

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEL MATTATOIO COMUNALE, DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE E DELLE OPERAZIONI AD ESSO CONNESSE -

art. 1 -OGGETTO

Il presente Regolamento disciplina la gestione dei servizi prestati all'interno del Mattatoio comunale.

Art. 1 bis - A norma del regolamento CE 854/2004, la macellazione di tutti gli animali, bovini, bufalini, ovini, destinati all'alimentazione deve avvenire nel mattatoio comunale. Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustificano il provvedimento può essere consentita dall'Autorità Comunale, previa approvazione del Servizio Veterinario A.S.L., la macellazione stagionale a domicilio. Tutte le macellazioni debbono essere effettuate con le norme e le garanzie stabilite dal Reg CE 854/2004

Art. 1 ter - La Direzione del mattatoio Comunale, 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.

art. 2 -MODALITÀ DI GESTIONE

Il mattatoio può essere gestito in una delle modalità previste dalla Legge 142/1990 per la gestione dei pubblici servizi. L'Amministrazione comunale stabilisce la modalità di gestione sulla base del criterio dell'efficienza, dell'efficacia e dell'economicità.

Compete al Comune di Malonno attraverso l'addetto incaricato il controllo dell'attività svolta nel mattatoio comunale, per accertare l'osservanza del presente Regolamento e del buon andamento del servizio.

Compete, altresì, al Comune la determinazione della misura massima delle tariffe di mattazione. Per questo motivo il Comune, tramite incaricati dal Sindaco, ha diritto di accesso e di ispezione nell'impianto anche per verificare la corretta conduzione degli impianti, il buon andamento del servizio, l'osservanza del presente Regolamento e degli adempimenti contabili ed amministrativi previsti dalla legge, ivi compresa la regolare posizione assicurativa e previdenziale del personale e degli addetti ai servizi.

Art. 3 -RESPONSABILE DELLA GESTIONE. IL GESTORE DEL SERVIZIO

L'accesso alla struttura riservato esclusivamente al personale munito di apposita autorizzazione e sotto il controllo del veterinario responsabile.

Eccezionalmente e previa specifica autorizzazione del veterinario responsabile è consentito l'ingresso all'impianto a persone estranee alla gestione del mattatoio.

E' consentito accedere alla struttura previa autorizzazione, accompagnate da personale idoneo, a gruppi e tutti coloro che per motivi di studio ne facciano motivata richiesta.

L'ingresso è comunque vietato:

- a) ai ragazzi di età inferiore ai 16 (sedici) anni;
- b) a chi si trovi in Stato di ubriachezza o che manifesti l'intenzione di provocare disordini;
- c) a tutti coloro ai quali per gravi motivi, il Veterinario ritenga opportuno d'inibirlo.

Art 3 bis.

Il responsabile della gestione è l'addetto incaricato:

Mantiene i rapporti con l'Amministrazione comunale e con il Veterinario Ufficiale, vigila sul buon andamento delle attività, sull'osservanza del presente regolamento, sull'uso regolare delle strutture ed attrezzature, attraverso la stesura di un rapporto di servizio (ALLEGATO 1).

L'addetto al servizio di mattazione deve essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- a) copertura assicurativa contro gli infortuni;
- b) polizza assicurativa contro per la responsabilità civile verso terzi.

Gli addetti alla macellazione devono essere dotati di **certificato di idoneità** ai sensi del Reg CE 1099/2009. L'addetto si obbliga a comunicare al concedente il servizio i nominativi degli addetti alla mattazione ed ogni eventuale variazione degli stessi.

L'addetto è obbligato al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/01 (verificare) e successive modificazioni.

Il Responsabile di servizio adegua il piano di sicurezza secondo le caratteristiche di lavorazione e tipologia di materiali messi a disposizione, sollevando l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità civile e penale al riguardo. In particolare il responsabile di servizio mette a disposizione del personale addetto alla struttura e sempre visionabile, un manuale per la sicurezza dove sono riportate: - Linee guida per il personale - Dispositivi di protezione individuale - Elenco delle apparecchiature pericolose - Classificazione dei rischi - Norme comportamentali di sicurezza - Norme di primo soccorso.

L'addetto è tenuto a collaborare con l'Amministrazione Provinciale di Brescia 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.

- L'addetto e il responsabile di servizio devono provvedere:

- a) a tutti i servizi di mattazione, dallo scarico alla conduzione degli animali nell'impianto di mattazione, all'avvio delle carni nelle celle frigorifere e quindi al caricamento sui mezzi di trasporto per la consegna;
- b) a tutte le incombenze sanitarie secondo le indicazioni del veterinario responsabile;
- c) al recupero del sangue e degli scarti di lavorazione ed al loro smaltimento secondo le norme previste;
- d) **alla pulizia giornaliera e periodica di tutti i locali;**
- e) a controllare la necessità della manutenzione ordinaria della struttura
- f) a tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia d'igiene alimentare, al fine di non incorrere nei rischi di danno biologico e/o ambientale;
- g) verifica che gli utilizzatori adoperino apposito vestiario;
- h) alla perfetta tenuta della procedura informatica;
- i) alla vigilanza ed alla custodia dell'impianto di mattazione e del suo contenuto;
- j) a vietare l'ingresso nello stabilimento alle persone non autorizzate;
- l) al controllo sull'entrata del bestiame, che deve essere munito delle certificazioni sanitarie.
- k) all'applicazione, secondo la normativa vigente, di contrassegni alle carcasse ed ai rispettivi visceri degli animali abbattuti, testa compresa.
- m) ad assicurare un servizio di macellazione d'urgenza con reperibilità telefonica diurna e notturna;
- n) alla esecuzione di quanto, ai fini ispettivi ed igienici, può essere ulteriormente richiesto dal responsabile sanitario dell'impianto;
- o) a tenere tutti i registri previsti per l'esercizio dei servizi.
- p) comunicare al responsabile dell'area tecnica del Comune di Malonno tutte le spese correnti di gestione nonché l'acquisto di tutti i materiali ed i beni di consumo necessari per espletare i servizi;

Le varie operazioni del servizio devono essere compiute a regola d'arte rispettando tutte le norme regolamentari e legislative vigenti in materia.

L'Amministrazione Comunale non risponde di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle predette norme. L'Amministrazione Comunale non risponde di eventuali danni a persone, cose ed animali causati da eventi accidentali o per cattivo o improprio uso delle attrezzature ed impianti.

Gli addetti alla mattazione possono utilizzare le attrezzature, i locali e i servizi igienici. Durante l'orario di macellazione, l'addetto è responsabile dei danni che, per imperizia o negligenza, potessero derivare al macchinario ed alle attrezzature che dovranno essere lasciate in perfetto stato di efficienza e funzionamento. Le attrezzature dovranno essere sistemate negli appositi locali al termine della lavorazione.

Art.4 – COMPITI DEL VETERINARIO UFFICIALE

Spetta al veterinario ufficiale la verifica del rispetto delle condizioni previste dalla normativa vigente con riferimento all'igiene degli impianti, del personale e delle operazioni di mattazione. Ove lo ritenga opportuno potrà proporre programmi di formazione del personale mirati all'eliminazione di carenze e comportamenti riscontrati inidonei. Nei casi di mancato rispetto delle norme igieniche il veterinario dispone tutti i provvedimenti ritenuti necessari quali ad esempio il rallentamento o la sospensione dell'attività produttiva, dandone preventiva immediata comunicazione al Sindaco e al responsabile della gestione.

Terminate le operazioni di macellazione ed eseguita la visita ispettiva di ciascun capo, il veterinario farà apporre dall'operatore sulla carcassa e sui visceri edibili il numero di timbri che riterrà opportuno. Le caratteristiche del bollo sono quelle stabilite dalla normativa vigente.

Le parti eventualmente sottoposte a sequestro dal veterinario a seguito del controllo ispettivo debbono essere custodite, a cura del responsabile di servizio, in idonei contenitori sigillati in attesa del ritiro per la distruzione.

E' competenza del veterinario incaricato effettuare le visite ante-mortem che di norma verranno effettuate tra le ore 8.15 e le ore 8,45 del giorno di mattazione.

Art. 5– RESPONSABILITA'

Tutti i soggetti che hanno in uso gli impianti, le attrezzature, i macchinari ed ogni altro bene di proprietà comunale sono tenuti al **rispetto del principio di diligenza del buon padre di famiglia**. In mancanza saranno ritenuti direttamente responsabili per i danni arrecati.

Art. 6 - IGIENE DEL PERSONALE

Destinatari delle misure igieniche di seguito descritte sono tutte le figure che a vario titolo si trovano ad operare all'interno dell'area produttiva del mattatoio. In particolare: il Responsabile di Servizio, l'addetto incaricato ed in caso di affidamento a terzi, l'affidatario della gestione del servizio, il Veterinario Ufficiale, gli addetti alla macellazione, i trasportatori, i visitatori, i proprietari del bestiame.

Tutti coloro che manipolano carni fresche o che lavorano in locali o aree in cui le carni fresche sono manipolate debbono indossare copricapo, calzature ed abiti da lavoro di colore chiaro facilmente lavabili.

Utilizzazione di stivali e calzari.

E' vietato l'ingresso negli ambienti di lavoro a coloro che non hanno indossato calzature idonee o che non abbiano indossato appositi copri scarpe.

Prima dell'ingresso nei locali di lavoro gli stivali o i calzari dovranno essere puliti e disinfettati in maniera tale da evitare contaminazioni ambientali.

Tali operazioni di pulizia e disinfezione dovranno essere ripetute ogni qualvolta si renda necessario ed ogni volta che si passa da un ambiente più sporco ad uno più pulito nonché al rientro negli spogliatoi.

Art. 7 - VIGILANZA

Il controllo relativo al rispetto delle norme del presente regolamento è demandato al Responsabile del servizio all'addetto incaricato, agli agenti di polizia municipale, ai responsabili dei servizi comunali, ciascuno per le rispettive competenze, agli agenti della forza pubblica, agli agenti competenti in materia di tutela ambientale e al servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria competente per territorio.

Art. 8 -PROCEDEIMENTO DI MACELLAZIONE

Gli animali condotti al mattatoio non devono essere in alcun modo maltrattati, rispettando in tal modo le norme sul benessere animale. Gli animali devono essere condotti nella "trappola" con l'ausilio degli appositi stimolatori solo se necessario.

All'atto dell'introduzione nel mattatoio gli animali devono essere muniti di documento sanitario dal quale risulti la data di ammissione, il cognome e nome dell'esercente, i dati identificativi dell'animale introdotto. Tutti gli animali introdotti dovranno essere contrassegnati dal proprietario secondo le disposizioni dei regolamenti vigenti in materia.

E' vietato introdurre nello stabilimento animali non destinati alla macellazione.

Non saranno ammessi alla macellazione gli animali che non siano scortati dal prescritto certificato sanitario del Veterinario competente.

- Le carni provenienti da animali abbattuti d'urgenza fuori del mattatoio per essere in questo introdotti debbono essere scortate da certificato comprovante l'avvenuta visita da parte del Veterinario dell' A.S.L. competente sul luogo del sinistro e l'autorizzazione da esso concessa per il trasporto della carcassa e dei visceri al Mattatoio.

- L'abbattimento degli animali, ai quali si deve produrre la morte nel modo più rapido possibile escludendo qualsiasi atto di crudeltà , sarà eseguito da personale di sicura abilità debitamente autorizzato dal Veterinario tra gli addetti al servizio di macellazione. L'abbattimento dei capi grossi e dei vitelli è fatto normalmente con la pistola a proiettile captivo ed è seguito immediatamente dal taglio dei grossi vasi del collo (iugulazione) allo scopo di ottenere il più completo dissanguamento; per gli ovini l'uccisione, previo stordimento, si fa su appositi tavoli con taglio dei grossi vasi del collo;

L'operatore dovrà procedere immediatamente alla iugulazione dell'animale, per consentire un rapido e completo dissanguamento, fondamentale ai fini della conservabilità delle carni. I bovini devono essere obbligatoriamente e completamente eviscerati e tolettati entro 40 minuti dalla iugulazione, avendo cura di asportare solo le parti grasse in eccedenza, normalmente non commestibili, presenti in tutta la carcassa. I reni devono comunque rimanere attaccati alla carcassa coperta dallo strato proprio di grasso.

In relazione alla disponibilità di celle frigorifere, prima di essere poste nelle celle di sosta le mezzene devono essere "sfreddate" per almeno 30 minuti. La macellazione di tutti i capi non può essere interrotta prima del sezionamento in mezzene.

- Gli animali da abbattere non debbono sostare nella sala di abbattimento. I grossi animali, prima di ricevere il colpo di pistola, devono essere assicurati entro l'apposita gabbia.

- Le macellazioni da eseguirsi in osservanza di precetti religiosi hanno sempre luogo col pieno rispetto delle norme stabilite dai precetti medesimi.

- Il sangue degli ovini, che vengono iugulati su appositi tavoli mobili, sarà raccolto nei recipienti sottostanti.

- E' severamente vietato iniziare qualsiasi operazione di macellazione sugli animali abbattuti e dissanguati prima che sia cessato ogni segno di vita.

- L'insufflazione d'aria nel connettivo allo scopo di facilitare il distacco della pelle, nella rognolata degli agnelli e nei polmoni, non potrà farsi che con gli speciali mezzi meccanici del mattatoio.

Appena eseguita la eviscerazione degli animali gli intestini e gli stomaci, verranno immessi in appositi contenitori. Gli altri visceri, nessuno escluso, si lasceranno intatti e nessuno potrà ritirarli, finché non siano stati visitati e il sanitario non abbia emesso il suo giudizio. Essi saranno appesi

nell'uncinaia corrispondente alla posta occupata dall'animale macellato insieme con la testa e nell'ordine seguente: milza, mesenterio con i relativi gangli, fegato, polmone con uniti cuore e diaframma, utero e mammelle.

La consegna delle frattaglie verrà effettuata dopo le ore 16.00 del giorno di macellazione, salvo per i capi a test a BSE che verrà effettuata dopo le ore 16.00 del giorno di macellazione

I residui della preparazione degli animali, pelli, unghie, corna, grasso ossa ecc. dovranno essere sollecitamente trasportati negli appositi contenitori. Le pelli ovine, bovine, caprine sono smaltite dalla ditta incaricata tramite apposita convenzione.

Compiuta la visita post-mortem, le carni ed i visceri riconosciuti sani devono essere bollati alla presenza del Veterinario responsabile, nel rispetto della normativa.

- Per la classifica delle carni bovine il Veterinario responsabile si atterrà alle norme di legge vigenti.
- Le carni ed i visceri sequestrati saranno introdotti nell'apposito secchione a chiusura ermetica e trasportati nel locale di distruzione.
- E' lasciata al Veterinario responsabile la massima libertà di manipolazione e di tagli sulle carni e sui visceri, per le indagini giustificate dalle esigenze sanitarie. Il giudizio sulla destinazione delle carni deve essere immediato. Nel caso esistessero dubbi sulla destinazione delle carni, al Veterinario responsabile è lasciato il tempo necessario per le ricerche collaterali di laboratorio.
- I visceri che risultano parassitati anche da una sola ciste da echinococco verranno, a norma delle disposizioni di legge oggi vigenti, totalmente distrutti. Della parassitosi riscontrata sarò presa nota dal Direttore e viene fatta segnalazione all'autorità competente – Regione Lombardia-
- E' severamente vietato togliere, alterare od in qualsiasi modo guastare i bolli sanitari sui visceri e sulle carni visitate. In caso di infrazione, le carni saranno sequestrate e distrutte e i contravventori perseguiti a norma di legge..

Art 9 -ARMADIO FARMACEUTICO

Lo stabilimento è dotato di presidio farmaceutico a norma con le disposizioni del D. Lg.vo n. 626/96, necessario per poter compiere le prime medicazioni di urgenza.

Art 10- CELLE FRIGORIFERE

Nel Mattatoio funzionano appositi frigoriferi per le carni fresche. Dopo la visita sanitaria e la relativa bollatura, le carni degli animali mattati dovranno essere introdotti nelle celle frigorifere fino al giorno successivo, salvo periodi più lunghi di **stazionamento massimo di 10 giorni** richiesti dagli interessati a proprio rischio sia relativamente alla conservazione che alla custodia delle carni. Per chi necessita stazionamenti delle carni oltre i 10 giorni sarà applicato un costo di maggiorazione.

Dietro specifica autorizzazione del Veterinario le carni c.d. "calde" appena mattate potranno essere immediatamente consegnate all'utenza. Nessuno può accedere ai locali del frigorifero senza autorizzazione.

Art 11. DISPOSIZIONE D'ORDINE E DI PULIZIA

- Sono rigorosamente vietate, sotto pena di immediata sospensione e di definitiva espulsione, le risse, le provocazioni, gli schiamazzi, le bestemmie, le dispute, i giuochi di qualsiasi natura, ogni atto contrario alla decenza e al buon costume, qualunque atto di crudeltà o di sevizie al bestiame che attende l'abbattimento e in generale il contegno scorretto.
- E' proibito abbandonare o sostare per periodi prolungati con automezzi e motomezzi, carri, e qualsiasi altro veicolo sulla strada adiacente lo stabilimento, oltre il tempo richiesto dalle esigenze del servizio.

E' vietato trattenersi nello stabilimento nelle ore di chiusura. E' vietato fumare nei locali del mattatoio.

- E' proibito introdurre nello stabilimento o circolarvi con armi o strumenti offensivi di qualsiasi specie.

- E' proibito a chiunque di danneggiare lo stabilimento e oggetti di spettanza del mattatoio; elencati nell' **inventario depositato presso gli uffici comunali**

I contravventori a queste disposizioni possono essere definitivamente espulsi dallo Stabilimento e sono sempre obbligati a risarcimento del danno arrecato.

- L'addetto e l'utilizzatore è tenuto a notificare immediatamente al Comune i guasti rilevati nei locali, negli attrezzi o nei macchinari dello stabilimento.

- Ai soggetti incaricati del servizio di mattazione è fatto divieto assoluto di ricevere compensi in natura ed in denaro per l'espletamento delle proprie incombenze. Il gestore è tenuto ad allontanare i trasgressori dallo stabilimento.

- L'Amministrazione Comunale non è civilmente responsabile degli eventuali danni derivanti a terzi in conseguenza delle operazioni che avvengono nello stabilimento.

- All'uscita dallo Stabilimento per qualsiasi motivo o per la cessazione del lavoro, il personale addetto non può indossare gli abiti da lavoro e non può portare con sé coltelli o strumenti del mestiere. Il veterinario può prescrivere l'adozione di ulteriori misure igieniche ritenute necessarie.

- Senza pregiudizio delle pene più gravi per fatti contemplati dalle leggi, dai Regolamenti Generali e Speciali e dal Codice Penale per i reati da esso previsti, le infrazioni alle prescrizioni del Regolamento CE 854/2004, nonché degli altri Regolamenti Comunali in vigore.

Art. 12 – ORARI E ORDINE DI PRENOTAZIONI PER LA MACELLAZIONE

La macellazione avviene secondo l'ordine di prenotazione e negli orari stabiliti dall'Amministrazione Comunale per tali operazioni.

L'addetto è responsabile del rispetto dell'ordine di prenotazione. La prenotazione va effettuata presso gli uffici comunali dal Responsabile di servizio almeno 3 giorni prima. L'ordine di macellazione stabilito corrisponderà all'ordine di prenotazione, fatto salvo per i capi a TEST BSE oltre i 72 mesi di età che vengono macellati al termine della giornata di macellazione.

In caso di comprovata urgenza, previa comunicazione al Responsabile di servizio su richiesta e parere del Veterinario dell'A.S.L. competente, la mattazione potrà avvenire in ore e giorni diversi dall'orario normale, previo pagamento da parte dell'interessato di una tassa di macellazione straordinaria, maggiore di quella normale e sempre che non si tratti di macellazione di urgenza (animali malati e infortunati sono esenti dalla tassa straordinaria).

Unicamente per la mattazione di animali malati o infortunati è possibile cambiare l'ordine di prenotazione.

Lo stabilimento comunale di macellazione sarà aperto nei giorni di Martedì e Giovedì.

Gli orari e i giorni stabiliti dall'Amministrazione potranno essere modificati tramite delibera della giunta comunale in accordo con il Veterinario ufficiale dell' ASL

Tale orario dovrà essere affisso all'albo dello stabile di macellazione

Il servizio di macellazione è garantito prioritariamente per numero due giorni alla settimana, secondo una programmazione delle attività, un calendario ed orari fissati dalla Giunta comunale, in accordo con il Veterinario ufficiale. **Il numero massimo di capi da macellare in una giornata è 4 conferiti entro l'orario fissato per l'ingresso degli animali.** L'apertura del mattatoio verrà garantita, per gli animali accettati entro l'orario di conferimento, per il tempo occorrente al completamento delle operazioni. Le operazioni di mattazione saranno eseguite, di norma, in base all'ordine prenotazione del bestiame vivo. Per esigenze straordinarie sarà possibile stabilire ulteriori giorni di intesa con il Responsabile del Servizio, previo parere favorevole del Servizio Veterinario competente.

Art 13 - ATTIVITÀ COMPRESSE NEL SERVIZIO EROGATO E TARIFFE

Compete al Comune la determinazione della misura massima delle tariffe di mattazione.

Per il servizio di mattazione la tariffa a carico dell'utente è determinata annualmente con apposita delibera della Giunta Comunale, in sede di approvazione generale delle tariffe, trattandosi di servizio pubblico a domanda individuale.

Sono ricompresi nel servizio di mattazione a tariffa base:

- ✓ l'accettazione del bestiame;
- ✓ la mattazione a regola d'arte;
- ✓ l'identificazione mediante bollatura delle mezzene e relative frattaglie,
- ✓ lo smaltimento viscere, sangue, pelli, ossa;
- ✓ il raffreddamento e lo stoccaggio in cella frigorifera, fino a un max di 10 giorni da quello di macellazione.

Attività non ricompresse nel servizio base erogato e costi aggiuntivi a carico dell'utenza

Non sono ricompresi nel servizio di mattazione e quindi restano a carico dell'utente:

- ✓ **Lo stoccaggio delle carni in cella frigorifero oltre i 10 giorni, con tariffa aggiuntiva**
- ✓ Il deposito delle carni foranee nelle celle frigorifere.

Art. 19. ENTRATA IN VIGORE

Il presente Regolamento entra in vigore dopo 15 giorni dalla sua affissione all'albo pretorio comunale munito degli estremi della delibera di approvazione. Cesseranno, alla stessa data, di aver vigore tutte le disposizioni contrarie e incompatibili con quelle del Regolamento stesso.

Una copia del presente Regolamento deve essere tenuta costantemente negli uffici del Mattatoio a disposizione di chiunque voglia consultarlo.

NORME FINALI

Le violazioni al presente regolamento sono sanzionate secondo le previsioni di cui alla normativa vigente in materia a tutti i livelli e con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dall'art. 7 bis, comma 1, del D.Lgs. n.267/2000 e s.m.i. da un minimo di Euro 25,00 ad un massimo di Euro 500,00.

Nel caso in cui il soggetto che abbia violato una o più norme del presente regolamento compia ulteriori violazioni tra loro connesse o costituenti reiterazioni di precedenti comportamenti, la sanzione amministrativa pecuniaria potrà essere aumentata progressivamente fino al massimo stabilito.

L'accertamento e la valutazione inerenti la reiterazione, con riferimento a quanto previsto dal comma precedente, sono effettuati secondo quanto previsto dall'art.8 bis della legge n.689 del 24.11.1981.

Oltre al pagamento della somma prevista, e fatta salva la richiesta di risarcimento del danno, può essere ordinata la rimessa in pristino e disposta, quando ne ricorrono gli estremi, l'esecuzione d'ufficio a spese degli interessati.

Per le violazioni al presente regolamento per le quali è prevista la sanzione amministrativa pecuniaria di cui al precedente comma 1 è ammessa la possibilità di pagamento della stessa in misura ridotta ai sensi della legge 24.11.1981, n.689.

L'importo delle sanzioni sarà prelevato direttamente dal Comune dalla cauzione, se prestata in denaro, o tramite escussione parziale della polizza fideiussoria. In caso di ripetute e gravi violazioni al presente regolamento, il Comune contesta gli addebiti al gestore il quale può inviare nel termine assegnato le proprie controdeduzioni.

Il Comune, esaminate le controdeduzioni, può, con provvedimento motivato, revocare la concessione di gestione del mattatoio. A seguito della contestazione degli addebiti, nelle more della definizione della relativa procedura, il Comune può avvalersi della prestazione di terzi, imputando al gestore tutte le spese e ogni altro onere imputabile all'inadempimento.

- **RAPPORTINO DI SERVIZIO** per adetto incaricato
- **TABELLA ORDINE DI PRENOTAZIONE MACELLAZIONE**
- **TABELLA PER ANIMALI A TEST BSE OLTRE I 72 MESI DI ETA'**
- **ORARI e GIORNI DI MACELLAZIONE**