



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE MEDICHE
VETERINARIE

CAPITOLATO TECNICO

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
MACELLAZIONE PRESSO L'IMPIANTO DEL
DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE
VETERINARIE – DIMEVET DELL'ALMA MATER
STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA**

INDICE

1 – OGGETTO E LUOGO	3
2 – FINALITÀ DIDATTICHE E DI RICERCA	3
3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ORARI	4
4 - CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA DI MACELLAZIONE.....	4
5 - ATTREZZATURE MOBILI DI PERTINENZA DEL DIPARTIMENTO E DEL CONCESSIONARIO	4
5.1. - Attrezzature mobili di pertinenza del Dipartimento:	4
5.2. - Attrezzature mobili di pertinenza del Concessionario:.....	5
6 – PULIZIE.....	5
7 – MANUTENZIONE A CARICO DEL CONCESSIONARIO	5
8 – SMALTIMENTO RIFIUTI	5
9 – ISPEZIONE VETERINARIA, AUDIT E SORVEGLIANZA.....	5
10 – DOCUMENTAZIONE	5
11 – PERSONALE ADDETTO.....	5
11.1 - REFERENTE DEL CONCESSIONARIO	6
12 - FORMAZIONE E INFORMAZIONE	6
13 - CLAUSOLA SOCIALE	6
14 - PERMESSI E AUTORIZZAZIONI	7
15 - ONERI ED OBBLIGHI DELLE PARTI	7
16 – CORRISPETTIVI DEL CONCESSIONARIO	8
17 – AVVIO DEL SERVIZIO	8
18 – CONTROLLI E VERIFICHE.....	8
19 – CANONE DA VERSARE ALL'ENTE CONCEDENTE E MODALITÀ DI PAGAMENTO ..	9
20 – ATTIVITÀ DA ESPLETARE AL TERMINE DEL CONTRATTO.....	9
21 - UTILIZZO DEL NOME E DEL LOGO DELL'ALMA MATER – UNIVERSITÀ DI BOLOGNA	9
22 - RUOLI DEL CONTRATTO	9
23. ALLEGATI.....	10

1 – OGGETTO E LUOGO

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di macellazione di bestiame svolto a scopo didattico, di ricerca e di servizio al territorio, di norma alla presenza di personale strutturato e degli studenti del primo, secondo e terzo ciclo da svolgersi nello stabilimento di macellazione presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie - DIMEVET a Ozzano Emilia (BO), via Tolara di Sopra n. 50.

La concessione comprende anche lo svolgimento dei seguenti servizi e forniture accessori:

- la fornitura di attrezzature e sanificanti per la pulizia dei locali e delle attrezzature al termine delle operazioni di macellazione;
- strumenti e materiale di consumo per le attività di macellazione e attività connesse;
- la raccolta, trasporto e lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei rifiuti derivanti dalla macellazione e dalle operazioni connesse;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature mobili messe a disposizione dal DIMEVET e/o di proprietà del concessionario;
- la manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali dello stabilimento di macellazione volta a mantenerne lo stato di efficienza, conformità alla normativa e possibilità di utilizzo.

2 – FINALITÀ DIDATTICHE E DI RICERCA

Il Corso di Studi in Medicina Veterinaria prevede l'erogazione di crediti di attività pratiche, esercitazioni e tirocinio curriculare volti a fornire allo studente quelle competenze e abilità pratiche necessarie per lo svolgimento della professione veterinaria nell'ambito dell'Ispezione, Controllo e Certificazione degli Alimenti. Per questo motivo l'impianto di macellazione ubicato presso il DIMEVET rappresenta una delle sedi dove gli studenti possono svolgere il loro tirocinio, apprendere le fasi di macellazione e le metodiche di controllo per la sicurezza alimentare. Il macello è inoltre la sede in cui gli studenti del corso di laurea in Medicina Veterinaria possono svolgere attività pratiche in altre discipline e per le attività pratiche di altri Corsi di Laurea.

Questo implica che durante l'anno accademico, nelle giornate in cui si svolgono le attività di macellazione, gli studenti possano presenziare alle operazioni di macellazione e svolgere, sotto la sorveglianza di un docente o di un tutor attività che consentano loro di apprendere praticamente i metodi di controllo per la sicurezza alimentare, con particolare attenzione a:

- l'igiene della macellazione,
- la sanificazione delle strutture e delle attrezzature utilizzate,
- le metodologie ispettive,
- le metodiche di campionamento,
- le pratiche da effettuarsi per la rintracciabilità e la certificazione dei prodotti e tutti gli aspetti teorico-pratici previsti dalla normativa vigente nel settore carni.

Per questo motivo, quindi, la macellazione, potrà subire rallentamenti finalizzati ad agevolare le attività di cui sopra.

Oltre ad attività didattiche, possono essere svolte attività di ricerca, preventivamente concordate con il concessionario e con l'Autorità competente, con l'effettuazione di prelievi, da parte di personale strutturato e non strutturato adeguatamente formato (docenti, ricercatori, dottorandi, specializzandi ecc...) e dotato dei DPI previsti dalla normativa vigente a cura dell'Ateneo.

Per esclusive finalità didattiche e di ricerca il Concessionario dovrà garantire, con adeguato preavviso, il servizio di macellazione per animali segnalati dal DEC del contratto che presentano motivi di particolare interesse dal punto di vista scientifico. Tali capi rientreranno nel numero massimo di U.B.A. autorizzate dalla AUSL e dovranno essere macellati nel rigoroso rispetto delle normative sanitarie e di sicurezza.

3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ORARI

Il servizio prevede le attività di macellazione di animali (bovini e ovicapri) svolte a scopo didattico, di ricerca e di servizio al territorio, di norma alla presenza di studenti, laureati, tecnici, dottorandi, assegnisti, specializzandi e docenti da svolgersi nello stabilimento di macellazione presso il DIMEVET, sito in Ozzano Emilia, via Tolara di Sopra, 50.

Il numero massimo dei capi macellati ogni settimana sarà quello identificato dall'ASL tenendo conto della compatibilità con le norme igienico sanitarie e le infrastrutture disponibili. Il numero dei capi macellabili nell'arco di una giornata sarà concordato tra il Concessionario e il Dipartimento e comunque non potrà essere superiore a **n. 20** capi al giorno. Tale numero sarà definito all'avvio del servizio e, se necessario, ridiscusso tra le parti durante la vigenza contrattuale.

La macellazione deve avvenire di norma almeno due volte alla settimana e in giornate feriali (escluso il sabato) in orari da concordare tra il Concessionario e il Dipartimento, non prima delle ore 6.00 e non dopo le ore 18.00. Non sono previste chiusure del servizio.

In corrispondenza della programmazione didattica annuale, che si tiene di norma tra settembre e novembre per l'anno successivo, verrà condivisa con il Concessionario l'agenda delle attività didattiche da svolgersi presso il macello. In Offerta Tecnica verrà valutata la flessibilità dell'Impresa, in termini di orario di servizio, a soddisfare le esigenze relative alle attività didattiche.

Eccezioni saranno da concordare tra il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) e il referente aziendale.

L'attività di macellazione viene eseguita secondo le modalità descritte nell'Allegato 2 al presente capitolato.

L'Impresa dovrà garantire, compatibilmente con la disponibilità degli abbattitori, le macellazioni d'urgenza.

4 - CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA DI MACELLAZIONE

L'impianto di macellazione del DIMEVET è riconosciuto idoneo allo svolgimento con il seguente numero: B334G.

L'area di macellazione assegnata al Concessionario si trova all'interno di una porzione dell'immobile n.642 sito in Ozzano dell'Emilia, Via Tolara di Sopra 50-58, edificio n.645 e copre un'area di mq. **309,26** individuati d'intesa con il Dipartimento, come da allegata planimetria e comprende una zona esterna di scarico del bestiame, spogliatoio, sala di macellazione, sala sezionamento, n. 3 celle frigorifere, uffici (2), magazzino (1). Lo stabilimento di macellazione del DIMEVET ha le caratteristiche previste dalle norme sanitarie in vigore e da quelle in materia di sicurezza e salute dei lavoratori.

L'impresa non potrà apportare modifiche all'immobile in via autonoma e dovrà in ogni caso comunicare la proposta di modifica e concordarne l'esecuzione con l'Università.

Il Concessionario è l'unico responsabile del funzionamento dell'impianto e delle altre attrezzature ricevute, nei limiti indicati dal presente capitolato.

Di ogni eventuale furto o danno o atto vandalico dovrà essere data tempestiva comunicazione all'ente concedente 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.

5 - ATTREZZATURE MOBILI DI PERTINENZA DEL DIPARTIMENTO E DEL CONCESSIONARIO

5.1. - Attrezzature mobili di pertinenza del Dipartimento:

Attrezzature mobili	numero
Gruppo refrigerante del macello K150 COSTAN completo di: condensatore ad aria con ventole	1
Catena di macellazione completa per bovini	1
Lavandino in acciaio	1
tavoli in acciaio	3
Ganci	27
carrucole	40

pistole	2
Sterilizzatore per coltelli	5

5.2. - Attrezzature mobili di pertinenza del Concessionario:

abbeveratoi all'esterno nel recinto di attesa

armadietti in numero adeguato al personale in servizio

6 – PULIZIE

Le pulizie e le sanificazioni obbligatorie per la gestione dell'attività del servizio oggetto della concessione a carico del Concessionario sono quelle previste dal Regolamento CE 852/2004 agli artt. 3, 4 comma 2, 5. La pulizia deve riguardare, oltre che l'interno dell'impianto, le aree di sosta esterna del bestiame. Essa va svolta rigorosamente al termine delle operazioni di macellazione giornaliere in maniera accurata ed approfondita e deve interessare gli ambienti, tutta la strumentazione utilizzata e i DPI del personale.

Bimestralmente è richiesta una pulizia e disinfezione generale straordinaria dell'impianto da effettuarsi nei giorni di chiusura.

L'impianto all'interno e l'area di sosta esterna del bestiame vanno tenuti in ordine e sgombri da qualsiasi materiale, che va collocato negli appositi spazi dedicati al termine del loro utilizzo.

7 – MANUTENZIONE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

La manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali dello stabilimento di macellazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature mobili messe a disposizione dal DIMEVET e/o di proprietà del concessionario sono a carico di quest'ultimo. Tali manutenzioni devono garantire il mantenimento dello stato di efficienza e non obsolescenza di locali e impianti. Per quanto riguarda le celle frigorifere si richiede manutenzione periodica con relativa certificazione degli interventi.

8 – SMALTIMENTO RIFIUTI

Il Concessionario si identifica quale produttore dei SOA (sottoprodotti di origine animale) e dei rifiuti ai sensi delle disposizioni legislative in materia e deve pertanto provvedere a proprie spese, direttamente o tramite ditta appositamente incaricata e dotata delle necessarie autorizzazioni, all'avvio ad impianto di destino.

I contenitori dedicati allo stoccaggio dei SOA devono essere lavati e sanificati al termine del loro utilizzo e ricollocati nell'apposito magazzino.

9 – ISPEZIONE VETERINARIA, AUDIT E SORVEGLIANZA

Il controllo ufficiale, ivi compresa l'ispezione degli animali macellati viene effettuata dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL Bologna che rilascia anche le relative certificazioni sanitarie.

10 – DOCUMENTAZIONE

La documentazione amministrativa, fiscale e sanitaria per la macellazione ed il trasporto degli animali e delle carni, nonché dell'eventuale acquisto/vendita di animali/carni, viene tenuta con onere e responsabilità a carico del Concessionario.

11 – PERSONALE ADDETTO

L'ente concedente rimane del tutto estraneo ai rapporti di lavoro tra il Concessionario ed i dipendenti dello stesso, sia dal punto di vista economico che giuridico.

Il Concessionario deve provvedere al disbrigo sollecito di tutte le operazioni a mezzo di personale specializzato e dotato di adeguate competenze professionali in relazione alle esigenze del servizio.

A tale scopo il personale addetto deve essere in possesso dei requisiti sanitari e formativi richiesti dalle autorità competenti e svolgere le attività conformemente alla normativa vigente e sotto la sorveglianza dell'autorità competente.

Il Concessionario deve provvedere a rifornire i propri dipendenti dei DPI previsti dalla normativa vigente e del vestiario idoneo allo svolgimento delle attività.

Non possono essere adibiti ai servizi di macellazione, operai macellatori di età inferiore a 18 anni.

Il personale deve essere assunto con un livello contrattuale adeguato allo svolgimento delle mansioni oggetto del servizio.

A tale riguardo il Concessionario è obbligato a trasmettere l'elenco del personale all'atto dell'assunzione del servizio, con l'indicazione dei dati ed elementi per l'accertamento dei requisiti prescritti, compreso il Referente del Concessionario.

Il Concessionario è anche esclusivo responsabile dell'attività esercitata nei locali e delle attrezzature messe a disposizione dall'ente concedente, sia in termini operativi (procedure di lavorazione) sia del personale utilizzato per l'espletamento del servizio e sia della presenza di non addetti ai lavori.

Il Concessionario è responsabile dell'operato dei propri dipendenti e collaboratori nonché dei danni che potrebbero derivare dalla gestione e dall'espletamento del servizio a persone e/o cose di terzi. A tal fine il Concessionario dovrà garantire idonea copertura assicurativa per i rischi di responsabilità civile verso terzi nonché per i danni alla struttura, derivanti dalla gestione, come previsto in contratto.

In caso di assenza o cessazione del personale per qualsiasi motivo (ferie, malattia, dimissioni, ecc.) il personale dovrà essere sostituito con altro in possesso degli stessi requisiti minimi indicati in Capitolato. L'ente concedente potrà richiedere la sostituzione del personale da esso giudicato non idoneo allo svolgimento del servizio, con motivazione scritta relativa all'inadeguatezza del medesimo, senza che ciò dia diritto al concessionario di chiedere alcun onere aggiuntivo; il Concessionario è tenuto ad assicurare la pronta sostituzione del personale oggetto del rilievo.

Secondo i tempi e modalità comunicati dal DEC il Concessionario dovrà esibire i cedolini paga del personale dedicato.

11.1 - REFERENTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario, dovrà relazionarsi con il Responsabile della corretta esecuzione del contratto di cui al successivo par. 20, per tutti gli aspetti relativi alla gestione del servizio.

Il Concessionario dovrà affidare la Direzione del servizio a persona dotata di qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, con comprovata esperienza nel settore della macellazione e comunicare il nominativo al responsabile della corretta esecuzione del contratto.

12 - FORMAZIONE E INFORMAZIONE

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

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

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

13 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai fini di consentire l'attuazione della clausola sociale alla scadenza del presente appalto, l'Appaltatore è tenuto a fornire su richiesta ed entro i termini assegnati dal RUP tutte le informazioni relative al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto (identificativo, CCNL, livello, mansione, scatti di anzianità, data di assunzione, data eventuale di termine contratto, RAL, eventuali fringe benefits).

L'Università, inoltre si riserva di verificare durante il corso del contratto la corretta applicazione da parte dell'Appaltatore o di suoi eventuali subappaltatori dei livelli normativi e retributivi previsti dal CCNL dichiarato in sede di gara.

14 - PERMESSI E AUTORIZZAZIONI

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

15 - ONERI ED OBBLIGHI DELLE PARTI

Oneri ed obblighi dell'Università:

Sono a carico dell'Ateneo.

- i costi delle relative utenze: acqua ed energia elettrica;
- la manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali dello stabilimento di macellazione;
- la messa a norma dei locali adibiti al servizio;
- la manutenzione del sistema di smaltimento dei reflui (fognature e depuratore)
- la manutenzione degli impianti e sistemi antincendio

Oneri ed obblighi del Concessionario:

Sono a carico del Concessionario i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature mobili di macellazione e quelli relativi alla manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali dello stabilimento di macellazione utili a garantirne lo stato di efficienza e di utilizzabilità.

Il Concessionario dovrà monitorare costantemente lo stato manutentivo dell'immobile e comunicare al DEC in forma scritta e tempestivamente la necessità di interventi di tipo straordinario.

All'inizio della prestazione, il Concessionario deve comunicare al DEC i nominativi degli addetti all'esecuzione del servizio.

Sono a carico del Concessionario, nel rispetto della specifica normativa vigente:

- la pulizia e disinfezione, dei locali ed attrezzature al termine delle operazioni di macellazione;
- l'avvio a impianto di destino dei SOA e dei rifiuti derivati dalla macellazione e dalle operazioni connesse, compreso il materiale sanitario oggetto di specifica normativa.

È fatta salva la possibilità che tra il Dipartimento e il Concessionario si concordi, a fini didattici e/o di ricerca, il prelievo da parte del Dipartimento, di materiale organico (organi, apparati) derivante dalla macellazione.

Il Concessionario deve:

- provvedere al versamento di tutti gli oneri previdenziali ed assistenziali e all'assicurazione in merito a malattie ed infortuni del proprio personale addetto alla macellazione. Si concorda fin da ora che l'Università è esentata da ogni responsabilità in caso di infortunio del personale dell'~~Impresa~~ Concessionario e per danni arrecati dallo stesso o dagli animali e cose e a terzi.
- vigilare sul comportamento del personale, che deve essere informato ed istruito su tutti i possibili rischi derivanti dalle operazioni di macellazione;
- garantire il rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare.
- rendersi disponibile per eventuali macellazioni dimostrative ad esclusivo scopo didattico. Le modalità saranno concordate con opportuno preavviso;
- avviare a impianto di destino i rifiuti e i SOA prodotti, nel rispetto della normativa vigente.

Oneri ed obblighi comuni:

Ciascuna parte provvede alla copertura assicurativa di legge contro gli infortuni del proprio personale.

L'Università provvede alla copertura del proprio personale strutturato e degli studenti del primo, secondo e terzo ciclo coinvolto nello svolgimento delle attività previste dal presente Contratto nonché all'assicurazione per responsabilità civile verso terzi (persone e/o cose).

Il personale del Dipartimento, anche non dipendente, e gli Studenti che si rechino presso i locali del Macello saranno tenuti a uniformarsi ai regolamenti disciplinari e di sicurezza che siano eventualmente in vigore. A tal

fine le Parti si impegnano, per quanto di propria competenza, affinché al proprio personale strutturato e del primo, secondo e terzo ciclo vengano fornite dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente del Macello e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, anche sulla base del documento di sicurezza elaborato dal Concessionario, in base all'art. 28 del testo aggiornato del D. Lgs. 81/2008.

16 – CORRISPETTIVI DEL CONCESSIONARIO

I corrispettivi che il Concessionario applicherà al servizio di macellazione verranno determinati nel Piano Economico Finanziario presentato in sede di gara.

17 – AVVIO DEL SERVIZIO

L'avvio del servizio è condizionato al ricevimento delle autorizzazioni di cui al par. 14.

L'avvio avverrà in una data, successiva alla stipula del contratto, indicata nel verbale di avvio dell'esecuzione firmato dal DEC.

Resta salva la facoltà da parte dell'Università di Bologna, per motivate ragioni, di ordinare l'avvio dell'esecuzione del contratto nelle more della stipula dello stesso ai sensi dell'art. 17 c. 8 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., mediante comunicazione del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC).

L'Università in fase di avvio del servizio verificherà che l'Appaltatore abbia dato seguito a quanto indicato in sede di offerta tecnica, riservandosi di revocare l'aggiudicazione qualora vi siano incongruenze con quanto offerto.

All'avvio del servizio verrà fissata apposita riunione di cooperazione e coordinamento ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08.

Il Concessionario è tenuto ad inviare l'elenco nominativo del personale assunto entro il termine fissato dal DEC e a comunicarne eventuali aggiornamenti entro 10 giorni dall'avvenuta sostituzione.

L'impianto viene concesso con gli arredi, attrezzature e materiali in dotazione definito nell'apposito elenco di cui al par.5. All'atto della consegna sarà redatto apposito verbale, sottoscritto dalle parti, nel quale saranno elencati e descritti i locali, gli infissi, i mobili e le attrezzature dati in uso al Concessionario ed il relativo stato di conservazione.

18 – CONTROLLI E VERIFICHE

Al fine di consentire un adeguato riscontro dello svolgimento del servizio oggetto della concessione verranno predisposti, a cura del Concessionario, report semestrali, contenenti il resoconto dei capi macellati suddiviso per singolo cliente e specie animale macellata, nonché, l'elenco delle operazioni di

- manutenzione ordinaria e straordinaria effettuate sulle attrezzature mobili messe a disposizione dal DIMEVET e/o di proprietà del concessionario;
- manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali dello stabilimento di macellazione

I report dovranno essere trasmessi al Direttore dell'Esecuzione del Contratto entro quindici giorni successivi alla fine dell'ultimo mese del semestre di riferimento.

Per tutta la durata del contratto, l'Università ha facoltà di effettuare controlli, sia con preavviso che senza, finalizzati a verificare la conformità delle prestazioni rispetto a quanto prescritto nel presente Capitolato tecnico, nell'ulteriore documentazione e nell'offerta presentata in sede di gara, al fine di accertare l'adempimento degli impegni assunti dall'Impresa concessionaria.

Il controllo sulla qualità del servizio svolto sarà effettuato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto periodicamente oppure nel caso di eventuali segnalazioni di disservizi da parte del personale dell'Università coinvolto.

Gli incaricati delle verifiche ed ispezioni potranno redigere apposito verbale con il quale vengono poste in evidenza eventuali mancanze, inadempienze o difetti rilevati, nonché le proposte e le indicazioni che si ritengono necessarie.

Le verifiche e le ispezioni possono essere effettuate alla presenza di incaricati del Concessionario, che possono essere chiamati a controfirmare i verbali di verifica.

All'avvio del servizio e con cadenza periodica comunicata dal DEC verranno verificati i cedolini paga del personale per verificare l'applicazione del contratto collettivo dichiarato in sede di gara, livello e retribuzione del personale.

La mancata conformità delle prestazioni contrattuali, impegna il Concessionario al ripristino immediato di suddette prestazioni e può dare luogo all'applicazione delle penali previste dal Contratto, fermo il risarcimento del maggior danno. Eventuali non conformità relative all'applicazione del contratto collettivo dichiarato in sede di gara possono comportare la risoluzione del contratto.

Il Concessionario è responsabile della trasmissione all'ente concedente di eventuali comunicazioni relative all'attività, pervenute da organi di vigilanza e controllo.

19 – CANONE DA VERSARE ALL'ENTE CONCEDENTE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il corrispettivo contrattuale che il Concessionario dovrà corrispondere al DIMEVET è costituito dall'importo offerto in sede di gara per il canone relativo alla fase principale quinquennale del contratto di concessione da suddividersi in n. 10 rate semestrali posticipate di pari importo. La prima fattura dovrà essere emessa a 6 mesi dall'avvio del contratto.

Dopo 6 mesi dall'avvio del contratto e periodicamente dopo ogni semestre, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto richiederà al Concessionario una breve relazione sull'attività svolta, i principali fatti e segnalazioni di rilievo della gestione, nonché i seguenti dati relativi al semestre trascorso:

- numero di capi abbattuti e loro suddivisione per tipologia;
- numerosità e tipologia clienti
- manutenzione ordinaria e straordinaria effettuata sulle attrezzature mobili messe a disposizione dal DIMEVET e/o di proprietà del concessionario;
- manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali dello stabilimento di macellazione

In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, superiore a 30 giorni, l'Università si riserva la facoltà di risolvere il contratto con conseguente diritto al risarcimento del danno e avrà diritto, su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, agli interessi al tasso di riferimento calcolato e definito dal d.lgs 231/2011 modificato dalla L. 192/2012.

20 – ATTIVITÀ DA ESPLETARE AL TERMINE DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto il Concessionario è tenuto a riconsegnare l'immobile e tutto quanto elencato nel verbale di consegna in buono stato di conservazione e funzionamento. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale sottoscritto dalle parti.

Trenta giorni prima della scadenza del contratto verrà effettuato un sopralluogo congiunto per una verifica preliminare dello stato dei locali e degli impianti.

Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni mobili dovranno essere riparati o reintegrati entro il termine stabilito nel verbale, trascorso il quale senza esito l'ente concedente avrà diritto di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o del valore di mercato di quelli mancanti.

21 - UTILIZZO DEL NOME E DEL LOGO DELL'ALMA MATER – UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Ogni eventuale utilizzo del nome e del logo dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna sul sito aziendale, materiale informativo o promozionale dell'azienda, comunicazioni o etichette senza previa autorizzazione e accordo scritto con l'Università sono vietati.

22 - RUOLI DEL CONTRATTO

Il Responsabile Unico del Progetto è il dott. Alessandro Giuliani, in servizio presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie – DIMEVET

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto è la dott.ssa Cristina Cappannari in servizio presso il medesimo Dipartimento.

Il DEC effettuerà il monitoraggio contabile e dei livelli di servizio del contratto, invierà eventuali disposizioni sul servizio (Ordini di Servizio – Ods), in modalità scritta, via pec, al Referente del servizio per il Concessionario.

Il DEC effettuerà eventuali contestazioni/rilievi sul servizio in modalità scritta e via PEC al Concessionario, assegnando adeguata tempistica per ricevere le controdeduzioni. Qualora queste non siano ritenute sufficientemente motivate o giustificate informerà il RUP per l'irrogazione delle penali previste dal Contratto

23. ALLEGATI

All. 1: planimetria dei locali

All. 2.: processo di macellazione