

ALLEGATO 4

AVVISO PUBBLICO PER INVITO ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTA AD AZIENDE DI PRIMA E SECONDA TRASFORMAZIONE DELLA FILIERA CEREALICOLA PER STIPULARE ACCORDI PER LA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI OTTENUTI NEI TERRENI DEL "CENTRO AZIENDALE PIANA DI VICARI"

Scheda tecnica di auto-valutazione

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

Il sottoscritto _____, nato a _____ (___) il ___/___/___, residente a _____ (___), Via _____ n. ___, nella qualità di _____, con sede legale nel comune di _____ (___), in Via _____ – Codice Fiscale _____, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000),

Dichiara:

con riferimento alla manifestazione di interesse alla stipula di un accordo per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti ottenuti nei terreni del "Centro Aziendale Piana di Vicari", agro del comune di Vicari (PA), che gli impianti di molitura e pastificazione sono in possesso dei seguenti parametri e requisiti:

IMPIANTO DI MOLITURA	
Considerate le modeste dimensioni dei singoli appezzamenti oggetto di coltivazione, è di fondamentale importanza poter trasformare lotti di consistenza limitata, pertanto il Lotto minimo di lavorazione del molino a cilindri deve essere pari a 10 quintali, pena l'esclusione. Lotto minimo di lavorazione del molino a cilindri: 10 quintali <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No	
PARAMETRI E REQUISITI	PUNTEGGIO RICHiesto
Presenza di un adeguato magazzino per lo stoccaggio della granella <input type="checkbox"/> punti 4	
Caratteristiche impianto di pulitura e bagnatura (max 15 punti) <input type="checkbox"/> Presenza di "spazzolatrice": punti 3 <input type="checkbox"/> Presenza di "selezionatrice ottica": punti 3 <input type="checkbox"/> Presenza di "vibrotarara": punti 3 <input type="checkbox"/> Presenza di "bagnagrano" per regolare umidità della granella: punti 3 <input type="checkbox"/> Altri sistemi di pulitura (specificare): punti 3 _____	
Tipologia di impianto di molitura (max 10 punti) <input type="checkbox"/> Molino "a cilindri": 5 punti	

<input type="checkbox"/> Molino "a pietra": punti 3 <input type="checkbox"/> Possibilità che le due tipologie di impianto lavorino indipendentemente: punti 2	
Presenza di deferizzatore magnetico nei processi di lavorazione <input type="checkbox"/> punti 2	
Presenza di analizzatore all'infrarosso per la determinazione qualitativa della granella e degli sfarinati <input type="checkbox"/> punti 4	
Confezionamento degli sfarinati (max 6 punti) <input type="checkbox"/> Contenitori di carta: punti 2 <input type="checkbox"/> Contenitori in film plastico: punti 2 <input type="checkbox"/> Altri sistemi di confezionamento (specificare): 2 punti <hr/>	
Tipologia di confezioni degli sfarinati (max 3 punti) <input type="checkbox"/> Da 1 kg: punti 1 <input type="checkbox"/> Da 5 kg: punti 1 <input type="checkbox"/> Da 25 kg: punti 1	
Rintracciabilità certificata ai sensi norma UNI-EN ISO 22005:2008 <input type="checkbox"/> punti 3	
<u>IMPIANTO DI PASTIFICAZIONE</u> Considerato le modeste dimensioni dei singoli appezzamenti oggetto di coltivazione è di fondamentale importanza poter trasformare lotti di consistenza limitata, pertanto il lotto minimo del pastificio deve essere pari a 7 quintali, pena l'esclusione. Lotto minimo di lavorazione del pastificio: 7 quintali <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No	
PARAMETRI E REQUISITI	PUNTEGGIO RICHiesto
Formati di pasta e tipologia (max 8 punti) <input type="checkbox"/> Pasta corta: punti 2 <input type="checkbox"/> Pasta lunga: punti 2 <input type="checkbox"/> Oltre 10 formati diversi di pasta: punti 2 <input type="checkbox"/> Trafile al bronzo: punti 2	
Presenza di deferizzatore magnetico nei processi di lavorazione <input type="checkbox"/> punti 2	
Tipologia di confezionamento (max 10 punti) <input type="checkbox"/> Busta in film plastico: punti 2 <input type="checkbox"/> Busta di carta: punti 2 <input type="checkbox"/> Astuccio: punti 2 <input type="checkbox"/> Etichettatura con cavallotto: punti 2 <input type="checkbox"/> Etichettatura con adesivo: punti 2	

Rintracciabilità certificata ai sensi norma UNI-EN ISO 22005:2008 <input type="checkbox"/> punti 3	
<u>CANALI COMMERCIALI</u>	
PARAMETRI E REQUISITI	PUNTEGGIO RICHiesto
Descrizione dei canali commerciali italiani ed esteri (max punti 15). <input type="checkbox"/> Presenza sul mercato a livello <input type="checkbox"/> Provinciale: punti 1 <input type="checkbox"/> Regionale: punti 3 <input type="checkbox"/> Nazionale: punti 5 <i>Estero (NB per l'estero va indicata una sola opzione)</i> <input type="checkbox"/> fino a tre paesi: punti 4 <input type="checkbox"/> oltre tre paesi: punti 6	
Tipologia di prodotti commercializzati (max 15 punti): <input type="checkbox"/> Semola: punti 4 <input type="checkbox"/> Semola integrale di grano duro: punti 2 <input type="checkbox"/> Farina di grano duro: punti 1 <input type="checkbox"/> Semola rimacinata: punti 1 <input type="checkbox"/> Pasta di semola di grano duro: punti 4 <input type="checkbox"/> Pasta di semola integrale di grano duro: punti 2 <input type="checkbox"/> Couscous: punti 1	
TOTALE - il punteggio massimo attribuibile è di punti 100 (cento)	

Data _____

Firma del rappresentante legale

Si autorizza all'utilizzo dei dati ai sensi della normativa sulla privacy.

Firma del rappresentante legale
