

**Azienda Pubblica di Servizi alla Persona  
“GIUDICARIE ESTERIORI”  
FR. S. Croce, 41  
38071 Bleggio Superiore (TN)**

# AVVISO

## PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI  
**PRODOTTI ALIMENTARI IN SCATOLA E CONFEZIONATI VARI**  
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
DELL’A.P.S.P. “GIUDICARIE ESTERIORI”  
BLEGGIO SUPERIORE (TN)

L’A.P.S.P. “Giudicarie Esteriori” sita in frazione S. Croce, 41 del Comune di Bleggio Superiore (TN), intende procedere all’appalto della fornitura di **“prodotti alimentari in scatola e confezionati vari”** per il servizio di ristorazione dell’ Azienda Pubblica di Servizi alla Persona “Giudicarie Esteriori”, mediante procedura negoziata, ai sensi dell’art. 5 comma 4 lettera c) della L.P. 2/2016, dell’art. 21 della L.P. 23/1990 e ss.mm. e artt. 13 e 27 del vigente D.P.G.P. 22.05.1991 n. 10-40/Leg, con l’espletamento di una trattativa privata con il metodo del confronto concorrenziale tramite gara telematica.

L’appalto ha per oggetto l’affidamento della fornitura **“prodotti alimentari in scatola e confezionati vari”** per il periodo di **1 uno anno**, nelle quantità annue stimate indicate nella scheda Allegato 1) e con le caratteristiche merceologiche e qualitative generali e specifiche indicate nell’Allegato 2).

Saranno invitati alla gara i soggetti di cui all’art. 45 del D.Lgs 50/2016 che avranno fatto pervenire istanza di invito secondo il modello allegato entro i termini previsti nel presente avviso che siano in possesso dei seguenti requisiti previsti:

**Assenza di motivi di esclusione:**

- assenza dei motivi di esclusione di cui all’art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

**Requisiti di idoneità professionale**

- iscrizione al Registro delle Imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività adeguata a quella oggetto di appalto (qualora non sia tenuta all’iscrizione dovrà specificare i motivi, indicando eventuale altra documentazione che legittima il concorrente alla esecuzione della prestazione in appalto).

Il presente avviso è da intendersi come mero procedimento preselettivo, finalizzato alla raccolta di manifestazioni di interesse, in seguito al quale si avvierà una procedura negoziata mediante gara telematica tramite RdO (richiesta di offerta) tra coloro i quali, in possesso dei requisiti richiesti, avranno manifestato interesse all'appalto in oggetto.

**La procedura verrà svolta mediante l'utilizzo del mercato elettronico provinciale (MePat) e, pertanto, si invitano sin d'ora le ditte interessate ad iscriversi sulla piattaforma E-Procurement (Mercurio) – <http://www.mercurio.provincia.tn.it/home.asp> al bando - categoria merceologica “PRODOTTI ALIMENTARI, BEVANDE E PRODOTTI AFFINI”.**

Si precisa che il presente avviso non comporta nessun obbligo contrattuale dell'A.P.S.P. “Giudicarie Esteriori” verso le imprese che si iscrivono al bando sopra indicato.

Alla procedura saranno invitati tutti gli operatori che presentino richiesta di partecipazione, in possesso dei requisiti previsti per lo svolgimento della fornitura.

Si precisa che gli operatori economici che hanno effettuato la manifestazione di interesse e che volessero conoscere l'identità degli operatori economici invitati, dovranno attendere la scadenza dei termini per la presentazione delle offerte.

Qualora pervenisse una sola manifestazione di interesse, si avvierà una trattativa diretta con il soggetto richiedente.

**L'importo complessivo stimato a base di gara è di € 74.000 oltre ad oneri fiscali.**

Il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta al prezzo più basso.

Gli operatori economici interessati ad essere invitati alla futura procedura negoziata tramite gara telematica sul **Mercato elettronico Provinciale (MePat), mediante l'utilizzo della piattaforma “E-Procurement”** devono inviare la propria manifestazione di interesse entro e non oltre il giorno

**lunedì 21 marzo 2022 ore 12.00**

tramite posta elettronica all'indirizzo pec: [amministrazione@pec.apspgiudicarieesteriori.it](mailto:amministrazione@pec.apspgiudicarieesteriori.it) utilizzando preferibilmente il modulo allegato al presente avviso (Allegato 3).

Alla procedura saranno invitati tutti gli operatori che presentino richiesta di partecipazione nel termine assegnato ed in possesso dei requisiti richiesti nel presente avviso.

L'eventuale contratto di appalto stipulato con il vincitore avrà durata di 1 (uno) anno a far data dalla data di aggiudicazione definitiva.

Per problemi di utilizzo del sistema Mercurio o delucidazioni in merito alla modalità di iscrizione, si prega di contattare Informatica Trentina spa, società che gestisce il sistema, al numero 0461/800786.

Responsabile del procedimento è il Direttore dell'APSP “Giudicarie Esteriori” sig. Paolo Schönsberg.

Per eventuali richieste di informazioni si prega di scrivere all'indirizzo pec: [amministrazione@pec.apspgiudicarieesteriori.it](mailto:amministrazione@pec.apspgiudicarieesteriori.it)

Il presente avviso è pubblicato sul sito Internet dell'APSP “Giudicarie Esteriori” [www.apspgiudicarieesteriori.it](http://www.apspgiudicarieesteriori.it) nella pagina “Amministrazione Trasparente” sezione “Bandi di gara e contratti”.

**INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – Art. 13 Reg. UE 2016/679**

- **titolare del trattamento:** APSP “Giudicarie Esteriori” con sede in Bleggio Superiore (TN) fraz. S. Croce 41;
- **finalità del trattamento:** adempimento delle funzioni istituzionali strettamente correlate all’esercizio di poteri e facoltà di cui la APSP è competente;
- **base del trattamento:** esecuzione di un compito di interesse pubblico connesso all’esercizio di pubblici poteri;
- **trattamento di categorie particolari di dati e/o dati personali relativi a condanne penali e reati:** il trattamento potrebbe riguardare dati rientranti nelle “categorie particolari di dati personali” e/o dati personali relativi a condanne penali. La base giuridica del loro trattamento è rappresentata dalla necessità di dare esecuzione ad un obbligo di legge e/o eseguire un compito di interesse pubblico connesso all’esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento;
- **modalità di trattamento:** tutti i dati sono trattati in forma cartacea ed elettronica e protetti mediante misure tecniche e organizzative per assicurare idonei livelli di sicurezza ai sensi degli artt. 25 e 32 del GDPR;
- **obbligatorietà del conferimento:** il conferimento dei dati ha natura obbligatoria. Il mancato conferimento comporta per l’amministrazione l’impossibilità di rispondere in tutto o in parte alle richieste presentate dagli interessati e dare esecuzione a quanto di propria spettanza;
- **comunicazione, diffusione e destinatari:** i dati possono essere comunicati ai soli terzi legittimati. I dati comunicati non saranno trasferiti extra UE. La loro diffusione avrà luogo solo laddove previsto da un obbligo di legge. I dati possono essere conosciuti dal titolare, dai responsabili del trattamento, dagli incaricati del trattamento appositamente istruiti. Oltre ai soggetti appena specificati i dati conferiti potranno essere trattati da parte di soggetti terzi, nominati responsabili del trattamento nella misura in cui ciò sia necessario per l’espletamento dell’attività da essi svolta a favore dell’Ente e nei limiti dei profili di autorizzazione per essi individuati. Il loro elenco è sempre accessibile presso la sede del titolare;
- **durata del trattamento e periodo di conservazione:** i dati saranno trattati per tutto il tempo necessario allo svolgimento del rapporto in essere tra le parti e saranno conservati per il tempo di legge;
- **diritti dell’interessato:** l’interessato o un suo rappresentante può esercitare, senza particolari formalità, i diritti previsti dagli artt. 15 e segg. Del Re.UE 16/679 rivolgendosi al titolare o al responsabile per la protezione dei dati. In particolare potrà chiedere l’accesso, la rettifica, la cancellazione, la limitazione, esercitare il diritto di ottenere la portabilità nonché proporre reclamo all’autorità di controllo competente ex art. 77 del GDPR;
- **responsabile protezione dati (RPD):** l’APSP “Giudicarie Esteriori” ha designato il proprio responsabile per la protezione dei dati personali raggiungibile all’indirizzo: [serviziodpo@upipa.tn.it](mailto:serviziodpo@upipa.tn.it).

IL DIRETTORE  
Paolo Schönsberg  
(firmato digitalmente)

- Allegato 1) quantitativi annui presunti;
- Allegato 2) caratteristiche merceologiche e qualitative;
- Allegato 3) modulo manifestazione di interesse.

## QUANTITATIVI ANNUI PRESUNTI " prodotti alimentari in scatola e confezionati vari "

A		B	C
PRODOTTO E CONFEZIONATURA		UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESUNTA ANNUALE COMPLESSIVA
1	ACCIUGHE FIL OLIO GIRASOLE	circa 720 GR	KG 15,00
2	ACETO BALSAMICO MODENA IGP	circa 500 ML	LT 50,00
3	ACETO BIANCO DI VINO	circa 1000 ML	LT 924,00
4	ACETO ROSSO VINO 6% PET	circa 500 ML	LT 198,00
5	ACETO BIANCO BUSTINE 6% BUTINE 5ML*100	circa 500 ML	LT 8,00
6	ALBICOCCHE SCIROPATE	circa 2,65 KG	KG 70,20
7	AMARETTI VICENZI	circa 200 GR	KG 6,00
8	AMARETTO DI SARONNO BOTTIGLIA	circa 1000 ML	LT 2,00
9	ANETO LIOF BAR. TIPO WIBERG	circa 80 GR	KG 0,16
10	ANICE STELLATO BAR. TIPO WIBERG	circa 95 GR	KG 0,29
11	ANICE STELLATO	circa 150 GR	PZ 1,00
12	ANTIPASTO VERDE O.GIR VT PN	circa 2900 GR	KG 18,85
13	ARROSTO DELIZIA SALE AROM BAR. TIPO WIBERG	circa 950 GR	KG 13,00
14	ASPARAGI BIANCHI	circa 430 GR	KG 396,00
15	BACCHE GINEPRO GRANI	circa 250 GR	KG 0,13
16	BASILICO LIOF BAR. TIPO WIBERG	circa 55 GR	PZ 0,08
17	BIRRA GERMANIA PILSNER LATT CL33	circa 33 CL	LITRO 32,00
18	BISC FROLLINI	circa 1000 GR	KG 2.007,50
19	BISC NOVELLINI CLASS	circa 1000 GR	KG 129,00
20	BISCOTTI PAVESINI	circa 200 GR	KG 5,80
21	BRANDY BOTTIGLIA	circa 1000 ML	LITRO 1,00
22	BRODO ELITE GRAN BAR. TIPO KNORR	circa 1,3 KG	KG 300,00
23	BRODO VEGETAL GRAN S/GLUT	circa 700 GR	KG 4,00
24	BUDINO CIOCCOLATO TIPO CARTE D'OR	circa 1000 GR	KG 15,00
25	BUDINO VANIGLIA TIPOCARTE D'OR	circa 800 GR	KG 5,00
26	CACAO AMARO POLVERE	circa 1000 GR	KG 1,50
27	CAFFE' 70% GRAND HOTEL SOLUBILE GR150	circa 150 GR	KG 170,00
28	CAFFE' LAVAZZA GR250X2 QUALITA' ROSSA	circa 500 GR	KG 250,00
29	CAMOMILLA RISTORA SETACCIATA Filtri NUDI 100	circa 150 GR	KG 35,00
30	CAMOMILLA SOLUBILE LIMONE ZUCCH.	circa 500 GR	KG 145,00
31	CANNELLA MACINATA	circa 25 GR	KG 0,08
32	CANNELLA STECCHE BS SHAPUR	circa 50 GR	KG 0,08
33	CAPPERI PUNT ACETO	circa 700 GGR	KG 10,50
34	CARCIOFI SPICCHI O.GIR	circa 1700 GR	KG 112,00
35	CETRIOLINI ACETO	circa 1650 GR	KG 15,50
36	CHIODI GAROFANO INTERI	circa 50 GR	KG 0,25
37	CIOCCOLATO BLOC FONDENTE	circa 1000 GR	KG 0,50
38	CIOCCOLATO BLOC. BIANCO	circa 2000 GR	KG 2,00
39	CIPOLLE BORET	circa 2600 GR	KG 304,00
40	CIPOLLINE N.4 ACETO	circa 1650 GR	KG 12,50
41	CONCENTRATO DOPPIO POMODORO BIO	circa 800 GR	KG 25,50
42	CONDIRISO ALLEGRO O.GIR VT	circa 1600 GR	KG 3,20
43	CONF M&G SECC ALBICOCCA	circa 2500 GR	KG 52,50
44	CONF M&G SECC FRAGOLA	circa 2500 GR	KG 17,50

45	CONF M&G SECC MIRTILLO NERO	circa 2500 GR	KG	17,50
46	CORIANDOLO GRANI BAR. TIPO WIBERG	circa 160 GR	KG	0,32
47	CRAUTI 5/1 PN TIPO ZUCCATO	circa 4040 GR	KG	84,50
48	CREMA ASPARAGI 1/1	circa 800 GR	KG	21,00
49	CREMA CARCIOFI 1/1 PN	circa 800 GR	KG	24,00
50	CREMA FUNGHI PORCINI 1/1 PN	circa 800 GR	KG	9,50
51	CREMA RADICCHIO 1/1 PN	circa 800 GR	KG	33,00
52	CREME CARAMEL TIPO CARTE D'OR	circa 800 GR	KG	18,50
53	<b>CREMA IST HIPPIO BIO S/GLUT RISO</b>	circa 200 GR	KG	20,00
54	<b>CREMA IST HIPPIO BIO MULTICEREALI</b>	circa 200 GR	KG	20,00
55	CROISSANT GR42X18 ALBICOCCA	circa 756 GR	KG	13,00
56	CUMINO MACINATO	circa 500 GR	KG	0,25
57	CURRY POWDER MIX BAR. GR560 WIBER	circa 560 GR	KG	0,84
58	ERBA CIPOLLINA LIOF BAR. TIPO WIBERG	circa 40 GR	KG	0,24
59	FAGIOLI BORLOTTI 3/1 PN	circa 2500 GR	KG	277,50
60	FAGIOLI CANNELLINI 3/1 PN	circa 2500 GR	KG	187,50
61	FARINA 0 MANITOBA	circa 1000 GR	KG	50,00
62	<b>FARINA 00 W130 FRUMENTA BIO</b>	circa 1000 GR	KG	650,00
63	FARINA GR SARACENO INTEGR	circa 1000 GR	KG	28,00
64	FARINA MAIS BRAMATA GIALLA	circa 1000 GR	KG	20,00
65	FECOLA PATATE	circa 250 GR	KG	280,00
66	FONDO BRUNO	circa 500 GR	KG	17,50
67	FUNGHI PRATAIOLI TRIF	circa 1000 GR	KG	20,00
68	INFUSO POMPADOUR FT 20 FRUTTI MISTI	circa 60 GR	KG	3,74
69	KARKADE' MARAVIGLIA FILTRI 25	circa 50 GR	KG	3,00
70	KETCHUP SQUEEZE	circa 875 ML	LITRO	2,50
71	<b>LENTICCHIE MIGNOM SECCHE BIO</b>	circa 500 GR	KG	300,00
72	LIEVITO BIRRA M.FORNAIO BS GR21 BST 3	circa 21 GR	KG	2,63
73	LIEVITO VANIGLIATO GR48 BST 3	circa 48 GR	KG	2,40
74	MAIONESE GASTR S/GLUT SECC	circa 5000 GR	KG	190,00
75	MAIONESE S/GLUT BUSTINE DA 15 GR.	circa 1500 GR	KG	6,75
76	MANDORLE PELATE BUSTE	circa 1000 GR	KG	5,75
77	MANDORLE S/G BUSTE	circa 1000 GR	KG	16,50
78	MANDORLE SGUSCIATE BUSTE	circa 1500 GR	KG	6,75
79	MARASCHINO BOTTIGLIA	circa 1000 ML	LITRO	1,50
80	MARSALA BOTTIGLIA	circa 1000 ML	LITRO	10,00
81	NOCCIOLE TOSTATE PELATE	circa 1000 GR	KG	4,00
82	NOCE MOSCATA MACINATA BUSTA	circa 500 GR	KG	0,50
83	NOCI SGUSCIATE BUSTA	circa 1000 GR	KG	2,50
84	<b>OLIO D'OLIVA BOTTIGLIETTA DOP</b>	circa 250 ML	LITRO	750,00
85	<b>OLIO D'OLIVA BOTTIGLIA DOP</b>	circa 1000 ML	LITRO	1.500,00
86	OLIO D'OLIVA BUSTINA	circa 3000 ML	LITRO	20,00
87	OLIO SEMI MAIS	circa 1000 ML	LITRO	230,00
88	OLIVE NERE DENACCIOLATO	circa 390 GR	KG	7,00
89	OLIVE VERDI DENOCCIOLATA	circa 410 GR	KG	6,15
90	OMOGENEIZZATI MELLIN GR100X2 FRUTTA	circa 200 GR	KG	122,50
91	OMOGENEIZZATI MELLIN GR80X2 MANZO	circa 160 GR	KG	19,20
92	OMOGENEIZZATI MELLIN GR80X2 VITELLO	circa 160 GR	KG	31,68
93	ORANGIA SUN BARATTOLO TIPO WIBERG	circa 300 GR	KG	0,50
94	ORIGANO TRITATO PET GR90 WIBERG	circa 90 GR	KG	0,86
95	<b>ORZO PERLATO BIO</b>	circa 500 GR	KG	90,00
96	PAN CARRE' 20 FETTE	circa 330 GR	KG	90,00

97	PANNA COTTA KG1	circa	1000 GR	KG	9,50
98	PANNA CUCINA UHT 20% BRIK	circa	500 ML	LITRO	144,00
99	<b>PANNA UHT 30% BRIK BIO</b>	circa	1000 ML	LITRO	120,00
100	PAPRIKA DOLCE VT GR25 CANNAMELA	circa	25 GR	KG	0,08
101	<b>PASSATA POMOD 3/1 BIO</b>	circa	2500 GR	KG	85,50
102	<b>PASTINA FORMATI VARI TIPO BARILLA (anellini - ditalini- midoline- risoni-stelline) BIO</b>	circa	GR 500	KG	319,50
103	<b>PASTINA ALL'UOVO FORMATI VARI (grattini-farfalline-filini) BIO</b>	circa	GR 250-275	KG	56,00
104	<b>PASTA FORMATI VARI TIPO BARILLA (farfalle, tortiglioni, penne rigate ,fusilli) BIO</b>	circa	GR. 500	KG	1.264,00
105	<b>PASTA ALL'UOVO FORMATI VARI TIPO BARILLA (tagliatelle - paglia/fieno) BIO</b>	circa	GR. 500	KG	150,00
106	<b>PASTA(SPAGHETTI) IGP</b>	circa	GR. 1000	KG	30,00
107	PATATINE	circa	300 GR	KG	5,00
108	PEPE NERO MACINATO BUSTA	circa	100 GR	KG	2,30
109	PEPERONI FIL ACETO VT PN	circa	290 GR	KG	10,44
110	PEPERONI LOMBARDI ACETO	circa	1500 GR	KG	5,25
111	PERE WILLIAMS SCIROP 3/1 PN	circa	2600 GR	KG	101,50
112	PESCHE SCIROP 3/1 PN	circa	2600 GR	KG	156,00
113	PINOLI MEDITERRANEI	circa	1000 GR	KG	5,00
114	PISELLI FINI 3/1 PN	circa	2600 GR	KG	370,00
115	POLPA PORZ GR100X120 MELA	circa	1200 GR	KG	12,50
116	POLPA PORZ' GR100X120 MELA/PRUGNA	circa	1200 GR	KG	1,00
117	<b>POMOD PELATI 3/1 PN BIO</b>	circa	2500 GR	KG	1.072,50
118	<b>PULMKAKE BIO S/GLUT</b>	circa	180 GR	KG	1.072,50
119	PURE' PATATE FIOCCHI AST TIPOSTAR	circa	4000 GR	KG	250,00
120	PUREA CAMPAGNOLA 3/1	circa	2650 GR	KG	188,00
121	RISO 3CEREAL C/FARRO ORZO	circa	800 GR	KG	233,00
122	<b>RISO VIALONE NANO BIO</b>	circa	1000 GR	KG	13,50
123	ROSMARINO LIOF BARATTOLO TIPO WIBERG	circa	140 GR	PZ	373,00
124	RUM I BOTTIGLIA LT2	circa	2 LITRI	LITRO	1,82
125	SALE BISTINE GR1X2000 RISTORA	circa	2000 GR	KG	4,00
126	SALE IODATO FINO	circa	250 GR	KG	7,50
127	SALE MARINO IODATO FINO	circa	1000 GR	KG	90,00
128	SALE MARINO IODATO GROSSO	circa	1000 GR	KG	222,00
129	SANBITTER TIPO SAN PELLEGRINO CL10X10	circa	1000 ML	LITRO	30,00
130	SAVOIARDI VICENZOVO GR200X12 (KG2,4)	circa	2400 GR	KG	70,00
131	SCORZONERA 5/1 PN	circa	4000 GR	KG	201,00
132	<b>SEMOLA GR DURO BIO</b>	circa	5000 GR	KG	338,50
133	SENAPE BUSTINE GR10X102 ESP	circa	1200 GR	KG	2,50
134	SENAPE S/GLUT VT	circa	1000 GR	KG	20,50
135	SGOMBRO FIL O.OLIV 3/1 PN	circa	2450 GR	KG	124,95
136	STACCANTE SPRAY ML600 SP	circa	600 ML	LITRO	63,00
137	SUCCO SENZA ZUCCHERO BRIK MELA	circa	1000 ML	LITRO	3.090,00
138	SUCCO LIMONE 100%CONC BOTTIGLIA	circa	1000 ML	LITRO	255,00
139	SUCCO SENZA ZUCCHERO BRIK ANANAS	circa	1000 ML	LITRO	2.893,00
140	SUCCO SENZA ZUCCHERO TROPICAL	circa	1000 ML	LITRO	2.460,00
141	<b>SUGO POMODORO 1/1 PN BIO</b>	circa	800 GR.	KG	100,00
142	THE RISTORA FILTRI NUDI 100 FINE CLASSIC	circa	180 GR	KG	9,00
143	THE RISTORA SOLUB senza ZUCC S/GLUT LIMONE	circa	1000 GR	KG	210,00
144	THE RISTORA SOLUB senza ZUCC S/GLUT PESCA	circa	1000 GR	KG	260,00
145	TIMO LIOF BAR.TIPO WIBERG	circa	75 GR	KG	0,30
146	TONNO O.GIR BS PN	circa	1000 GR	KG	40,00
147	TONNO O.OLIV LATT GR80X3	circa	240 GR	KG	24,00
148	TONNO O.OLIVA BS PN KG1 (8)	circa	1000 GR	KG	100,00

149	TOPPING CAMELLO	circa	1000 GR	KG	11,00
150	TOPPING FRUTTI DI BOSCO	circa	1000 GR	KG	4,00
151	UVA SULTANINA BS	circa	1000 GR	KG	29,00
152	VANILLINA GR3 BUSTINE S 6	circa	18 GR	KG	1,50
153	ZAFFERANO POLVERE BUSTINE	circa	12 GR	KG	0,50
154	ZITRONIA BARATTOLO TIPO WIBERG	circa	300 GR	KG	0,60
155	ZUCCHERO	circa	1000 GR	KG	1.595,00
156	ZUCCHERO VANILLINATO BST 5 TIPO CAMEO	circa	1000 GR	PZ	50,00
157	ZUCCHERO VELO IMPALPABILE	circa	1000 GR	KG	3,00
158	PROSECCO DOC BIO VALDO BRUT CL75	circa	75 cl	LITRO	60,00
159	PINOT NERO DOC BIO TOBLINO CL75	circa	75 cl	LITRO	60,00
160	CABERNET SAUVIGN DOC BIO TOBLINO CL75	circa	75 cl	LITRO	60,00
161	MERLOT DOC BIO TOBLINO CL75	circa	75 cl	LITRO	60,00

<p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, QUALITATIVE E REQUISITI IGIENICO - SANITARI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p>
--

**CRITERI GENERALI**

1. Tutti i prodotti oggetto del presente capitolato devono essere conformi alle normative vigenti per quanto riguarda: la produzione, il confezionamento, l'imballaggio, i materiali di imballaggio, l'etichettatura, lo stoccaggio, il trasporto e devono possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme nazionali e comunitarie.
2. Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenze di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.
3. In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di escludere dalla fornitura prodotti provenienti da mercati in cui si siano verificati problemi che compromettano o possano compromettere la salute pubblica.
4. Non sono ammesse forniture di prodotti o prodotti le cui materie prime abbiano origine transgenica o siano stati sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Non è ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti, né l'utilizzo di anti germoglianti.
5. Non è ammesso l'utilizzo di gelatine animali.
6. L'impiego di additivi deve essere conforme alla normativa vigente, salvo particolari restrizioni che saranno indicate in corrispondenza dello specifico alimento. Per quanto riguarda l'utilizzo di sostanze coloranti o aromatizzanti si dovrà dare la preferenza a coloranti naturali ed aromi naturali.
7. Tutti i prodotti biologici offerti dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 834/2007 e CE889/2008 della Commissione e devono, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
8. Tutti i prodotti DOP e IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006, CE 1898/2006 e CE 509/2006 e s.m.i. e devono, quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
9. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche agricole 8/9/1999 n. 350.
10. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o equivalenti.
11. I prodotti di cui ai punti 7, 8, 9 e 10 devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento CE n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
12. Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato dovranno essere fornite in confezioni integre, esenti da sporcizia superficiale e calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze della cucina. Dovrà essere posta particolare attenzione affinché gli imballaggi siano costituiti da materiale smaltibile e/o riciclabile nel massimo rispetto dell'ambiente e chiaramente riconoscibili al fine della raccolta differenziata dei rifiuti. Gli imballi dovranno essere puliti, asciutti, senza alterazioni manifeste, costruiti a regola d'arte di modo da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni. Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi. Eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte non a contatto del prodotto.
13. Nel caso di prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70% eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore a 10 giorni, per i quali si tollera una

percentuale ridotta al 50%. Shelf life inferiori saranno ammesse solo se giustificate da causa di forza maggiore e comunque il periodo di vita residua alla consegna dovrà essere sufficiente alle necessità della struttura richiedente.

14. Per i prodotti per i quali è espressamente richiesta la presentazione della scheda tecnica, essa dovrà riportare, in lingua italiana, almeno le seguenti indicazioni:
- la denominazione;
  - marchio di produzione;
  - elenco degli ingredienti;
  - presenza eventuali allergeni o possibile contaminazione da essi;
  - la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
  - la durata dell'alimento – shelf-life;
  - le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
  - caratteristiche del prodotto;
  - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore o dell'importatore;
  - il paese d'origine o il luogo di provenienza per taluni tipi di carne, il latte o quando la sua omissione potrebbe indurre il consumatore in errore;
  - etichetta nutrizionale (ad esclusione che per i prodotti per cui non è prevista)
  - la descrizione del tipo di imballaggio avendo cura di inserire tutte le informazioni indicate al presente punto 1 ed eventuali caratteristiche migliorative del medesimo (come la non permeabilità all'ossigeno, all'umidità – la schermatura dalla luce – la presenza di contenitori di vetro per i prodotti tonno in olio d'oliva, passata di pomodoro, olio, ecc);
  - eventuali particolari tecniche di condizionamento del prodotto atte a preservare il prodotti
  - dal deperimento (riempimento a caldo, in assenza della luce, in condizioni asettiche, ecc);

L'aggiudicatario dovrà comunicare tempestivamente per iscritto all'amministrazione eventuali successivi aggiornamenti o modifiche delle schede tecniche dei prodotti offerti.

Per casi specifici, potranno essere richieste ulteriori informazioni (origine e provenienza, caratteristiche microbiologiche, presenza di sostanze alle quali alcuni soggetti sono intolleranti e di cui non è prevista indicazione in etichetta dalla normativa vigente), sia in sede di gara, che dopo l'aggiudicazione.

15. Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà fornire i prodotti corrispondenti, per qualità e tipo, a quelli offerti in gara.
16. Nel caso di indisponibilità temporanea o definitiva di uno o più prodotti offerti in sede di gara, l'aggiudicatario dovrà darne comunicazione all'Amministrazione motivandone le cause. Potrà chiedere la sostituzione del prodotto indisponibile inviando, ove presente, la scheda tecnica del nuovo prodotto, in anticipo rispetto alla consegna purchè questo sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato ed offerti in sede di gara. I nuovi prodotti dovranno comunque essere autorizzati dal direttore dell'esecuzione del contratto o suo incaricato. Saranno a carico dell'aggiudicatario i costi di eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione verranno sottoposti i nuovi prodotti.
17. Anche l'Amministrazione potrà chiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi.
18. In tutti i casi in cui la sostituzione con prodotti di uguale qualità venga richiesta ai sensi dei due punti precedenti l'aggiudicatario non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.
19. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di ulteriori prodotti, rispetto a quelli richiesti/offerti in gara previa valutazione della relativa scheda tecnica e della spesa
20. Tutte le specifiche, relative ai prodotti dei lotti, indicate nel presente allegato sono volte a garantire il livello qualitativo delle derrate alimentari impiegate nel servizio ristorazione che l'Amministrazione eroga senza in alcun modo voler identificare prodotti specifici (fatti salvi quelli esplicitamente indicati), produttori o commercializzatori.

## Premessa

La presente fornitura garantisce, come richiesto nel prospetto d'offerta, il rispetto:

- della percentuale del 20.00 % di peso **sul totale dell'intera fornitura di prodotti biologici**;
- della percentuale del 10,00% di peso **sul totale dell'intera fornitura di prodotti IGP e DOP**,
- come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche (Regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione 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 ministero per le politiche agricole n. 350 di data 08 settembre 1999 e **da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità del Trentino")**.

In ogni caso, per almeno il **60%** espresso in percentuale di peso sul totale della fornitura deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Per "**alimentari a basso impatto ambientale**" si intende, ferme le caratteristiche di seguito indicate, quei prodotti la cui **prima trasformazione delle materie prime**, avviene in un laboratorio di produzione posto ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo che, ai soli fini della gara, si considera Bleggio Superiore, Fraz. S. Croce, 41 o i prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio.

### **In tal caso:**

- quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;
- calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013;
- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali.

## **GRUPPO: ALIMENTARI CONSERVANTI IN SCATOLA**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73 Reg. Ce 852 e 1935 del 2004, Reg. ce 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore

## POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4.5% (D.P.R. n. 428 del 11.04.75);
- I frutti ( di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco ed uniforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

### TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "Yellow finn" di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di gr 1700 ad un massimo di gr 2800. Il prodotto dovrà essere gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare estranee da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

### PREPARATO PER PURE'

Il preparato di purè di patate deve essere confezionato con fiocchi di patate ottenuti per disidratazione su speciali essicatori. I fiocchi dovranno essere ottenuti da patate sane e selezionate a pasta gialla, esenti da impurità di qualsiasi genere. La ricostruzione del prodotto dovrà dare un purè soffice, privo di agrumi, ben aerato, di colore giallo paglierino. Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere a quelle tipiche di un purè di patate. Il purè con fiocchi di patate per la preparazione istantanea potrà contenere additivi in misura non superiore a quella indicata nelle disposizioni legislative che disciplinano la materia.

### BISCOTTI

I biscotti non dovranno contenere olio di palma o di cocco, ma olio di girasole o di oliva. I grassi consentiti sono burro e/o oli vegetali non idrogenati. I biscotti dovranno avere un basso contenuto di zucchero facilmente. Il prodotto dovrà essere integro, croccante, senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Inoltre dovrà essere facilmente sbriciolato o sciolto nelle bevande (latte e the) o inzuppato

Le tipologie richieste sono il biscotto "savoiaro", "amaretti", frollini.

### CAMOMILLA

Deve essere fornita in bustine filtro, in confezione da 100 filtri, allo stato secco, di recente raccolta, lavorazione e confezionamento. Non deve evidenziare marcescenze, né presenza di attacchi di parassiti e non deve avere odori e sapori anomali

### CACAO AMARO

Si richiede preferibilmente un prodotto proveniente dal commercio equo solidale (fair trade). Si darà preferenza ad un prodotto esente da glutine, è ammesso il cacao magro biologico. Deve essere fornito in confezioni di peso massimo di 1 kilogrammo. Il prodotto non deve evidenziare marcescenze, né presenza di attacchi di parassiti e non deve avere odori o sapori anomali

### OMOGENEIZZATI

Omogeneizzati prodotti con carne di purissima qualità, sono caratterizzati da proteine ad alto valore biologico e fattori proteici animali derivati da sola carne.

Confezionamento : in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es, pollo, vitello, manzo. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di carne indicativo:30/40%. Non devono contenere verdure né cereali.

Il ciclo produttivo, controllato in ogni sua fase dovrà conservare inalterato il valore biologico della quota proteica e consente la somministrazione della carne nella forma più digeribile per l'anziano.

Il recupero totale del brodo di cottura garantisce all'omogeneizzato la completezza degli apporti nutritivi. Aggiunta di cloruro di sodio in quantità adeguata (0.25%) alle necessità ed alle capacità metaboliche degli anziani.

Non devono contenere glutine, proteine del latte, conservanti e coloranti. Confezioni da 80 gr.

### **GRUPPO: CEREALI E DERIVATI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasformati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg. CE 1169/2011 ed al Reg. CE41/2009.

#### PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti, dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto, alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

E' preferita la fornitura di un prodotto di filiera trentina e biologica.

**Formati** penne rigate, pennette rigate fusilli, tagliatelle, pipe, rigatoni, sedanini, e pastina per brodo (midolline, grattini, stelline, anellini, farfalline, ecc..)

#### PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr. di uova per ogni chilogrammo di semola).

**Formati:** tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

#### PASTA SENZA GLUTINE E PASTE FRESCHE RIPIENE SENZA GLUTINE

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM)

Nel caso di paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova.

I formati richiesti sono del tipo : penne rigate, fusilli, tagliatelle, pipe, rigatoni, sedanini, pastina per brodo.

#### RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata del tipo carnaroli. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché poveri di minerali e colorature. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

#### FARINA DI MAIS PER POLENTA

La farina di mais che serve per fare la polenta deve essere di buona qualità, preferibilmente di filiera trentina: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

#### FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" E TIPO "0"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalla vigente normativa di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

#### **GRUPPO: DERIVATI DEL LATTE**

I prodotti devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera trentina e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### PANNA A LUNGA CONSERVAZIONE

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

### **GRUPPO: OLII ALIMENTARI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato - di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

### **GRUPPO: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagne del Ministro della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

### CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

### PINOLI

I pinoli, da usare per la preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- privi di frammenti di gusci
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.
- 

### MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

### PREPARATO PER BRODI

Il preparato deve essere in forma granulare o in pasca, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori, e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Il

preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

#### ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, cumino, curry, menta, ecc. I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticate con foglie estranee inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

Spett.le  
**A.P.S.P. "Giudicarie Esteriori"**  
Fraz. S. Croce, 41  
38071 - BLEGGIO SUPERIORE (TN)

amministrazione@pec.apspgiudicarieesteriori.it

OGGETTO: Manifestazione di interesse al fine della partecipazione alla procedura negoziata per l'affidamento dell'appalto della fornitura di **"prodotti alimentari in scatola e confezionati vari"** per il servizio di ristorazione dell'APSP "Giudicarie Esteriori" per il periodo di 1 (uno) anno.

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ in qualità di legale rappresentante/procuratore \_\_\_\_\_  
della ditta \_\_\_\_\_ C.F./ partita I.V.A. \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
indirizzo pec \_\_\_\_\_ telefono n. \_\_\_\_\_

### MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE

alla partecipazione alla procedura negoziata per l'affidamento dell'appalto della fornitura di "prodotti alimentari in scatola e confezionati vari" per il servizio di ristorazione dell'APSP "Giudicarie Esteriori" per il periodo di 2 (due) anni. A tal fine,

**DICHIARA, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DEGLI ARTT. 47 E 76 DEL DPR N. 445/2000, SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA', DI POSSEDERE I SEGUENTI REQUISITI:**

- 1. Requisiti di ordine generale** (art. 80 del D.Lgs. 50/2016)
  - di essere in possesso di tutti i requisiti di partecipazione (inesistenza delle cause di esclusione) di cui all'art. 80 del d.lgs 50/2016;
- 2. Requisiti di idoneità professionale** (art. 83, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016)
  - iscrizione al Registro delle imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività adeguata a quella oggetto di appalto (il concorrente dovrà produrre una dichiarazione sostitutiva laddove non sia tenuto a tale iscrizione).

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Firma  
\_\_\_\_\_

Allegato: fotocopia semplice documento di identità del sottoscrittore  
N.B. Se firmata digitalmente non è necessaria fotocopia del documento di identità.