

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI PRODOTTI
ALIMENTARI DESTINATI ALLO
SVOLGIMENTO DELL’ATTIVITÀ
DIDATTICA DELL’ISTITUTO
ALBERGHIERO DI ROVERETO E
LEVICO TERME**

**Lotto 1 – CARNE
CIG 8259393AB6**

- PARTE TECNICA -

INDICE

- Art. 1 – Elenco dei prodotti oggetto di fornitura
 - Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari
 - Art. 3 – Caratteristiche delle carni ovine e avicunicole
 - Art. 4 – Caratteristiche delle carni bovine
 - Art. 5 – Caratteristiche delle carni suine
 - Art. 6 – Obblighi a carico dell'appaltatore
-

Art. 1 – Elenco dei prodotti oggetto di fornitura

1. Il presente lotto è costituito da prodotti carnicci freschi o trasformati, di seguito elencati con la specifica denominazione commerciale, ivi comprese la razza o la tipologia di animale di provenienza, come peraltro attestato dall'etichettatura di tracciabilità che deve essere visibile al momento della fornitura ai sensi delle norme vigenti in materia; il lotto 1 assume più semplicemente anche il nome di "LOTTO CARNE";
2. Il presente lotto consiste nella fornitura delle tipologie di alimenti di seguito indicate. Per ciascuna di esse si riportano: la tipologia di alimento (prima colonna), la quantità complessiva stimata per l'intera durata del contratto (seconda colonna), il prezzo di acquisto, ovvero l'importo unitario posto a base di gara (terza colonna), l'importo parziale (derivante dal prodotto di tali ultimi due fattori: quarta colonna).
3. Alla fine di ciascuna sezione si indica altresì la base d'asta complessiva, derivante dalla somma dei singoli prezzi parziali di cui al punto che precede.

Legenda:

sv: sottovuoto;

½: metà del pezzo di carne previsto in fornitura.

Salumi e insaccati	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Salame "Milano" intero	50 kg	4,66 €	233,00 €
Lucanica da taglio	30 kg	11,18 €	335,40 €
Prosciutto crudo disossato sv	40 kg	9,10 €	364,00 €
Prosciutto crudo fiocco sv	30 kg	8,94 €	268,20 €
Speck ½ sv	200 kg	5,45 €	1.090,00 €
Prosciutto cotto	200 kg	3,24 €	648,00 €
Guanciale stagionato intero	30 kg	4,10 €	123,00 €
Coppa stagionata rete	40 kg	6,45 €	258,00 €
Bresaola s/fesa ½ sv	50 kg	14,79 €	739,50 €
Cotechino precotto 500 gr. sv	10 kg	1,60 €	16,00 €
Pancetta affumicata cruda ½ sv	300 kg	5,29 €	1.587,00 €
Lardo candido ½ sv	10 kg	7,62 €	76,20 €

TOT. 5.738,30 €

Avicunicoli (pollo, tacchino, coniglio e simili) FRESCO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Pollo busto naz. 1.100 gr x 10 pz	14.000 kg	2,00 €	28.000,00 €
Pollo busto naz. 1.100 gr x 4 pz	5.000 kg	2,00 €	10.000,00 €
Petto pollo naz. sv	300 kg	4,27 €	1.281,00 €
Fesa tacchino naz. sv	3.500 kg	5,76 €	20.160,00 €
Coniglio nazionale intero	300 kg	3,96 €	1.188,00 €

TOT. 60.629,00 €

Avicunicoli (pollo, tacchino, coniglio e simili) GELO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
---	----------	-----------------	--------------------

Anatra busto	50 kg	3,06 €	153,00 €
Pollo busto naz. 1.100 gr x 10 pz	50 kg	2,00 €	100,00 €
Petto di anatra 700/900 gr sv	50 kg	10,95 €	547,50 €

TOT. 800,50 €

Selvaggina GELO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Polpa scelta capriolo 2,5 kg	300 kg	11,80 €	3.540,00 €
Polpa extra capriolo/cervo	200 kg	9,90 €	1.980,00 €

TOT. 5.520,00 €

Vitello FRESCO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo D'Acquisto
Spalla vitello disossato sv	3.000 kg	7,37 €	22.110,00 €
Reale vitello disossato sv	200 kg	6,88 €	1.376,00 €
Pancia petto vitello dis. sv	100 kg	6,00 €	600,00 €
Lombo vitello p/cost. sv	100 kg	12,27 €	1.227,00 €
Fesa vitello sv	100 kg	11,50 €	1.150,00 €
Noce vitello sv	100 kg	9,80 €	980,00 €
Sottofesa vitello con girello sv	50 kg	5,32 €	266,00 €
Scamone vitello sv	100 kg	9,80 €	980,00 €
Girello vitello sv	30 kg	12,00 €	360,00 €
Ossobuco vitello 200/220 gr	50 kg	8,55 €	427,50 €

TOT. 29.476,50 €

Vitello GELO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Ossi di vitello	600 kg	2,43€	1.458,00 €

TOT. 1.458,00 €

Vitellone FRESCO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Spalla vitellone dis. sv	50 kg	6,93 €	346,50 €
Reale vitellone dis. sv	42 kg	7,12 €	299,04 €
Roast beef sv	200 kg	9,90 €	1.980,00 €
Filetto vitellone sv senza cordone	101 kg	32,00 €	3.232,00 €
Scamone vitellone sv	200 kg	8,00 €	1.600,00 €
Girello sv	57 kg	7,57 €	431,49 €

Muscolo vitellone sv	100 kg	5,44 €	544,00 €
Lingua bovino salmistrata sv	10 kg	6,60 €	66,00 €
Fesa spalla sv	50 kg	6,23 €	311,50 €

TOT. 8.810,53 €

Bovino adulto FRESCO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Cappello prete nazionale sv	100 kg	5,53 €	553,00 €
Polpa per spezzatino sv	300 kg	6,45 €	1.935,00 €
Fesa spalla naz. sv	200 kg	7,10 €	1.420,00 €
Girello nazionale sv	30 kg	7,58 €	227,40 €
Carne salada fesa ½ sv	100 kg	9,40 €	940,00 €

TOT. 5.075,40 €

Vitellone/manzo GELO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Guancia bovino adulto sv	50 kg	6,55 €	327,50 €
Ossi di bovino per brodo	600 kg	1,55 €	930,00 €

TOT. 1.257,50 €

Suino FRESCO	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Lombo suino disossato cuore sv	7.000 kg	3,44 €	24.080,00 €
Spalla suino disossata sv	200 kg	3,92 €	784,00 €
Coppa suino dis. sv.	250 kg	4,21 €	1.052,00 €
Filetto suino intero sv	1.000 kg	6,40 €	6.400,00 €
Fesa suino sv	3.000 kg	3,64 €	10.920,00 €
Lucanica 2 pz sv	100 kg	5,50 €	550,00 €
Salsiccia suino sv	100 kg	5,30 €	530,00 €
Pancettone suino con cotenna	201 kg	2,75 €	552,75 €
Lombo suino nazionale con osso taglio "Bologna"	5.000 kg	3,29 €	16.450,00 €

TOT. 61.319,25 €

TOTALE COMPLESSIVO 180.084,98 €

4. Le quantità indicate nel presente articolo sono desunte dal consumo registrato negli anni scolastici 2016/17, 2017/18, 2018/19, aumentato del maggior consumo previsto per effetto dell'incremento del numero degli alunni che usufruiranno del servizio mensa nell'anno scolastico 2019/20.

Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari

Tutte le carni fornite dovranno provenire da bestiame macellato in Italia, salvo diversa indicazione per singolo prodotto indicata nel presente Capitolato speciale – parte tecnica.

Il fornitore deve consegnare alla stazione appaltante, come previsto dal decreto ministeriale n. 6 del 21 marzo 1973 e s.m., il documento di conformità degli alimenti forniti.

Caratteristiche generali di conformità "prodotto verde"

Le forniture oggetto di contratto devono rispettare i contenuti di cui al Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione ambientale, ai sensi della l.p. 3 novembre 2009, n. 13, di cui alla delibera della Giunta Provinciale 20 gennaio 2017, n. 27.

In particolare, la **carne** deve provenire:

- per **almeno il 7,5%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;
- per almeno il **12,5%** espresso in percentuale di peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le Politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, e da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio: Marchio "Qualità Trentino");
- in ogni caso, per almeno il **60%** espresso in percentuale di peso sul totale, deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale ai sensi del citato Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione ambientale.

Etichettatura (ai sensi del d.lgs. 109/1992)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Contestualmente a quanto previsto dalla normativa relativa ai "prodotti verdi", l'imballaggio (primario, secondario e pallet) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione.

L'imballaggio secondario o terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% del peso da materiale riciclato; se in plastica, per almeno il 60%.

Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Se richiesto dalla stazione appaltante, l'aggiudicatario dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate esso è conforme.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 3 – Caratteristiche delle carni ovine e avicunicole

Prodotti:

1. Polli a busto;
2. Fesa di tacchino;
3. Conigli;
4. Agnello e capretto;
5. Anatre e faraone.

Caratteristiche specifiche adeguamento normativa "Prodotto verde"

Per quanto concerne il rispetto della normativa di riferimento "Prodotto verde" rispetto alle carni avicole, dovrà venir rispettata la Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne.

Caratteristiche specifiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 e succ. aggiornamenti.

Tutte le carni devono essere di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e suoi aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra nutrendoli con mangimi OGM FREE.

1. Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica). Il peso del pollo a busto dovrà essere compreso tra 0,90 kg e 1,00 kg.

2. Fesa di tacchino: petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

3. Conigli: dovranno provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, alimentati esclusivamente con mangimi genuini e

cresciuti naturalmente e senza procedimenti artificiali. Le carni di coniglio devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati UE. I prodotti dovranno essere completamente dissanguati, perfettamente scuoiati e pronti alla cottura, privi di testa, zampe e viscere, perfettamente esenti da fessure, edemi ed ematomi. Il grasso dovrà essere quasi assente e di colore bianco candido. La carne esterna non dovrà recare tracce del pelo, e dovrà avere colore rosa carico. Il peso netto alla consegna dovrà essere superiore a 1,50 kg. Nel caso in cui vengano forniti con testa, il peso verrà decurtato del 10%.

4. Agnello e capretto: dovrà essere fornita o la coscia posteriore o il carrè. Saranno valide, per quanto applicabili le norme sotto indicate per i conigli.

5. Anatre e faraone: dovranno avere, per quanto applicabili, le caratteristiche per i polli a busto. Il peso delle anatre dovrà essere almeno 1,50 kg, mentre quello delle faraone dovrà essere almeno kg 1,30.

Le carni oggetto della fornitura dovranno aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame dovranno essere:

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- privi di contusioni;
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco - rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo - rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 del 29/04/2004 entrati in vigore il 01/01/2006, dalla legge n. 283/1962, Reg. CEE 1906/1990, d.m. n. 465/1999 (allevamento/alimentazione/commercializzazione delle carni di pollame) e loro aggiornamenti.

Carni fresche e/o congelate provenienti da Stati al di fuori dell'Unione europea non sono ammesse.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del d.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, esse dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della legge 283/1962, esse dovranno essere accompagnate da un documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Art. 4 – Caratteristiche delle carni bovine

1. Le carni bovine utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 del 29/09/2004 entrati in vigore il 01/01/2006, dalla legge n. 283/1962 e successive modificazioni ed integrazioni, presentare in ogni loro parte il bollo sanitario e la classe commerciale di appartenenza. Dette carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante

e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modificazioni.

2. Deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico-sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

3. L'etichettatura deve essere conforme a tutte le norme di legge vigenti in materia.

4. Taglio minimo: 1,00 kg.

Caratteristiche specifiche adeguamento normativa "Prodotto verde"

Per quanto concerne il rispetto della normativa di riferimento "Prodotto verde" rispetto alla carne bovina, dovrà venir rispettato il Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533, Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

Caratteristiche specifiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni fresche e/o congelate dovranno essere provenienti da Stati dell'Unione europea, razza da carne, assoggettate a disciplinari di produzione volontaria ed ai disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF Ministero Politiche Agricole e Forestali ai sensi del Reg. CE 1760/2000.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del d.lgs. n. 286/94 e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XI del d.lgs. n. 286/94.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della legge 283/1962, è necessario il documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Art. 5 – Caratteristiche delle carni suine

Le carni suine utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 del 29/04/2004 entrati in vigore il 01/01/2006 e dalla legge n. 283/1962 e suoi aggiornamenti. Devono provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche specifiche adeguamento normativa "Prodotto verde"

Per quanto concerne il rispetto della normativa di riferimento "Prodotto verde" rispetto alle carni avicole, dovrà venir rispettato il Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 534, Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120,00 kg.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Taglio minimo: 1,00 kg.

Le carni devono:

- essere pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- essere prive di ossa rotte sporgenti;
- essere prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6.

Caratteristiche specifiche igienico-sanitarie

Le carni devono essere provenienti da animali di Stati membri dell'Unione europea.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del d.lgs. n. 286/94 e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, esse dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della legge 283/1962, è necessario il documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Fornitura

La stazione appaltante può, occasionalmente, chiedere all'aggiudicatario di fornire pezzature intere fresche di mezzene: Manzo/vitello/maiale; di cosce: Manzo/vitello/maiale; di spalla: Manzo/vitello/maiale. Tali forniture, compensate a parte, sono comunicate dalla stazione appaltante con un preavviso di almeno 3 giorni.

Il peso del gelo deve essere al netto della glassatura/del ghiaccio.

Art. 6 – Obblighi a carico dell'appaltatore

1. Sono a carico dell'appaltatore:

- a) tutte le spese relative alla stipula del contratto (valori bollati, diritti di copia, scritturazioni, registrazioni e simili);
- b) l'onere di indicare un recapito telefonico ed un indirizzo e-mail/pec a cui poter effettuare gli ordini di fornitura, attivi o operativi nei seguenti orari: 9:00-12:00 e 13:00-17:00, dal lunedì al venerdì;
- c) la consegna della merce dalle ore 7:30 alle 8:30, dal lunedì al venerdì, presso le seguenti sedi dell'Istituto, a seconda dell'ordine disposto:
 - A. Rovereto (TN), viale dei Colli n. 17;
 - B. Rovereto (TN), via Zeni n. 8;
 - C. Levico Terme (TN), via Ziehl n. 5;
 - D. Roncegno (TN), piazza Achille De Giovanni n. 5 (presso albergo Villa Flora);

E. Levico Terme (TN), Via Slucca de Matteoni n. 17;

F. Trento, Casa Circondariale di Spini di Gardolo sita in via Cesare Beccaria n. 13.

La merce deve essere scaricata all'interno del magazzino della sede di consegna, all'obbligatoria presenza del personale addetto ai magazzini delle sedi dell'IFPA. Il personale di cui in narrativa prenderà in consegna la merce con riserva di verifiche sulle quantità, sulla qualità e sugli altri requisiti previsti nel presente Capitolato. La quantità richiesta dalla stazione appaltante è vincolante per l'appaltatore che non può consegnare merce diversa o in quantità diversa da quanto ordinato;

d) l'onere di assicurare i rifornimenti e le consegne in qualsiasi condizione atmosferica, salvi i casi di forza maggiore nelle forme e nei modi indicati dal codice civile, sotto pena di risoluzione del contratto per inadempimento come per legge. Non costituisce causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti ad incidenti documentati);

e) l'onere di presentare idonee bolle di trasporto riportanti il costo complessivo, IVA inclusa, della fornitura e di inviare a cadenza periodica almeno quindicinale un flusso di dati informatico del contenuto di tali bolle in un formato idoneo ad interfacciarsi con l'applicativo dell'IFPA;

f) la fornitura di prodotti nei cui processi produttivi non siano stati utilizzati OGM né contenenti OGM, informando tempestivamente l'Istituto in merito alla presenza di OGM ed eventualmente, a seguito di richiesta scritta, a sostituire tali prodotti con altri equivalenti privi di OGM;

g) l'onere di sostituire i prodotti qualora emerga, in un qualsiasi momento successivo alla consegna, la non conformità degli stessi ai requisiti specificati nel presente Capitolato, a seguito di richiesta scritta dell'Istituto;

h) in applicazione dell'art. 19 del Reg. CE 178/2002, al ritiro del prodotto a proprie spese:

- nel caso che l'appaltatore ritenga o abbia motivo di ritenere che un prodotto fornito non sia conforme ai requisiti di sicurezza;

- nel caso che l'Autorità di controllo ravvisi che un prodotto fornito non sia conforme ai requisiti di sicurezza;

- nel caso di comunicazione di allerta sanitaria da parte dell'appaltatore o dell'Autorità sanitaria;

i) la compilazione della tabella contenente i prodotti oggetto del presente lotto – predisposta e fornita dall'Istituto in formato .csv – indicando, per ciascuna voce, il prezzo offerto in sede di gara. Detta tabella dovrà quindi essere trasmessa all'Istituto entro 15 giorni dalla stipula del contratto e da ogni eventuale variazione dei prezzi offerti, ai sensi dell'art. 8, c. 2, del Capitolato speciale – parte amministrativa.

2. All'appaltatore, inoltre, la stazione appaltante si riserva di chiedere con specifico ordine, per esclusivi scopi didattici e formativi e agli stessi prezzi di cui al presente Capitolato, le seguenti pezzature:

Pezzature	Tipologia
Parte anteriore con osso	(Manzo, vitello, maiale)
Parte posteriore con osso	(Manzo, vitello, maiale)
Mezzana intera	(Manzo, vitello, maiale)