



Regione Siciliana

ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA DELLO
SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'ASSEGNAZIONE CON EVIDENZA PUBBLICA DEL CENTRO PILOTA, SITO NEL COMUNE DI GALATI MAMERTINO (ME), DESTINATO AD ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE DELLE CARNI DEL SUINO NERO DEI NEBRODI NONCHE' AI FINI DI RICERCA, SPERIMENTAZIONE, DIVULGAZIONE E VALORIZZAZIONE.

ALLEGATO F
TARIFFARIO PER LE LAVORAZIONI DA ESEGUIRSI PRESSO IL CENTRO PILOTA
(BASE D'ASTA)

L'Aggiudicatario del servizio di gestione del Centro Pilotai dovrà garantire, a richiesta dei soggetti che, in base al Regolamento di cui all'allegato "E" possono usufruire dei servizi del Centro, i processi di lavorazione delle carni di Suino Nero dei Nebrodi qui di seguito elencati, per ognuno dei quali è indicato il prezzo unitario che forma la base d'asta su cui le imprese dovranno formulare la loro offerta economica.

PROCESSI DI LAVORAZIONE: COSTO BASE

Per il ricevimento, il sezionamento, la lavorazione e la trasformazione della carne nei prodotti sotto elencati si deve considerare una tariffa di € 2,00 per ogni kg di peso.

1. **Ricevimento mezzene**
 - a. controllo e peso delle mezzene;
 - b. collocazione delle mezzene nelle celle refrigerate;
2. **Sezionamento**
 - a. Prosciutto
 - b. Capicollo
 - c. Lonza
 - d. Spalla
 - e. Pancetta
 - f. Guanciale
 - g. Lardo
 - h. Ritagli
 - i. Collocazione in cella delle parti sezionate
 - j. Confezionamento dei tagli per il consumo fresco
1. **Lavorazione**
 - a. Prosciutto
 - b. Capicollo
 - c. Lonza
 - d. spalla
 - e. Pancetta
 - f. Guanciale
 - g. Lardo
 - h. Insaccati: Fellata, Salsiccia
 - i. strutto
 - j. gelatina

2. **Stagionatura prodotti**
 - a. Prosciutto
 - b. Capicollo
 - c. Lonza

- d. Spalla
- e. Pancette
- f. Guanciale
- g. Lardo
- h. Insaccati: Fellata, Salsiccia

PROCESSI DI LAVORAZIONE SPECIFICI

LARDO

Stagionatura per 04 mesi: compreso nel costo base. Per i successivi mesi di permanenza nell'Impianto Pilota si deve considerare **€ 1,00/Kg. al mese per un massimo di 4 mesi**, superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

PROSCIUTTO CRUDO

Stagionatura per 14-18 mesi: compreso nel costo base. Per i successivi mesi di permanenza nell'Impianto Pilota si deve considerare **per ogni singolo prosciutto € 5,00 al mese per un massimo di 6 mesi**, superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

CAPOCOLLO

Stagionatura per 5 mesi: compreso nel costo base. Per i successivi mesi di permanenza nell'Impianto Pilota si deve considerare **per ogni singolo capicollo € 2,00 al mese per un massimo di 2 mesi**, superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

PANCETTA TESA

Stagionatura per 4 mesi: compreso nel costo base. Per i successivi mesi di permanenza nel Centro Servizi si deve considerare **per ogni singola pancetta € 5,00 al mese per un massimo di 2 mesi**, superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

PANCETTA ARROTOLATA

Stagionatura per 6 mesi: compresa nel costo base. Per i successivi mesi di permanenza nel Centro Pilota si deve considerare **per ogni singola pancetta € 3,00 al mese per un massimo di 4 mesi**, superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

GUANCIALE

Stagionatura per 5 mesi: compreso nel costo base. Per i successivi mesi di permanenza nell'Impianto Pilota si deve considerare **per ogni singolo guanciale € 2,00 al mese per un massimo di 2 mesi**, superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

FELLATA

Stagionatura per 45 giorni nel caso di budello naturale classico (filzetta calibro 55/60 compreso nel costo base), nel caso di budello naturale di maiale la stagionatura base sarà non inferiore a 60 giorni e andrà aggiunto un costo supplementare di euro 0,60 al Kg. Per i successivi mesi di permanenza nell'impianto € 2,00/Kg. al mese per un massimo di 2 mesi, superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

SALSICCIA

Stagionatura per 15-30 giorni: compreso nel costo base. Per i successivi 15 giorni di permanenza nel Impianto Pilota si deve considerare € 2,00/Kg., e per ogni decade successiva si deve considerare un ulteriore costo di € 2,00 al/Kg per un massimo di tre decadi (1 mese), superato tale periodo la merce sarà spedita al soggetto proprietario con l'aggiunta delle spese di spedizione.

Il gestore del Centro Pilota è tenuto ad osservare che i prodotti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti norme di legge in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Ai prezzi sopra indicati, che costituiscono la base d'asta, verrà applicata la riduzione percentuale risultante dall'allegato "D" - OFFERTA ECONOMICA della ditta che si sarà aggiudicata la gestione del Centro Pilota.

I prezzi contrattualmente fissati con riferimento ai generi sopra elencati, rimarranno invariati per 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dall'inizio dell'esecuzione del contratto. Trascorso detto periodo gli stessi potranno, su richiesta del gestore, essere aggiornati; l'aumento dei prezzi dovrà essere in misura tale da poter garantire la copertura dei costi di gestione e delle altre attività. Ulteriori aumenti di prezzo, applicando lo stesso predetto metodo, potranno essere concessi soltanto dopo che siano trascorsi 24 (ventiquattro) mesi dalla precedente variazione.