



CAMERA DI COMMERCIO
NUORO

ALLEGATO A – MODULO DI DOMANDA E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER IL SERVIZIO DI FORNITURA DI PRODOTTI DI PANETTERIA TIPICA SARDA IN OCCASIONE DI "ARTIGIANO IN FIERA 2026" (MILANO RHO)

Alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Nuoro
Settore Promozione e Sviluppo del Territorio
PEC: promozione@nu.legalmail.camcom.it

SEZIONE 1 – DATI ANAGRAFICI DEL RICHIEDENTE E DELL'IMPRESA

Il/La sottoscritto/a:

Nome e Cognome:

Codice Fiscale:

In qualità di: Legale Rappresentante / Procuratore **Della ditta:**

Sede Legale:

Codice Fiscale della ditta

Partita IVA:

PEC:

Mail ordinaria:

Telefono / Cellulare:

Referente Operativo per la procedura:

SEZIONE 2 – FORMA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto dichiara che l'operatore economico partecipa alla presente manifestazione di interesse in qualità di:

(Barrare la voce d'interesse)



- ☐ **Operatore Economico Singolo** (Panificio artigianale o industriale);
- ☐ **Capofila / Mandatario** di un Raggruppamento Temporaneo di Imprese (ATI) costituito / costituendo;
- ☐ **Capofila / Mandatario** di un Consorzio o Rete di Imprese;
- ☐ **Soggetto Capofila** nell'ambito di altra tipologia di accordo per la rappresentatività di più produttori locali.

In caso di partecipazione associata (ATI, Consorzio, Rete o Accordo di Filiera), indicare le imprese associate/costituenti:

1. Impresa:		P.IVA:	
Ruolo:			
2. Impresa:		P.IVA:	
Ruolo:			
3. Impresa:		P.IVA:	
Ruolo:			
4. Impresa:		P.IVA:	
Ruolo:			
5. Impresa:		P.IVA:	
Ruolo:			
6. Impresa:		P.IVA:	
Ruolo:			

(Il Capofila/Mandatario è l'unico referente nei confronti della Camera di Commercio per rappresentanza, rendicontazione, fatturazione e coordinamento operativo).



SEZIONE 3 – DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000

Consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

A. Requisiti Generali:

- a. Di essere in possesso di tutti i requisiti richiesti nell'Avviso e accettarli in ogni sua parte.
- b. Di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento previste dal D.Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici).

B. Requisiti Speciali e Tecnico-Professionali:

- a. Di essere regolarmente iscritto al Registro delle Imprese per attività coerenti con l'oggetto della fornitura.
- b. Di essere in possesso di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente (piano HACCP, conformità per produzione, confezionamento, etichettatura e tracciabilità alimentare).
- c. Di possedere comprovata esperienza nella gestione di forniture alimentari e nella promozione in contesti fieristici ed eventi extra-regionali.

C. Caratteristiche e Impegni per la Fornitura:

- a. Di garantire la fornitura di **almeno 3 tipologie differenti** di pane tradizionale sardo per la copertura integrale delle 2 giornate di degustazione a Milano Rho.
- b. Di assicurare che i prodotti siano forniti con idoneo imballaggio sigillato (confezionamento in atmosfera protettiva MAP, sottovuoto o idoneo confezionamento igienico-sanitario saldato) per preservare freschezza e conservabilità durante la catena logistica.
- c. Di applicare su ogni confezione o lotto l'etichettatura a norma di legge (origine, ingredienti, lotto, TMC, dati produttore) per la piena tracciabilità.
- d. Di rispettare le tempistiche e modalità di consegna concordate presso lo stand/punto di stoccaggio a Milano Rho.
- e. Di essere consapevole che l'iniziativa esclude categoricamente la finalità di promozione commerciale diretta di singoli brand privati durante le degustazioni collettive istituzionali.



SEZIONE 4 – PROPOSTA TECNICA E VALORIZZAZIONE DELLA TIPICITÀ

Compilare le seguenti schede descrittive per evidenziare i criteri di valutazione prioritaria (Art. 4 dell'Avviso):

A. Tipologie di Pane Tradizionale Sardo Proposte (minimo 4):

N	Denominazione Tipologia Pane	Descrizione e Caratteristiche	Zona / Territorio d'Origine
1			
2			
3			
4			
5			

B. Materie Prime e Metodi di Lavorazione Tradizionali:

(Indicare se vengono utilizzate farine/semole da grano duro coltivato e molito in Sardegna e se viene impiegato il lievito madre)

1. Origine Grano e Semola:

- ☐ 100% Filiera Sarda (coltivato e molito in Sardegna)
☐ Altro

2. Lievitazione:

- ☐ Lievito madre / naturale

- ☐ Altro



3. Descrizione del processo produttivo e legame con la tradizione:

SEZIONE 5 – INFORMATIVA PRIVACY E CONSENSO (GDPR UE 2016/679)

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell'Informativa sul trattamento dei dati personali riportata nell'Art. 6 dell'Avviso Pubblico. I dati forniti saranno trattati dalla Camera di Commercio di Nuoro, Titolare del trattamento, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura di manifestazione d'interesse e all'eventuale successivo affidamento.

ALLEGATI DA GIUNTARE ALLA DOMANDA

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità del legale rappresentante (non necessaria in caso di firma digitale);
2. *(In caso di ATI/Consorzio/Rete)* Copia dell'atto costitutivo / mandato collettivo o lettera d'intenti/accordo di filiera e documenti di identità dei partecipanti;
3. Eventuali schede tecniche o brochure dei prodotti alimentari offerti.

Il Legale Rappresentante

(firmato digitalmente)