impiegare in tutte le attività previste (incluse quelle di manutenzione, trasporto, amministrative, ecc..) e qualifiche.

L'assegnazione di punti 30 per il sotto-elemento **A1** (Proposta progettuale complessiva) avverrà, a seguito di comparazione a raffronto delle offerte presentate, attribuendo il punteggio maggiore al concorrente che avrà presentato la migliore proposta progettuale con il miglior sistema organizzativo e punteggi inferiori alle altre. La valutazione della proposta progettuale complessiva avverrà sulla base dei seguenti criteri:

- **validità della soluzione presentata e sua attendibilità tecnica negli aspetti specificati nel precedente:**

• punto a)	massimo punti	2
• punto b)	massimo punti	2
• punto c)	massimo punti	4
• punto d)	massimo punti	6

- | | | |
|---|----------------------|----------|
| • punto e) | massimo punti | 6 |
| • punto f) | massimo punti | 2 |
| - qualità e livello della progettazione; | massimo punti | 3 |
| - adeguatezza delle risorse umane impiegate sulla base di quanto specificato al precedente punto g) | massimo punti | 5 |

Il piano degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie (**sotto-elemento A2**) dovrà individuare le operazioni sugli impianti e sugli immobili a carico del Gestore e che il medesimo si impegna ad effettuare durante tutto il periodo di affidamento, e segnatamente:

- gli interventi di potenziamento e/o sviluppo proposti sugli impianti e sulle attrezzature esistenti;
- nuovi impianti ed attrezzature utili per ridurre i costi di gestione del mattatoio;
- ogni intervento utile per una organizzazione più funzionale ed efficiente del servizio di cui trattasi (esempi: installazione di sistemi di trasporti interni automatici, pedane elevatrici mobili, linee auto divaricanti, linee ispettive visceri, linee meccanizzate di preraffreddamento, unità strappa peli, seghe dimezzatrici, espulsori pneumatici dei sottoprodotti, tunnel di prelavaggio, etc.);
- gli interventi di rinnovo e/o manutenzione straordinaria sulle aree esterne e pertinenziali, sui vari corpi dell'opificio, all'interno dei locali tutti, sulle stalle, sulle infrastrutture, sugli impianti, sulle attrezzature e sulle reti esistenti.

Ciascuna proposta di investimento e/o di manutenzione straordinaria dovrà essere necessariamente corredata dei seguenti elaborati minimi:

- a) breve relazione descrittiva e tecnica con particolare riferimento alla qualità dei materiali e apparecchiature impiegate corredata, ove necessario, di schemi e/o grafici illustrativi;
- b) cronoprogramma dei lavori di realizzazione;
- c) piano di ammortamento tecnico con valore residuo dei beni non ammortizzati a fine affidamento e previsione di un corrispettivo per tale valore residuo;
- d) quant'altro si riterrà utile alla migliore illustrazione della proposta.

Tutte le proposte di investimento e manutenzione straordinaria **dovranno necessariamente essere riportate nel quadro di sintesi dell'allegato 1** riempiendo tutti i campi previsti nel documento (per motivi di spazio potranno essere utilizzate più copie del secondo foglio del suddetto allegato) avendo cura di numerare e firmare ciascuna delle singole pagine costituenti l'intero allegato 1.

Per la stima della spesa dovrà applicarsi il prezziario della Regione Abruzzo ultima edizione o, in alternativa, prodursi schede di analisi prezzi elaborate in base alle condizioni del mercato e a quelle proposte da primarie aziende produttrici.

Per la stima del valore residuo degli investimenti, dovrà essere indicata la vita tecnica di ciascun cespite.

Il punteggio per il sotto-elemento **A2** (piano degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie) verrà attribuito in base ai seguenti criteri:

- **importo complessivo degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie e secondo quanto espressamente riportato nel Piano delle manutenzioni e degli investimenti e nell'allegato 1;** **max punti 9**

Per l'attribuzione dei punti la commissione determinerà per ciascuna proposta di investimento o manutenzione straordinaria presentata da ciascun concorrente e specificata in allegato 1 un peso p ($p_{\min}=0$ per proposte ritenute senza alcuna utilità/necessità $p_{\max}=10$ alle

proposte ritenute pienamente utili/necessarie) e calcolerà un indicatore I_i (riferito al concorrente i-mo) mediante la seguente formula:

$$I_i = p_1 * i_1 + p_2 * i_2 + p_3 * i_3 + \dots + p_n * i_n \quad (1)$$

Dove:

p_j = peso attribuito dalla commissione alla j-ma proposta di investimento o manutenzione straordinaria (con $1 \leq j \leq n$);

i_j = importo espresso in € della j-ma proposta di investimento o manutenzione straordinaria (con $1 \leq j \leq n$);

n = numero di proposte di investimento o manutenzione straordinaria presentate.

L'attribuzione dei punteggi avverrà utilizzando la seguente formula:

$$X_i = (I_i * 9) / I_{max}$$

dove:

X_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo (espresso in millesimi);

I_{max} = valore massimo dell'indicatore I calcolato con la formula (1) offerto in gara;

I_i = valore dell'indicatore I del concorrente i-esimo calcolato con la formula (1).

- **valore residuo degli investimenti offerto, al netto degli ammortamenti, alla fine dell'affidamento (rif. allegato 1);** **max punti 4**

L'attribuzione dei punteggi in tal caso avverrà utilizzando il seguente criterio:

$$X_i = 4 \text{ punti se } RI_i = RI_{min}$$

$$X_j = 0 \text{ punti se } RI_j = RI_{max}$$

Il concorrente k-mo che presenterà una RI_k intermedia tra RI_{min} e RI_{max} avrà attribuito un punteggio proporzionale calcolato con la seguente formula:

$$X_k = 4 * (RI_k - RI_{max}) / (RI_{min} - RI_{max})$$

dove:

$X_{i,j,k}$ = punteggio attribuito al concorrente i-mo, j-mo, k-mo (espresso in millesimi);

RI_{min} = somma minima dei valori residui di ciascuno degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie offerti in gara;

RI_{max} = somma massima dei valori residui di ciascuno degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie offerti in gara;

$RI_{i,j,k}$ = somme dei valori residui di ciascuno degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie offerti dal concorrente i-mo, j-mo, k-mo.

- **programma temporale di attuazione (rif. allegato 1);** **max punti 3**

L'attribuzione dei punteggi in tal caso avverrà utilizzando il seguente criterio:

$$X_i = 3 \text{ punti se } TI_i = TI_{min}$$

$$X_j = 0 \text{ punti se } TI_j = TI_{max}$$

Il concorrente k-mo che presenterà un TI_k intermedio tra TI_{min} e TI_{max} avrà attribuito un punteggio proporzionale calcolato con la seguente formula:

$$X_k = 3 * (TI_k - TI_{max}) / (TI_{min} - TI_{max})$$

dove:

$X_{i,j,k}$ = punteggio attribuito al concorrente i-mo, j-mo, k-mo (espresso in millesimi);

TI_{min} = minimo valore medio dei tempi di completamento (calcolato per tutti gli investimenti e le manutenzioni straordinarie) offerti in gara (espresso in mesi a partire dalla stipula contrattuale fino al mese di completamento incluso);

TI_{max} = massimo valore medio dei tempi di completamento (calcolato per tutti gli

investimenti e le manutenzioni straordinarie) offerti in gara (espresso in mesi a partire dalla stipula contrattuale fino al mese di completamento incluso);

$T_{i,j,k}$ = valori medi dei tempi di attuazione (calcolati per tutti gli investimenti e le manutenzioni straordinarie) offerti dal concorrente i-mo, j-mo, k-mo (espressi in mesi a partire dalla stipula contrattuale fino al mese di completamento incluso).

Il punteggio per il sotto-elemento A3 (Software per la gestione informatica del processo di macellazione) deriverà dalla somma dei singoli punteggi attribuiti a ciascuna funzione – tra quelle di seguito riportate - dichiarata compresa nella proposta contenuta nell' allegato 2:

- | | |
|---|-----------|
| • prenotazione | punti 0,4 |
| • registrazione capi in entrata | punti 0,4 |
| • tracciabilità | punti 0,4 |
| • etichettatura capi | punti 0,4 |
| • classificazione delle carcasse | punti 0,3 |
| • gestione del registro di macellazione | punti 0,4 |
| • gestione del magazzino | punti 0,3 |
| • fatturazione | punti 0,3 |
| • emissione bollettini di pagamento | punti 0,2 |
| • solleciti di pagamento | punti 0,2 |
| • estrazione dati per Statistiche | punti 0,2 |
| • trasmissione informatizzata dati all'Anagrafe Bovina | punti 0,2 |
| • possibilità di estrazione dati in formati comuni (es. xls, xlsx, pdf, doc, ecc..) | punti 0,3 |

Per eventuali ulteriori funzioni del software (oltre quelle sopra elencate) saranno attribuiti a ciascuna di esse 0,00 punti.

Per dichiarare le funzioni, tra quelle sopra elencate, del software per la gestione informatica del processo di macellazione **si dovrà utilizzare necessariamente l'allegato 2** riempiendo tutti i campi previsti nel documento.

Il punteggio per il sotto-elemento A4 (Proposte aggiuntive del servizio) verrà attribuito:

- in misura maggiore all'impresa che avrà presentato maggior numero di proposte aggiuntive del servizio (incluse quelle eventualmente offerte ai clienti o alle imprese confinanti o localizzate nella zona) ritenute significative dalla Commissione di gara;
- in misura inferiore alle altre imprese.

Ogni proposta migliorativa del servizio dovrà essere dettagliatamente descritta. Tutte le proposte aggiuntive offerte dovranno essere necessariamente riportate nell'allegato 3 riempiendo tutti i campi previsti nella tabella (per motivi di spazio potranno essere utilizzate più copie del secondo foglio del suddetto allegato) avendo cura di numerare e firmare ciascuna delle singole pagine costituenti l'intero allegato 3. Per ciascuna proposta dovrà essere specificato nell'allegato 3 anche il tempo complessivamente previsto per l'avvio del servizio, da esprimere in mesi a partire dalla stipula del contratto. Non verranno considerate le proposte i cui termini di attuazione superano i 48 mesi. Per l'attribuzione dei punti la commissione determinerà per ciascuna proposta migliorativa presentata da ciascun concorrente e specificata in allegato 3 un voto v ($v_{\min}=0$ per proposte ritenute senza alcuna utilità/necessità o con tempi attuativi superiori ai 48 mesi; $v_{\max}=10$ alle proposte ritenute pienamente utili/necessarie) e calcolerà un voto medio V_{m_i} (riferito al concorrente i-mo) mediante la seguente formula:

$$V_{m_i} = (v_1 + v_2 + v_3 + \dots + v_n) / n \quad (2)$$

dove:

v_j = voto attribuito dalla commissione alla j-ma proposta migliorativa (con $1 \leq j \leq n$);

n = numero di proposte migliorative presentate dal concorrente.

L'attribuzione dei punteggi avverrà utilizzando la seguente formula:

$$X_i = 3,50 * (V_{m_i} / V_{m_{max}}) + 1,50 * (n_i/n_{max})$$

dove:

X_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo (espresso in millesimi);

$V_{m_{max}}$ = voto medio più elevato offerto in gara, calcolato con la formula (2);

V_{m_i} = voto medio del concorrente i-esimo, calcolato con la formula (2);

n_i = numero di proposte migliorative presentate dal concorrente i-mo;

n_{max} = numero massimo di proposte migliorative offerte in gara.

Con riferimento al sotto elemento **A5** (Assunzione del personale attualmente dipendente della Olimar Srl ed operante presso il mattatoio di Pescara) la ditta aggiudicataria potrà, entro 10 giorni dalla stipula del contratto di affidamento, assorbire in tutto o in parte il personale attualmente impiegato presso il mattatoio alle dipendenze della Olimar Srl, esterno all'organico di Attiva S.p.A., adottando la medesima tipologia dei contratti in essere e garantendo il mantenimento dell'attuale retribuzione lorda annuale percepita. IL CCNL di riferimento è Artigianato-Alimentare. Le caratteristiche del suddetto personale sono riassunte nella tabella seguente:

n. di risorse	Mansione	livello di inquadramento	tipologia contratto
	Autista		
	operaio / macellatore		
	operaio / macellatore		
	operaio specializzato		
	impiegato amministrativo		
		

L'attribuzione dei punteggi in tal caso avverrà utilizzando la seguente formula:

$$X_i = (NR_i * 15) / NR_{max}$$

dove:

X_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo (espresso in millesimi);

NR_{max} = numero totale delle risorse attualmente impiegate da Olimar Srl di cui alla sopra riportata tabella;

NR_i = numero di risorse che saranno riassunte, tra quelle specificate nella tabella sopra riportata, dal concorrente i-esimo.

3. Con riferimento all'elemento di cui all'art. 6 n. 1 lett. **B** (Canone annuo che il concorrente

corrisponderà alla Società Attiva SpA (art. 4 comma1)) espresso in euro, in cifre ed in lettere, non inferiore ad € 40.000,00 al netto di IVA, l'attribuzione dei punteggi avverrà utilizzando la seguente formula:

$$X_i = (P_i * 10) / P_{max}$$

dove:

X_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo (espresso in millesimi);

P_{max} = canone annuo più alto offerto in sede di gara;

P_i = canone annuo offerto dal concorrente i-esimo.

4. Con riferimento all'elemento di cui all'art. 6 n.1 lett. C (Tariffe massime di macellazione e sconti minimi applicati) la Attiva individua i seguenti sotto-elementi che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno il punteggio massimo a fianco di ognuno indicato:

C1	Tariffe massime di macellazione applicate (rif. allegato 4)	Massimo punti 8
C2	Sconti minimi applicati alla tariffe massime di macellazione (rif. allegato 5)	Massimo punti 12

L'offerta relativa alle tariffe massime di macellazione (da indicare nella Busta 2 dell'Offerta tecnica di cui al successivo art. 7) deve essere effettuata utilizzando necessariamente lo schema predisposto nell'allegato 4 e le tariffe non potranno essere, anche per singola voce, superiori a quelle attualmente in vigore e specificate nel suddetto allegato 4. Le tariffe così offerte, esposte nella quota imponibile, al netto di IVA e diritti sanitari, secondo la elencazione ed il raggruppamento per capi riportato nella tabella dell'allegato 4, andranno a formare il pacchetto delle tariffe massime iniziali per la gestione del servizio da parte dell'affidatario.

Viene riconosciuta alla ditta aggiudicataria la facoltà di differenziare i prezzi in base alla tipologia della clientela o in relazione ad altri fattori di carattere commerciale mediante la possibilità di praticare sconti. L'articolazione degli sconti non è soggetta ad altri vincoli se non a quello del rispetto dei valori minimi offerti per tutta la durata dell'affidamento. L'offerta relativa agli sconti minimi da esprimere in termini percentuali rispetto alle tariffe massime di macellazione offerte e specificate al precedente allegato 4 (da esporre nella Busta 2 dell'Offerta tecnica di cui al successivo art.7), dovrà essere effettuata utilizzando esclusivamente lo schema predisposto nell'allegato 5 che definisce le tipologie degli sconti da offrire (sulla base del numero dei capi macellati in un'unica soluzione o mensilmente). Tale offerta non è soggetta a vincoli. A titolo indicativo, in allegato 6 al presente capitolato, si riportano gli sconti attualmente praticati sulla base del numero dei capi macellati in un'unica soluzione o in periodi prestabiliti.

Le prestazioni d'urgenza, fuori orario del servizio di macellazione, aumentano del 100% le tariffe stabilite per tutti i tipi di animali macellati.

Con riferimento all'elemento C1 (Tariffe massime di macellazione applicate) l'attribuzione dei punteggi avverrà calcolando preventivamente e separatamente, per ciascun concorrente, la media ponderale delle tariffe (massime) offerte nell'allegato 4 (utilizzando i pesi specificati in detto allegato). I punteggi verranno quindi determinati utilizzando la seguente formula:

$$X_i = (TM_{min} * 8) / TM_i$$

dove:

X_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo (espresso in millesimi);

TM_{min} = tariffa media ponderale più bassa offerta in sede di gara

TM_i = tariffa media ponderale offerta dal concorrente i-esimo.

Con riferimento all'elemento **C2** (Sconti minimi applicati alle tariffe massime di macellazione) l'attribuzione dei punteggi avverrà calcolando preventivamente e separatamente, per ciascun concorrente, la media ponderale degli sconti minimi offerti nell'allegato 5 (utilizzando i pesi specificati in detto allegato). I punteggi verranno quindi determinati utilizzando la seguente formula:

$$X_i = (SM_i * 12) / SM_{max}$$

dove:

X_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo (espresso in millesimi);

SM_{max} = sconto percentuale medio ponderale più alto offerto in sede di gara;

SM_i = sconto percentuale medio ponderale offerto dal concorrente i-esimo.

5. **Piano Economico-Finanziario.** Al fine di dimostrare la sostenibilità economico-finanziaria dell'offerta presentata, il concorrente dovrà presentare, **pena l'esclusione dalla gara**, un piano economico finanziario (PEF) nel quale dovranno essere sintetizzate le previsioni economiche e finanziarie dell'offerente negli otto anni di affidamento. Il PEF dovrà essere corredato almeno da:

- Dettagliato conto economico (per ogni singolo esercizio annuale della durata dell'affidamento);
- Piano completo degli ammortamenti;
- Piano di rimborso mutui;
- Breve nota illustrativa che dimostri la congruità delle ipotesi tecnico – economiche e finanziarie considerate in cui risultino specificati quantomeno:
 - i criteri utilizzati per la valutazione dei ricavi;
 - le modalità di determinazione e la composizione dei principali costi di gestione utilizzati (es. costi delle utenze, dei servizi che saranno acquisiti dall'esterno, ecc.);
 - gli oneri significativi derivanti dall'affidamento in oggetto (es. stipula di polizze assicurative, ecc.);
 - il personale mediamente dedicato a tutte le varie attività previste (macellai, manutentori, amministrativi, autisti, ecc.);
 - il valore residuo delle attrezzature al termine dell'affidamento;
 - le forme di finanziamento utilizzate;
 - Il calcolo del Valore Attuale Netto (VAN) dell'operazione che dimostri l'equilibrio economico – finanziario della complessiva gestione per l'intero periodo di efficacia dell'affidamento.

Per la redazione del PEF si precisa che:

- tutto il piano dovrà essere redatto al potere di acquisto della moneta previsto per l'anno 2013 (da mantenersi quindi costante per tutta la durata dell'affidamento);
- gli ammortamenti dovranno essere calcolati utilizzando le aliquote di legge.

Il calcolo del VAN dovrà essere effettuato applicando la seguente formula:

$$VAN = -C_0 + \frac{C_1}{1+i} + \frac{C_2}{(1+i)^2} + \dots + \frac{C_n}{(1+i)^n}$$

ossia:

$$[1] \quad \sum_{t=0}^n \frac{C_t}{(1+i)^t}$$

in cui:

- t = scadenze temporali;
- n = durata totale dell'affidamento
- Ct = flusso finanziario netto al tempo t dato dalla differenza (positiva o negativa) tra Flussi di cassa in entrata (ricavi, proventi della gestione, proventi finanziari, finanziamenti di terzi, indennizzo di fine gestione) e Flussi di cassa in uscita (costi di manodopera, utenze, depuratore, smaltimenti, consulenze, analisi, HACCP, anagrafe bovina, locazioni immobili ed impianti, materiali di consumo, servizi resi da ditte esterne, oneri assicurativi e fideiussori, rate di rimborso dei finanziamenti, importi degli investimenti, imposte sul reddito, partite straordinarie in uscita come, ad esempio, corrispettivi una tantum e spese di gara, se previsti, ecc...);
- i = tasso di interesse al quale viene effettuata l'operazione = **4%** (da ritenersi invariante per tutta la durata dell'affidamento).

Il calcolo dei vari coefficienti di attualizzazione $(1/(1+i)^t)$ della formula [1] va effettuato considerando una approssimazione alla terza cifra decimale.

In caso di VAN < 0 l'offerta sarà considerata anomala; in tal caso la Commissione procederà alla verifica ed alla eventuale esclusione dell'offerta in analogia all'art. 88 del D. Lgs. 163/06.

La Commissione si riserva di verificare la congruità delle ipotesi a base del PEF e di richiedere, se necessario, giustificazioni od integrazioni.

Qualora i costi di gestione del concorrente siano ingiustificatamente bassi, la Commissione può richiedere la rielaborazione del PEF indicando il valore dei costi da utilizzare nel modello di calcolo. Analogamente si potrà procedere per i ricavi.

Ai fini della valutazione del PEF la Commissione, per ciascun concorrente, potrà prendere in considerazione eventuali giustificazioni fondate sull'economicità del processo gestionale, sulle soluzioni tecniche adottate o su particolari condizioni di economie di scala particolarmente favorevoli nella gestione del servizio oggetto della presente procedura.

Costituiscono causa di esclusione dalla gara:

- una redazione del PEF in contrasto con gli elementi offerti nella documentazione di gara;
- la insostenibilità economica/finanziaria dell'offerta rilevata dalla commissione;
- mancato o parziale riscontro alle richieste di dati, informazioni o chiarimenti da parte della commissione.

Il punteggio complessivo di ciascun concorrente sarà calcolato attraverso la somma del

punteggio attribuito in relazione all'elemento A (Qualità del servizio) con il punteggio attribuito in relazione all'elemento B (Canone annuo che il concorrente corrisponderà alla Società Attiva S.p.A.) e con quello attribuito ai due sotto elementi dell'elemento C (Tariffe massime di macellazione e sconti minimi applicati).

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'Impresa che avrà conseguito complessivamente il punteggio più alto. **A tal fine non saranno prese in considerazione offerte che, in relazione all'aspetto della qualità del servizio, non abbiano raggiunto almeno il punteggio di 35 su 70.**

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida dalla Commissione. In caso di offerte a punteggio uguale, si procederà ai sensi dell'art. 77 - R.D. 23/05/24 n. 827, ricorrendo al sorteggio, previa richiesta di presentazione di offerte migliorative.

Articolo 7 – CONTENUTO DELL'OFFERTA

1. I soggetti singoli o appositamente e temporaneamente raggruppati per partecipare alla gara per l'affidamento del servizio dovranno rimettere nel termine e con le modalità previste dal bando di gara redatto e pubblicizzato dal competente ufficio di Attiva S.p.A. un plico sigillato sui lembi di chiusura con ceralacca o nastro adesivo controfirmato contenente la seguente documentazione:

BUSTA N. 1 recante all'esterno il nominativo dell'Impresa offerente e la dicitura “ **BUSTA N.1 -Documentazione Amministrativa relativa alla Gara per l’Affidamento della Gestione dei Pubblici Macelli di Pescara**” nella quale devono essere **inseriti tutti i documenti, gli allegati e le dichiarazioni richiesti nell’analogo punto dal bando di gara, ivi compresa la cauzione provvisoria**, e concernenti il possesso dei requisiti di partecipazione previsti dall'articolo 5 del presente capitolato.

BUSTA N. 2 recante all'esterno il nominativo dell'Impresa offerente e la dicitura “**BUSTA N. 2 - Offerta tecnica relativa alla Gara per l’Affidamento della Gestione dei Pubblici Macelli di Pescara**” contenente in un massimo di **50 facciate formato A4 (esclusi gli allegati al bando di gara), scritte con carattere Times New Roman 12, con interlinea 1,5, i seguenti documenti:**

- 1) Relazione tecnica-illustrativa
- 2) Piano degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie
- 3) Relazione sul software per la gestione informatica del processo di macellazione.
- 4) Relazione sulle proposte aggiuntive del servizio
- 5) Indicazione del numero di risorse umane attualmente dipendente della Olimar Srl ed operante presso il mattatoio di Pescara che, in caso di aggiudicazione, il concorrente si impegna ad assumere
- 6) Dichiarazioni relative alle tariffe massime di macellazione applicate e agli sconti minimi offerti utilizzando i modelli di cui agli allegati 4 e 5 (art. 6 n. 4 del presente documento).

redatti con le modalità indicate nel bando di gara e sottoscritti su ogni pagina dal legale rappresentante o dai legali rappresentanti della società o dell'ente cooperativo o del consorzio stabile o del consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro o consorzio tra imprese

artigiane o dai legali rappresentanti di tutte le imprese in analogia con l'art. 34, comma 1 del D.Lvo 163/2006 e s.m.i.

Nessuno dei documenti di cui ai precedenti punti 1), 2), 3), 4), 5) e 6) contenuti nella Busta n. 2 (Offerta Tecnica) dovrà contenere, pena esclusione, riferimento alcuno all'entità dell'offerta economica di cui alla Busta n. 3.

L'offerta proposta dalla Ditta concorrente, riportata nei documenti di cui alla BUSTA n. 2 e non in contrasto con il presente capitolato formerà parte integrante e sostanziale del contratto, obbligando l'aggiudicatario al suo pieno e assoluto rispetto.

BUSTA N. 3 recante all'esterno il nominativo del concorrente offerente e la dicitura "**BUSTA N. 3 - Offerta economica relativa alla Gara per l'Affidamento della Gestione dei Pubblici Macelli di Pescara**" contenente:

- Il modello di cui all'allegato 8, compilato in tutte le sue parti, in cui il concorrente dichiara l'importo - espresso in euro al netto di IVA (sia in cifre che in lettere) - del canone annuale per l'affidamento del servizio di macellazione che dovrà riconoscere alla Società Attiva S.p.A. e che non potrà in nessun caso essere inferiore, pena esclusione dalla gara, alla base di € 40.000,00 al netto degli oneri di sicurezza stimati nella misura minima di € 5.000,00 annui (rif. art. 16), sottoscritto con firma leggibile e per esteso. Le modalità di compilazione e di presentazione sono precisate nell'analogo sezione del bando di gara cui si rimanda;
- **il Piano Economico-Finanziario**, di cui al punto 5 del precedente articolo 6.

Si ricorda che la presentazione dell'offerta economica riguardante il canone annuale per la gestione del servizio di macellazione è **necessaria, pena esclusione, anche in caso di offerta che risulti pari al canone annuo minimo di € 40.000,00.**

CAPO III – CONTRATTO DI AFFIDAMENTO

Articolo 8 – STIPULA DEL CONTRATTO

1. Il soggetto aggiudicatario è tenuto a stipulare apposito contratto.
2. La stipula avverrà nel giorno e luogo stabiliti da Attiva e preventivamente comunicati all'aggiudicatario.
3. Ove il rappresentante dell'impresa non si presenti nel giorno concordato senza fornire valida giustificazione, la Società Attiva S.p.A. fissa, con lettera raccomandata, il giorno e l'ora per la sottoscrizione del contratto; ove anche in quest'ultimo caso il rappresentante dell'impresa non si presenti, la Attiva dichiara la decadenza dell'impresa dall'aggiudicazione e incamera la cauzione provvisoria prestata in sede di gara.
4. Le parti tratteranno i dati contenuti nel redigendo contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti in materia. Entrambe si impegneranno all'osservanza delle norme sulla protezione dei dati personali.

Articolo 9 – **DOCUMENTI FACENTI PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATTO**

1. Formano parte integrante del contratto ancorché non materialmente allegati allo stesso:
 - a) il presente capitolato;
 - b) l'offerta tecnica presentata dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara (escluse le eventuali clausole in contrasto col presente capitolato);
 - c) l'offerta economica presentata dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara;
 - d) il provvedimento di aggiudicazione.

Articolo 10 – **SPESE CONTRATTUALI**

1. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali.
2. L'impresa aggiudicataria versa l'importo delle spese contrattuali secondo le modalità stabilite dalla Società Attiva S.p.A. e preventivamente comunicate alla medesima.

Articolo 11 – **CAUZIONE DEFINITIVA E GARANZIE**

1. A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, l'impresa aggiudicataria è tenuta a versare, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione.
2. La cauzione definitiva può essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che prevedano espressamente la rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, e deve essere presentata nei termini e con le modalità stabilite dalla Società Attiva S.p.A. e preventivamente comunicate all'impresa affidataria.
3. Nel caso in cui l'aggiudicatario non ottemperi a quanto previsto ai commi 1 e 2 la Società Attiva S.p.A. ne dichiara la decadenza dall'aggiudicazione.
4. La cauzione definitiva è mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto. Essa pertanto va reintegrata a mano a mano che su di essa l'affidatario opera prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove ciò non avvenga entro il termine di quindici giorni dalla lettera di comunicazione inviata al riguardo dalla Società Attiva S.p.A., quest'ultima ha la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dal presente Capitolato.
5. Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo la conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali, salariali e previdenziali.
6. L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare polizza assicurativa per la RCT/O come descritto all'art. 19 punto 3, per danni da attività derivanti dal contratto di affidamento o da conduzione dell'immobile con massimale non inferiore ad € 2.500.000,00;

CAPO IV – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 12 – MODALITA' DI ESECUZIONE

1. Al fine di poter svolgere i servizi affidati il gestore utilizza gli immobili sede dei Pubblici Macelli siti in Pescara alla via Raiale 118/a e i relativi beni mobili pertinenziali.
2. Detti beni vengono consegnati nello stato in cui si trovano, previo verbale di consistenza, sottoscritto dal legale rappresentante del gestore entro 7 giorni (termine ordinario) dalla firma del contratto di affidamento della gestione dei pubblici macelli.
3. Il gestore in relazione ai beni consegnati ha la responsabilità del custode ai sensi e per gli effetti dell'art. 1768 e seguenti del codice civile.
4. Sui beni immobili e sulle relative pertinenze permane per tutta la durata del contratto il vincolo di destinazione alle attività oggetto del presente capitolato.
5. Il gestore deve effettuare a proprie spese gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili assegnati, a mezzo di soggetto in possesso dei requisiti previsti dal DPR 34/2000 per l'esecuzione di lavori pubblici ed eseguire quant'altro connesso alla gestione ordinaria di dette strutture (pulizia giornaliera e periodica, sostituzione delle attrezzature minute da lavoro che ricadono tra gli obblighi a carico dell'affidatario, custodia ecc.).
6. Il gestore deve altresì provvedere, in caso di rottura degli strumenti e delle attrezzature presenti negli immobili concessi alla loro sostituzione o manutenzione ordinaria e straordinaria ed alla loro custodia e pulizia giornaliera e periodica.
7. Il gestore, oltre ad utilizzare le attrezzature e gli impianti affidatigli dalla Società Attiva S.p.A., deve dotarsi di tutti i mezzi e le attrezzature necessarie per assicurare il servizio di macellazione così come richiesto dal presente capitolato e dalle leggi e disposizioni vigenti in materia; tali ulteriori attrezzature restano di proprietà del gestore mentre il potenziamento o le trasformazioni impiantistiche e di beni immobili intervenute in corso di gestione restano di proprietà di Attiva. A fronte delle manutenzioni straordinarie su immobili ed impianti e degli interventi di estensione che comportino una variazione dello stato di consistenza originario viene riconosciuto al gestore il valore residuo degli investimenti alla scadenza del contratto con la possibilità per Attiva di porli a carico del nuovo gestore subentrante. Per l'incidenza del valore residuo non si terrà conto anche dell'impiego di eventuali finanziamenti di natura pubblica che dovessero intervenire durante il periodo di affidamento. In tal caso dal valore residuo degli ammortamenti si deterranno le quote derivanti da finanziamenti pubblici.
8. Il gestore non può comunque apportare modificazioni allo stato dei locali e delle attrezzature avute in consegna senza preventiva autorizzazione scritta della Società Attiva S.p.A.. Parimenti vanno preventivamente autorizzate le trasformazioni e/o migliorie comprese nel Piano degli Investimenti presentato in sede di offerta.

9. Sono a carico del gestore tutti i costi e le spese rientranti negli oneri di gestione del servizio, compresi i prodotti detergenti, chimici e disinfettanti necessari per la sanificazione degli ambienti e dei macchinari.
10. Sono inoltre poste a carico del gestore tutte le utenze comprese quelle di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e telefono, le spese varie concernenti depurazione, smaltimento fanghi, fognature, smaltimento rifiuti urbani, smaltimento scarti e sottoprodotti di macellazione; imposte e tasse di ogni genere.
11. A tale fine lo stesso gestore deve provvedere alla voltura a proprio nome delle utenze entro 30 giorni dalla data dell'aggiudicazione, viceversa dovrà rimborsare i relativi oneri entro 30 giorni dalla firma del contratto.
12. E' fatto divieto di introdurre materiali o sostanze che possano arrecare danni o pericolo ai locali stessi, alle cose od alle persone. La Società Attiva S.p.A. consegna alla affidataria sia gli immobili che le attrezzature in buono stato. Alla consegna viene redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito inventario. La affidataria deve usare la diligenza del buon padre di famiglia nell'utilizzo degli immobili e delle attrezzature.
13. Alla scadenza del contratto gli impianti esistenti, fatto salvo quanto disposto nel precedente punto 7, saranno consegnati, nelle stesse condizioni esistenti all'atto di consegna, salvo il normale deperimento, alla Società Attiva S.p.A, la quale non sarà tenuta a nessun esborso a qualsivoglia titolo, salvo il riconoscimento del valore residuo degli impianti (se e nella misura prevista nel contratto) nel caso in cui non vengano posti a carico del nuovo gestore subentrante.
14. Il gestore è responsabile della predisposizione, dell'attuazione e dei successivi adeguamenti del piano di autocontrollo aziendale (HACCP), della tenuta di schede, registri e tutta la documentazione prescritta riguardante l'autocontrollo, così come prevede la normativa vigente.
15. Il gestore è tenuto ad eseguire le attività oggetto di affidamento con la massima cura e diligenza, nel pieno e puntuale rispetto della vigente normativa e delle eventuali successive modifiche, del presente Capitolato e del contratto, assicurando permanentemente la continuità del servizio.
16. Il gestore deve garantire che i servizi di cui all'art. 1 del presente Capitolato vengano svolti con regolarità, continuità, economicità e fruizione in condizioni di uguaglianza, garantendo in particolare la fornitura del servizio a chiunque ne faccia richiesta, nel rispetto delle disposizioni di cui al presente capitolato, e garantendo la scrupolosa osservanza di tutte le leggi e disposizioni vigenti in materia e di quelle che interverranno durante il periodo di gestione. In particolare tutte le macellazioni debbono essere effettuate con le norme e le garanzie stabilite agli art. 9, 10, 11, 12, 13 e 16 sulla vigilanza sanitaria delle carni (R.D.L. del 20/12/1928 n. 3298 e s.m.i.). L'accesso agli animali deve essere garantito tutti i giorni feriali dalle ore 6.00 alle ore 18.00 e, su prenotazione effettuata almeno 24 ore prima, nei giorni festivi e pre-festivi; la sosta comporterà la custodia degli animali presso le stalle di stazionamento. La macellazione avviene per almeno tre giorni/settimana e per almeno 10 ore

giornaliere. Il gestore è responsabile del rispetto dell'ordine di prenotazione. In caso di funzionamento irregolare degli impianti il gestore dovrà adottare tutte le misure volte ad arrecare agli utenti il minor disagio possibile. In caso di comprovata urgenza (es. animali malati e/o infortunati), previo parere del Veterinario dell'A.S.L. competente, la mattazione potrà avvenire in ore e giorni diversi dall'orario normale, con pagamento da parte dell'interessato di un importo di macellazione straordinaria, maggiore di quella ordinaria. Unicamente per la mattazione di animali malati o infortunati sarà possibile cambiare l'ordine di prenotazione.

17. L'affidatario, nell'espletamento del servizio, garantisce almeno la macellazione di bovini, equini, ovi-caprini e suini ed il successivo trattamento dei prodotti e sottoprodotti della macellazione. Inoltre trasmette i dati dei capi macellati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di competenza (ove previsto dalla normativa vigente). Il gestore è tenuto a collaborare con l'Amministrazione Provinciale di Pescara per la prestazione di servizi di spellatura e conservazione delle carni di cinghiale provenienti da abbattimenti effettuati durante operazioni di controllo faunistico sul territorio provinciale.
18. Il controllo ispettivo delle carni e la vigilanza igienico-sanitaria dell'impianto e delle attrezzature è di competenza del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale di Pescara. Il gestore mette a disposizione del Servizio veterinario i locali necessari all'espletamento dell'attività di controllo, i relativi arredi e ogni forma di assistenza per l'espletamento dei compiti d'ufficio e provvede, a sue spese, alla loro pulizia anche straordinaria, al riscaldamento ed alla manutenzione. La Direzione del mattatoio, agli effetti della vigilanza sanitaria, è affidata al Veterinario designato dall'A.S.L. Lo stesso, pertanto, esercita tutte le altre attribuzioni di cui all'art. 5 del D.P.R. 11.2.1961, n. 264 e s.m.i..
19. Il gestore deve provvedere per ogni capo macellato, alla riscossione dei Diritti Sanitari per conto dell'ASL di Pescara e al successivo versamento al competente servizio, dietro presentazione di documentazione idonea allo scopo, salvo accordi differenti con il Servizio Veterinario.
20. Per quanto necessario allo svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato, la ditta affidataria deve eleggere domicilio presso il mattatoio comunale e deve, altresì, indicare un recapito telefonico di reperibilità immediata, anche notturno e festivo, per i casi di urgente macellazione in modo da essere presente nel mattatoio entro 30 minuti dalla chiamata del Veterinario della ASL.
21. La ditta aggiudicataria è tenuta a redigere, entro 180 giorni dalla firma del contratto, apposita Carta di Servizi disciplinante le modalità ed i criteri di svolgimento delle attività nell'ambito dei rapporti con l'utenza e rispettando nelle azioni poste in essere le norme previste sul procedimento e trasparenza dell'azione amministrativa, ai sensi della Legge 241/90 e ss.mm.. In caso di violazione di tali norme la ditta affidataria è ritenuta unica responsabile del pagamento delle sanzioni irrogate, fermo restando quanto disposto dall'art.19 del presente capitolato. La Carta dei Servizi deve essere sottoposta alla preventiva visione di Attiva S.p.A., che si riserva la facoltà di controllare l'effettiva ottemperanza da parte dell'affidatario degli obblighi di servizio in essa dichiarati.

22. Nell'affidamento è inoltre inclusa la possibilità, da parte dell'affidatario, di offrire un software per la gestione informatica del processo di macellazione. La manutenzione del suddetto software e gli adeguamenti necessari si intenderanno a carico dell'affidatario il quale, ove richiesto, deve fornire ad Attiva SpA, con tempestività, tutte le informazioni richieste inerenti e/o connesse al servizio, con riferimento anche agli eventi che possono comportare la sospensione totale o parziale delle attività.
23. La ditta affidataria deve attivarsi per ottenere tutti i benestare, nulla osta ed autorizzazioni necessari per l'espletamento delle attività relative al servizio, incluse le volture.
24. La ditta aggiudicataria si fa carico di presenziare agli audits ed alle verifiche ispettive da parte degli organi di controllo competenti e di eliminare le eventuali non conformità.
25. La ditta aggiudicataria deve trasmettere ad Attiva S.p.A. entro il 28 febbraio di ciascun anno la relazione su tutte le attività svolte nell'anno solare precedente relative al piano degli investimenti e delle manutenzioni ordinarie e straordinarie offerte in sede di gara.

Articolo 13 – **TARIFFE E SCONTI**

1. Le tariffe e gli sconti applicati devono riguardare ed essere calcolati sulla sola parte imponibile dell'importo complessivo a carico dell'utenza (che è invece comprensivo di diritti sanitari ed IVA nella misura dovuta) e devono comunque garantire la sostenibilità economico-finanziaria, per tutto il periodo di affidamento, di tutte le attività previste dal bando di gara e di quelle offerte in sede di partecipazione. A partire dal terzo anno di affidamento il gestore, con nota formale e dettagliatamente motivata, potrà richiedere ad Attiva S.p.A., non più di una volta all'anno, adeguamenti delle tariffe massime applicabili.
2. La richiesta di adeguamento sarà sottoposta da Attiva S.p.A. all'approvazione dei competenti Organi comunali. L'inoltro agli organismi comunali avviene entro quarantacinque giorni dal ricevimento della richiesta, previa istruttoria sulla corretta applicazione dei criteri di determinazione e giustificazione degli adeguamenti richiesti e previo esame in contraddittorio della loro congruità da parte di Attiva.
3. L'Affidatario riscuote direttamente dagli utenti le proprie competenze, dietro emissione di regolari fatture.
4. Con gli introiti delle tariffe di cui sopra si intendono interamente compensati dalla Società Attiva S.p.A. tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessari per la gestione del mattatoio comunale e del servizio in oggetto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente detto servizio. Infatti l'attività del gestore si intende interamente e autonomamente finanziata con la riscossione delle entrate derivanti dal pagamento da parte dell'utenza del corrispettivo per l'erogazione dei servizi.
5. Il mancato rispetto degli "standard" o della carta dei servizi, oltre all'applicazione delle sanzioni previste nel successivo Capo V, potrà limitare la possibilità di adeguare le tariffe.

6. Le tariffe massime di macellazione in vigore, come già detto, costituiscono un limite massimo non valicabile mentre resterà una facoltà del gestore, garantendo la parità di trattamento per tutti gli utenti, l'eventuale applicazione, senza rivalsa alcuna nei confronti di Attiva, di sconti ulteriori rispetto a quelli minimi offerti per campagne promozionali sui servizi prestati e/o per formulazioni discrezionali ed occasionali di tariffari minimi calibrati in funzione dell'andamento della domanda di mercato.

Articolo 14 – RILEVAZIONI STATISTICHE

1. Il Gestore assicura semestralmente (al 30/6 e al 31/12 di ogni anno) l'elaborazione di dati statistici (almeno nome produttore, capi e peso) relativi alla macellazione, da fornire, entro il mese successivo alla scadenza ad Attiva S.p.A. ed al competente ufficio del Comune di Pescara nonché al Servizio Statistico Nazionale (ISTAT).
2. L'Istituto Centrale di Statistica può effettuare controlli sull'esattezza delle rilevazioni e, in caso di necessità, disporre d'intesa con il gestore e/o con la Società Attiva S.p.A. e/o con l'Amministrazione Comunale, specifiche rilevazioni.
3. I dati individuali rilevati in conformità alle istruzioni dell'Istituto Centrale di Statistica sono soggetti a segreto d'ufficio e non possono essere divulgati o comunicati a terzi. I dati globali, unitamente ai prezzi rilevati, dovranno essere oggetto della massima divulgazione.
4. I dati di cui sopra, dove previsto o richiesto, sono trasmessi all'Ufficio Statistica del Comune di Pescara, che potrà promuovere ulteriori rilevazioni, direttamente o tramite istituti od organismi all'uopo incaricati.
5. Per tutto quanto non previsto si fa riferimento alle leggi e disposizioni vigenti in materia.

Articolo 15 – OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DI LAVORO

1. Il Gestore è obbligato al rispetto integrale del C.C.N.L. per la specifica categoria di dipendenti, nonché degli accordi territoriali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo in cui vengono eseguiti i servizi oggetto del contratto, con particolare riguardo ai minimi retributivi ed agli strumenti di tutela dell'occupazione; in particolare vige l'obbligo, per l'impresa, ancorché non aderente alle associazioni firmatarie, di applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti la contribuzioni e le assicurazioni sociali, nonché di corrispondere le retribuzioni previste da leggi, regolamenti, contratti nazionali, territoriali e/o regionali ed aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale nel settore a cui l'affidamento fa riferimento.
2. L'obbligo di applicazione del contratto e degli accordi sussiste anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione, e i suddetti obblighi vincolano il gestore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o recede da esse e indipendentemente dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.
3. Il gestore, in rapporto alla Società Attiva S.p.A., è responsabile dell'osservanza delle norme anzidette da parte di eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei

casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto. Il fatto che il subappalto non sia autorizzato non esime l'impresa dalle responsabilità di cui sopra e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della Società Attiva S.p.A..

4. E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di risultare in regola con i versamenti contributivi dei propri dipendenti e di certificare periodicamente l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi, assistenziali e previdenziali e la regolare corresponsione delle retribuzioni ai lavoratori; la ditta aggiudicataria assume detti impegni anche in deroga a norme che disponessero l'obbligo del pagamento o eventuali altri oneri a carico di Attiva S.p.A., con esclusione di ogni diritto di rivalsa. La Società Attiva S.p.A. resta dunque estranea ai rapporti tra ditta aggiudicataria e personale e si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento ogni documentazione attestante la regolarità contributiva o comprovante l'avvenuto pagamento delle retribuzioni.
5. La ditta affidataria è altresì obbligata a fornire gli elenchi nominativi del personale addetto e la qualifica, nonché di dotare il personale di un cartellino di riconoscimento contenente oltre che il nome della persona addetta, la fotografia e l'indicazione della posizione INPS, INAIL e il nome della Ditta. La ditta deve provvedere al disbrigo sollecito di tutte le operazioni a mezzo di personale di provata capacità in relazione alle esigenze dei vari servizi.
Il personale addetto, deve essere in possesso di libretto sanitario.
Non possono essere adibiti ai servizi di macellazione, operai di età inferiore a 18 anni.
Il personale è tenuto al rispetto di tutte le norme che disciplinano i servizi del mattatoio ed in particolare di quelle igieniche nonché di quelle riferite all'ordine ed alla pulizia.
6. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla Società Attiva S.p.A. o ad esso segnalata dall'ispettorato del lavoro, la Società Attiva S.p.A. medesima comunica al gestore, e se del caso anche all'ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata.
7. In caso di inottemperanza grave e reiterata agli obblighi precisati nel presente articolo è facoltà della Società Attiva S.p.A. di risolvere unilateralmente il rapporto contrattuale.
8. L'affidatario del servizio si obbliga ad effettuare controlli igienico sanitari all'atto delle assunzioni e successivamente con cadenza periodica sul personale secondo un apposito protocollo che include:
 - i controlli sanitari periodici sul personale;
 - la frequenza di esecuzione;
 - le modalità di conservazione della documentazione sanitaria del personale: in tal caso il gestore si impegna a conservare la documentazione di quanto sopra a disposizione di eventuali visite ispettive;
 - le azioni da intraprendere in caso di esiti sfavorevoli;
 - le procedure di riammissione al lavoro del personale dopo malattie infettive.La documentazione di quanto sopra dovrà essere tenuta a disposizione a fronte di qualunque richiesta.
9. L'eventuale malattia infettiva del personale deve essere immediatamente segnalata al Responsabile di produzione e la successiva riammissione al lavoro dovrà essere accompagnata da copia del certificato medico di non contagio.

Articolo 16 – OSSERVANZA DI NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

1. Il gestore è tenuto all'osservanza delle disposizioni dettate dal D.lgs 81/08 e s.m.i., ed in particolare deve:
 - ottemperare alle norme relative alla formazione e informazione del personale sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla prevenzione degli infortuni, alla dotazione di mezzi ed attrezzature, all'adozione di tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e l'incolumità delle persone addette e dei terzi (interferenze, DUVRI, ecc...);
 - osservare tutte le norme e prescrizioni vigenti in materia di assicurazioni sociali, infortuni sul lavoro ecc.
 - comunicare, al momento dell'inizio del servizio, il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione nominato ai sensi della normativa vigente, il responsabile degli impianti ed il responsabile delle caldaie;
 - tener conto degli oneri per la sicurezza inerenti i rischi specifici propri dell'attività di mattazione individuati nella misura minima stimata in € 5.000,00 annui.

Articolo 17 – CONTROLLI E VIGILANZA IN CORSO DI ESECUZIONE

1. La Società Attiva S.p.A. si riserva la facoltà di far eseguire da propri incaricati, in qualsiasi momento, con ogni mezzo e nei modi ritenuti più idonei, controlli ispezioni e verifiche, al fine di accertare che i servizi oggetto del contratto avvengano nel rispetto delle prescrizioni tecniche di cui al presente Capitolato, del contratto medesimo e dei relativi allegati. Saranno sottoposte a vigilanza e controllo anche le attività di realizzazione degli investimenti e delle manutenzioni straordinarie offerti in sede di gara oltre che i tempi attuativi definiti nei piani offerti.
2. Ai fini di cui sopra entro 10 giorni dalla aggiudicazione della gara, la Attiva SpA provvede a designare ed a comunicare all'impresa aggiudicataria il nominativo del Funzionario responsabile in materia di controllo del servizio.
3. Gli incaricati delle verifiche ed ispezioni redigono apposito verbale con il quale vengono poste in evidenza le manchevolezze, i difetti e le inadempienze rilevati, nonché le proposte e le indicazioni che ritengono necessarie per gli ulteriori interventi di Attiva. Le verifiche ed ispezioni sono effettuate alla presenza di incaricati del gestore, che possono essere chiamati a controfirmare i verbali di verifica.

Articolo 18 – RICHIAMI E DIFFIDE AD ADEMPIERE IN CORSO DI ESECUZIONE

1. L'impresa che durante l'esecuzione dei servizi oggetto di affidamento dà motivo a più rilievi per negligenze ed inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, può essere soggetta a diffida e/o a richiami. Gli inadempimenti delle obbligazioni contrattuali sono contestati e corredati, se necessario, dall'intimazione ad adottare tutte le misure atte a rimuovere gli effetti dell'inadempimento. Entro 7 giorni dal ricevimento della lettera di addebito, la parte cui l'addebito è imputato può inviare all'altra le proprie osservazioni. Tenuto conto delle osservazioni, la parte non inadempiente diffida la parte inadempiente a provvedere, fissandogli

congruo termine.

2. Le diffide di cui al presente articolo sono comminate dal responsabile del procedimento.

Articolo 19 – **RESPONSABILITA'**

1. Il gestore è responsabile verso Attiva dell'esatta e puntuale realizzazione dei servizi affidati e dell'operato dei propri dipendenti; assume dunque ogni responsabilità per infortuni e danni causati direttamente ad Attiva S.p.A. o a terzi (persone, animali e cose) e di infortuni e danni nella gestione del servizio in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto o di inadempimenti.
2. L'impresa affidataria è tenuta ad adottare, a sua cura e spese, tutte le misure idonee per evitare danni, fermo restando che il risarcimento degli stessi, quando abbiano a verificarsi, è a suo completo carico, senza alcuna rivalsa verso la Società Attiva S.p.A..
3. Al fine di poter garantire il ristoro dei danni provocati il soggetto aggiudicatario deve presentare al competente ufficio amministrativo della Società Attiva S.p.A., prima dell'inizio del servizio, pena la revoca dell'affidamento o la risoluzione del contratto, polizza assicurativa RCT/O per la responsabilità civile, stipulata con primaria compagnia assicurativa, nei confronti del personale e di terzi utilizzanti o visitanti, e per danni a impianti e attrezzature, e per guasti ai macchinari, e per incendio, mancato freddo, furto, atti vandalici e danno ambientale da malfunzionamento, con estensione completa a tutti i rischi derivanti o comunque connessi all'attività di gestione ed alla conduzione dell'immobile. Detta polizza dovrà prevedere:
 - il soggetto aggiudicatario quale contraente;
 - l'indicazione esplicita dell'attività assicurata, coincidente con l'attività oggetto dell'affidamento;
 - un massimale non inferiore a € 2.500.000,00.

Di ogni furto o danno o atto vandalico dovrà essere data tempestiva comunicazione alla Società Attiva S.p.A. ed alle autorità competenti per territorio, fermo restando l'obbligo dell'immediato ripristino nel caso che gli stessi possano causare il fermo o l'inidoneo funzionamento degli impianti o del servizio.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di comunicare ad Attiva S.p.A. i rinnovi delle polizze e ogni variazione ad esse inerenti.

Articolo 20 – **RICORSO ALL'OPERA DI TERZI**

1. Il gestore è tenuto di norma ad adempiere in proprio alle obbligazioni del presente capitolato. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.
L'aggiudicatario, per determinate attività inerenti la gestione dell'impianto, eccezionalmente potrà servirsi di apposita ditta specializzata, previa autorizzazione scritta della Società Attiva S.p.A..
2. In caso di ricorso all'opera di terzi senza l'autorizzazione di cui al comma 1, l'impresa aggiudicataria si assume la piena responsabilità delle infrazioni alle disposizioni del presente capitolato e di quant'altro dovesse risultare a carico del subappaltatore occulto; in ogni caso,

Attiva S.p.A. può procedere alla risoluzione del contratto e all'incameramento della cauzione definitiva.

CAPO V – PENALITÀ

Articolo 21 – MOTIVI PER L'APPLICAZIONE DI PENALITÀ

1. L'impresa aggiudicataria, senza esclusione di eventuali conseguenze penali, è soggetta a penalità in caso di inadempienza agli obblighi previsti nel presente Capitolato e nel contratto, accertata a seguito delle verifiche di cui al precedente art. 17.

Articolo 22 – IMPORTO DELLE PENALITÀ

1. Le penali per gli inadempimenti di cui al precedente art. 21 sono stabilite come segue:
 - € 500,00 per la prima inadempienza;
 - € 1.000,00 per le successive inadempienze contrattuali.
2. In ogni caso l'ammontare delle penali applicate non può superare, durante tutto il periodo di affidamento, l'importo complessivo di € 50.000,00 (cinquantamila/00 euro).
3. Quando, a fronte di reiterati inadempimenti, l'importo delle penali da addebitare all'impresa supera detto limite di importo, si procede alla risoluzione del contratto.

In ogni caso è sempre salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Per il caso di ritardo nell'adempimento, è prevista, per ogni giorno di ritardo, una penale pari ad € 100,00 (euro cento/00) salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

Articolo 23 – MODALITÀ DI APPLICAZIONE E ABBANDONO DELLE PENALITÀ

1. L'ammontare delle penalità è addebitato sulla cauzione definitiva; in tal caso, l'integrazione dell'importo della cauzione avviene entro il termine previsto dal comma 4 dell'articolo 11.
2. L'applicazione delle penalità è notificata all'impresa nel domicilio legale indicato in contratto.
3. Resta esclusa la rinuncia a pretendere le penali comunicate, a meno che le stesse siano riconosciute inapplicabili.

CAPO VI – VERSAMENTI DA PARTE DELL'IMPRESA

Articolo 24 – PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DOVUTO DALL'IMPRESA

1. Il pagamento del corrispettivo offerto dall'affidatario in sede di gara deve avvenire annualmente entro il quindicesimo giorno del mese antecedente la data di scadenza dell'anno di riferimento, mediante versamento diretto con accredito/bonifico bancario presso Banca

CARIPE Agenzia S. Teresa di Spoltore intestato ad Attiva S.p.A. IBAN: IT90Z0624577431CC0410157014.

Nel caso di ritardi nei versamenti, saranno applicate le seguenti penali:

- a) 5% della somma da corrispondere, se il versamento verrà effettuato entro il quindicesimo giorno successivo alla scadenza di cui al comma 1;
- b) 10% della somma da corrispondere se il versamento avverrà entro il trentesimo giorno successivo alla scadenza di cui al comma 1;
3. In casi di mancato versamento delle somme dovute entro il termine di cui al punto b) del comma precedente Attiva S.p.A. procederà al recupero coattivo delle stesse, salva la facoltà di cui all'art. 28 (risoluzione contrattuale)

CAPO VII – CESSIONI E MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE

Articolo 25 – CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' vietata la cessione in qualunque forma, anche parziale, del contratto; ogni eventuale cessione sarà pertanto nulla ed improduttiva di effetti, e non operante nei confronti della Società Attiva S.p.A..

Articolo 26 – CESSIONE DELL'AZIENDA

1. L'eventuale acquirente dell'azienda dell'aggiudicataria subentra nel contratto.
2. La Società Attiva S.p.A. ha facoltà di recedere dal contratto, integrando il subentro di terzi giusta causa ex art. 2558, comma 2, cod. civ..
3. Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche in caso di affitto o usufrutto dell'azienda.

Articolo 27 – MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE

1. Le modifiche e le variazioni della denominazione e della ragione sociale dell'impresa aggiudicataria devono essere prontamente comunicate alla Società Attiva S.p.A..
2. La comunicazione è corredata da copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata; in particolare, dall'atto notarile deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente; in mancanza, il titolare o il legale rappresentante dell'impresa trasmettono apposita dichiarazione contenente quanto richiesto.

Capo VIII – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 28 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 1) E' in facoltà di Attiva S.p.A. recedere dal contratto anche nei seguenti casi:
 - a) ove sussistano comprovati motivi di pubblico interesse; l'Impresa ha diritto in questo caso alla restituzione della cauzione definitiva;
 - b) allorquando ciò derivi dal mutamento dei rapporti tra il Comune di Pescara ad Attiva S.p.A..

- 2) Si procede alla risoluzione di diritto ex artt.1456 e segg. C.C. del contratto nei seguenti casi:
 - a) sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte dell'impresa per causa ad essa non imputabile; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva;
 - b) frode, grave negligenza e inadempimento della ditta aggiudicataria (con decorso del termine di cui all'art.18 punto1.), mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte, cessazione di attività; Attiva S.p.A. incamera la cauzione definitiva;
 - c) formulazione da parte del responsabile del procedimento di più di 2 diffide e/o richiami sulla stessa mancanza; in tal caso, Attiva S.p.A. incamera la cauzione definitiva;
 - d) fallimento dell'impresa aggiudicataria, liquidazione, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente (compresa l'ipotesi in cui sia in corso a carico dell'impresa aggiudicataria un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni) ad eccezione delle ipotesi di associazioni temporanee d'impresa;
 - e) ricorso all'opera di terzi anche parziale senza l'autorizzazione scritta da parte di Attiva (quest'ultima incamera la cauzione definitiva);
 - f) mancata reintegrazione della cauzione definitiva a seguito dei prelievi operati da Attiva per fatti connessi con l'esecuzione del contratto; Attiva S.p.A. incamera la parte restante della cauzione;
 - g) mancato pagamento del canone oltre i termini previsti dal precedente art. 24;
 - h) applicazione di tariffe non approvate;
 - i) revoca o sospensione di autorizzazioni sanitarie per motivi addebitabili alla ditta aggiudicataria;
 - j) ritardo non giustificato nella realizzazione del programma del piano degli investimenti, protratto per più di 90 giorni o mancata realizzazione degli investimenti;
 - k) inosservanza degli obblighi inerenti il personale impiegato (art.15);
 - l) violazione delle norme in materia di sicurezza (art.16);
 - m) interruzione del servizio non dipendente da cause di forza maggiore e comunque addebitabili alla ditta aggiudicatrice o ad altri motivi non giustificabili da Attiva spa o dall'Amministrazione Comunale;
 - n) violazione dei principi contenuti nel codice etico di Attiva SpA o soggezione ad una misura interdittiva comminata ai sensi e per gli effetti della normativa di cui al D.Lgs. 231/01.

La volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa è comunicata mediante invio di lettera raccomandata a/r.

Articolo 29 – MODALITÀ DEL PROVVEDIMENTO DI RISOLUZIONE

1. La risoluzione del contratto viene disposta con atto dell'organo competente.
2. L'avvio e la conclusione del procedimento di cui al comma 1 sono comunicati all'impresa con

lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata all'impresa nel domicilio legale indicato in contratto salve le disposizioni della legge 7/8/1990, n. 241.

Resta sempre salva la facoltà per Attiva S.p.A. di chiedere l'integrale risarcimento del danno.

CAPO IX – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Articolo 30 – PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

1. Quando sorgono contestazioni tra Attiva S.p.A. e l'impresa, oppure quando questa contesta le prescrizioni datele perché ritenute contrarie ai patti del contratto, il responsabile del procedimento, nel termine di quindici giorni, decide sulle controversie.
2. Le decisioni definitive del responsabile del procedimento sono notificate all'impresa, che provvede per intanto ad eseguirle.

Articolo 31 – ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO

1. Ove l'impresa ritenga insoddisfacenti le decisioni del responsabile del procedimento, la definizione della controversia è attribuita alla competenza esclusiva del foro di Pescara.

Allegato 1 – INVESTIMENTI E MANUTENZIONI STRAORDINARIE
PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA
C.I.G. [5432463249]

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente in via _____ n. _____

città _____ provincia _____ cap _____

codice fiscale _____

in qualità di : (contrassegnare con X la parte che interessa):

Titolare

Legale rappresentante

dell’impresa / consorzio / ente cooperativo / società / capofila ATI / impresa mandataria tra quelle di cui all’art. 34, comma 1 del D.Lvo 163/2006:

con sede in Via _____ n° _____

città _____ provincia _____ cap _____

codice fiscale/partita iva _____

DICHIARA

Di voler effettuare i seguenti investimenti e manutenzioni straordinarie:

#	Breve descrizione dell’investimento	Tipo (contrassegnare con una x)	Importo (in €)	Tempo di completamento (in mesi dalla stipula del contratto)	Vita Tecnica (in mesi)	Valore residuo a fine affidamento (in €)
1		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
2		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
3		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
4		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				

Il dichiarante _____

(timbro e firma)

Pag. 1 di _____

#	Descrizione	Tipo (contrassegnare con una x)	Importo (in €)	Tempo di completamento (in mesi dalla stipula del contratto)	Vita Tecnica (in mesi)	Valore residuo a fine affidamento (in €)
		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				
		<input type="checkbox"/> Investimento <input type="checkbox"/> Manutenzione Straord.				

Il dichiarante _____
(timbro e firma)

Allegato 2 – SOFTWARE DI GESTIONE PROCESSO MACELLAZIONE
PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA
C.I.G. [5432463249]

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in via _____ n. _____
città _____ provincia _____ cap _____
codice fiscale _____

in qualità di : (contrassegnare con X la parte che interessa):

- Titolare Legale rappresentante

dell'impresa / consorzio / ente cooperativo / società / capofila ATI / impresa mandataria tra quelle di cui all'art. 34, comma 1 del D.Lvo 163/2006 e s.m.i:

con sede in Via _____ n° _____
città _____ provincia _____ cap _____
codice fiscale/partita iva _____

DICHIARA

Di offrire un software per la gestione del processo di macellazione avente le seguenti caratteristiche:

#	Funzioni gestite dal Software	Presenza funzione nel software offerto (contrassegnare con una x)	Massimo punteggio attribuibile
1	Procedura di prenotazione	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,40
2	Procedura di registrazione capi in entrata	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,40
3	Tracciabilità	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,40
4	Etichettatura capi	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,40
5	Classificazione delle carcasse	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,30
6	Gestione del registro di macellazione	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,40
7	Gestione del Magazzino	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,30
8	Fatturazione	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,30
9	Emissione bollettini di pagamento	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,20
10	Solleciti di pagamento	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,20
11	Estrazione dati per statistiche	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,20
12	Trasmissione informatizzata dati all'Anagrafe Bovina	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,20
13	Possibilità di estrazione dati in formati comuni (es. xls, xlsx, pdf, doc, ecc..)	<input type="checkbox"/> Funzione presente <input type="checkbox"/> Funzione non presente	0,30

Il dichiarante _____

(timbro e firma)

Allegato 3 – PROPOSTE AGGIUNTIVE DEL SERVIZIO

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA
C.I.G. [5432463249]

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in via _____ n. _____
città _____ provincia _____ cap _____
codice fiscale _____

in qualità di : (contrassegnare con X la parte che interessa):

Titolare

Legale rappresentante

dell’impresa / consorzio / ente cooperativo / società / capofila ATI / impresa mandataria tra quelle di cui all’art. 34, comma 1 del D.Lvo 163/2006 e .s.m.i:

_____ con sede in Via _____ n° _____
città _____ provincia _____ cap _____
codice fiscale/partita iva _____

DICHIARA

Di voler offrire i seguenti servizi aggiuntivi:

#	Descrizione del servizio aggiuntivo proposto	Tempo previsto di avvio del servizio (in mesi dalla stipula del contratto)
1		
2		
3		

Il dichiarante _____
(timbro e firma)

Pag. 1 di _____

#	Descrizione	Tempo previsto di avvio del servizio (in mesi dalla stipula del contratto)

Il dichiarante _____
(timbro e firma)

Allegato 4 – OFFERTA TARIFFE MASSIME DI MACELLAZIONE
PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA
C.I.G. [5432463249]

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente in via _____ n. _____

città _____ provincia _____ cap _____

codice fiscale _____

in qualità di : (contrassegnare con X la parte che interessa):

- Titolare Legale rappresentante

dell'impresa / consorzio / ente cooperativo / società / capofila ATI / impresa mandataria tra quelle di cui all'art. 34, comma 1 del D.Lvo 163/2006 e s.m.i.:

con sede in Via _____ n° _____

città _____ provincia _____ cap _____

codice fiscale/partita iva _____

DICHIARA

Di applicare le seguenti tariffe massime di macellazione:

#	TIPOLOGIA CAPI	IMPONIBILE TARIFFE CORRENTI [€]	PESO PER ATTRIBUZIONE PUNTEGGI	IMPONIBILE TARIFFE MASSIME OFFERTE [€]
1	VITELLI con peso fino a 3 q.li ed età inferiore a 12 mesi	81,71	3,70	
2	VITELLI con peso tra 3 e 6 q.li ed età inferiore a 12 mesi	88,56	1,50	
3	BOVINI con peso fino a 3 q.li ed età compresa tra 12 e 30 mesi	81,71	2,70	
4	BOVINI con peso tra 3 e 6 q.li ed età compresa tra 12 e 30 mesi	101,63	24,00	
5	BOVINI con peso tra 3 e 6 q.li ed età compresa oltre i 30 mesi	118,68	0,10	
6	BOVINI con peso oltre 6 q.li ed età compresa tra 12 e 30 mesi	121,01	15,70	
7	BOVINI con peso oltre 6 q.li ed età oltre 30 mesi	153,69	0,20	
8	EQUINI con peso fino a 3 q.li	75,32	0,10	
9	EQUINI con peso compreso tra 3 e 6 q.li	82,59	0,10	
10	EQUINI con peso oltre 6 q.li	88,5	0,10	
11	SUINI con peso fino ad 1 q.le	17,69	21,00	
12	SUINI con peso oltre 1 q.le	19,64	25,40	
13	OVINI ADULTI	18,56	0,80	
14	AGNELLI	7,85	4,50	
15	CAPRINI	9,15	0,10	

Il dichiarante _____

(timbro e firma)

Allegato 5 – OFFERTA SCONTI MINIMI SU TARIFFE MASSIME DI MACELLAZIONE
PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA
C.I.G. [5432463249]

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in via _____ n. _____
città _____ provincia _____ cap _____
codice fiscale _____

in qualità di : (contrassegnare con X la parte che interessa):

- Titolare Legale rappresentante

dell'impresa / consorzio / ente cooperativo / società / capofila ATI / impresa mandataria tra quelle di cui all'art. 34, comma 1 del D.Lvo 163/2006 e s.m.i.:

_____ con sede in Via _____ n° _____
città _____ provincia _____ cap _____
codice fiscale/partita iva _____

DICHIARA

Di applicare i seguenti sconti minimi alle tariffe massime di macellazione:

#	TIPOLOGIA SCONTI	SCONTO MINIMO OFFERTO [%]	PESO PER ATTRIBUZIONE PUNTEGGI
1	Sconto <u>BOVINI</u> macellati in unica soluzione: Sconto minimo offerto sul totale bovini macellati per quantità superiori alle 10 unità		4
2	Sconto <u>BOVINI</u> macellati mensilmente: Sconto minimo offerto sul totale bovini macellati per quantità comprese tra 36 e 45 unità		10
3	Sconto <u>BOVINI</u> macellati mensilmente: Sconto minimo offerto sul totale bovini macellati per quantità superiori alle 45 unità		30
4	Sconto <u>SUINI</u> macellati in unica soluzione: Sconto minimo offerto sul totale suini macellati per quantità comprese tra 50 e 200 unità		40
5	Sconto <u>SUINI</u> macellati in unica soluzione: Sconto minimo offerto sul totale suini macellati per quantità superiori alle 200 unità		10
6	Sconto <u>OVINI ADULTI</u> macellati in unica soluzione: Sconto minimo offerto sul totale ovini adulti macellati per quantità comprese tra 31 e 120 unità		3
7	Sconto <u>OVINI ADULTI</u> macellati in unica soluzione: Sconto minimo offerto sul totale ovini adulti macellati per quantità superiori alle 120 unità		3

Il dichiarante _____
(timbro e firma)

ALLEGATO 6 - LISTINO E SCONTI DI MACELLAZIONE IN VIGORE DAL 23/02/2009
PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI
PESCARA
C.I.G. [5432463249]

NUOVO LISTINO DI MACELLAZIONE IN VIGORE DAL 23/02/2009

TIPOLOGIA CAPI	IMPONIBILE	IVA 20%	DIR. SAN. ES. IVA	TOTALE
VITELLI				
Fino a 3q.li < 12 mesi	81,71	16,34	2,45	100,50
Oltre 3 q.li < 12 mesi	88,56	17,71	2,45	108,72
BOVINI				
Fino a 3 q.li >12 mesi < 30 mesi	81,71	16,34	6,03	104,08
> 3q.li fino a 6q.li >12 m.e < 30 mesi	101,63	20,32	6,03	127,98
> 6 q.li >12 mesi < 30 mesi	121,01	24,20	6,03	151,24
> 6 q.l > 30 mesi	153,69	30,74	6,03	190,45
EQUINI				
Fino a 3 q.li	75,32	15,06	3,68	94,06
> 3 q.li e fino a 6 q.li	82,59	16,52	3,68	102,79
> 6 q.li	88,50	17,70	3,68	109,88
SUINI				
Fino a 1 q.le	17,69	3,53	1,23	22,45
> 1 q.le	19,64	3,92	1,23	24,79
OVINI A.	18,56	3,71	0,5	22,77
AGNELLI	7,85	1,57	0,4	9,82
CAPRINI	9,15	1,83	0,4	11,38

Si specifica che:

a) l'imponibile per ogni tipologia di capo comprende i costi degli smaltimenti, di macellazione e dei diritti di macellazione;

b) la scontistica applicata è così di seguito suddivisa:

b1) Oltre 10 capi bovini macellati in un'unica soluzione sconto del 10% sulla macellazione;

b2) Oltre 35 capi bovini macellati mensilmente sconto del 15% sulla macellazione

b3) Oltre 50 capi suini macellati (e fino a 200) in un'unica soluzione, sconto del 10% sulla macellazione;

b4) Oltre 200 capi suini macellati in un'unica soluzione sconto del 15% sulla macellazione;

b5) Da 31 a 120 capi ovini adulti in un'unica soluzione sconto del 16,50%

b6) Oltre 120 capi ovini adulti macellati in unica soluzione sconto del 27,26%

b7) Oltre 45 capi bovini macellati ulteriori sconti, rispetto a quelli definiti al precedente punto b2) come da tabella seguente:

	SCONTO	PREZZO NETTO
Bovini da 3 a 6 q.li 12 m.	sc. 4,35%	€ 72,00
Bovini da 3 a 6 q.li	sc. 16,63%	€ 72,00
Bovini > 6 q.li	sc. 19,31%	€ 83,00

L'onere per lo stallaggio, al di fuori degli orari di macellazione, verrà stabilito dal Gestore che incasserà direttamente il relativo importo quale controprestazione per gli oneri sostenuti in detta fase.

**ALLEGATO 7 - STATISTICHE DELLA MACELLAZIONE IN COMUNE DI PESCARA
NEGLI ULTIMI 3 ANNI**

**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI
PESCARA**

C.I.G. [5432463249]

TOTALE CAPI MACELLATI ANNI 2010 - 2011 - 2012

CATEGORIA	2010	2011	2012
Bovini fino a 3 q.li	286	395	360
Bovini da 3 a 6 q.li 12 m.	163	90	78
Bovini da 3 a 6 q.li	850	1.122	1.089
Bovini > 6 q.li	950	622	604
Suini fino a 1 q.le	5.652	5.532	5.489
suini > 1 q.le	6.585	6.419	6.023
Ovini	311	1.198	211
Agnelli	3.090	2.813	2.651
Caprini	36	57	46
Totale	17.923	18.248	16.551

Allegato 8 – OFFERTA CANONE ANNUALE

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI PUBBLICI MACELLI DI PESCARA
C.I.G. [5432463249]

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente in via _____ n. _____

città _____ provincia _____ cap _____

codice fiscale _____

in qualità di : (contrassegnare con X la parte che interessa):

Titolare

Legale rappresentante

dell’impresa / consorzio / ente cooperativo / società / capofila ATI / impresa mandataria tra quelle di cui all’art. 34, comma 1 del D.Lvo 163/2006 e s.m.i.:

_____ con sede in Via _____ n° _____

città _____ provincia _____ cap _____

codice fiscale/partita iva _____

DICHIARA

Di offrire alla Società Attiva S.p.A. un canone annuo per la gestione dei pubblici macelli di Pescara pari a EURO: _____ (*),

(in cifre con 2 decimali)

_____ al
(in lettere)

netto degli oneri di sicurezza stimati nella misura minima di € 5.000,00 annui.

Il dichiarante _____

(timbro e firma)

(*) l’importo che l’aggiudicatario dovrà riconoscere non potrà in nessun caso essere inferiore, pena esclusione dalla gara, al canone base annuo di € 40.000,00 (quarantamila/00)