



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE  
PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI QUALIFICA DI FORNITORI  
DELLA CATENA INTERNAZIONALE EATALY**

Premesso che:

- 1) Il Gal Serre Salentine partecipa al progetto di Cooperazione Interterritoriale “Penisole d’Italia”, finanziato nell’ambito del Asse IV – Misura 421 del Programma di Sviluppo Rurale Puglia 2007-2013;
- 2) Il Gal Serre Salentine nell’ambito del progetto “Penisole d’Italia” promuove il territorio attraverso la valorizzazione dell’identità locale, della produzione tipica agroalimentare, del sistema della ricettività rurale;
- 3) il GAL Serre Salentine al fine di promuovere le tipicità del territorio e fornire alle aziende nuovi e importanti canali di commercializzazione e di promozione, ha intenzione di promuovere l’ingresso del paniere dei prodotti agroalimentari delle Serre Salentine all’interno della catena internazionale Eataly;
- 4) Eataly rappresenta una rilevante vetrina nel mercato enogastronomico, costantemente impegnata ad individuare produttori di eccellenza e prodotti da valorizzare.

***per tutto ciò***

il GAL Serre Salentine indice un **AVVISO PUBBLICO PER RACCOGLIERE MANIFESTAZIONI D’INTERESSE DA PARTE DELLE AZIENDE DI SETTORE CHE VOGLIANO CONCORRERE ALLA PROCEDURA DI SELEZIONE DI FORNITORE DELLA CATENA INTERNAZIONALE EATALY.**

**DESTINATARI DEL BANDO**

Possono partecipare le aziende del settore agroalimentare, in particolare: Vino, Birra e Grocery, operanti nel territorio del GAL Serre Salentine ovvero nei comuni di: Alezio, Alliste, Casarano, Collepasso, Gallipoli, Galatone, Melissano, Matino, Neviano, Parabita, Racale, Sannicola, Taviano e Tuglie.

**MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE**

Le aziende interessate per partecipare dovranno trasmettere:

- a) manifestazione di interesse;
- b) documentazione in base al reparto di appartenenza concernente:

**VINO (allegato 1)**

- ✓ SCHEDE TECNICHE RELATIVE A TUTTI I PRODOTTI CHE SI INTENDONO FORNIRE PER CONCORRERE ALLA PROCEDURA DI SELEZIONE (UNA PER PRODOTTO, SU CARTA INTESTATA E FIRMATA IN CALCE), che dovrà riportare le seguenti informazioni:
- A. possibili allergeni contaminanti o contenuti (direttiva allergeni, 2003/89/CE); se non presenti dichiarare esplicitamente;
  - B. parametri chimici e limiti critici (almeno alcol metilico, ocratoxina, piombo, solfiti);
  - C. processo produttivo di massima (DESCRIZIONE);
    - Copia dell'etichetta (per prodotti confezionati), leggibile;
    - Copia di almeno 1 certificato di analisi recente per ogni prodotto fornito che comprenda almeno i seguenti parametri (alcol metilico, solfiti, fitofarmaci);
    - Copia della vostra autorizzazione sanitaria/SCIA/D.I.A.;
    - **MODULO FORNITORE (ALLEGATO 1-VINO)** compilato in ogni sua parte e munito di tutti gli allegati richiesti;

*Eataly, come richiesta contrattuale, chiede a tutti i fornitori di adeguarsi al nuovo regolamento (UE) N. 931/2011 in materia di tracciabilità/rintracciabilità, che stabilisce l'obbligo di inserimento in bolla del lotto per tutti i prodotti.*

### **BIRRA (allegato 2)**

- ✓ SCHEDE TECNICHE RELATIVE A TUTTI I PRODOTTI CHE SI INTENDONO FORNIRE PER CONCORRERE ALLA PROCEDURA DI SELEZIONE (UNA PER PRODOTTO, SU CARTA INTESTATA E FIRMATA IN CALCE), che dovrà riportare le seguenti informazioni:
- A. ingredienti e possibili allergeni contaminanti o contenuti (direttiva allergeni, 2003/89/CE); se non presenti dichiarare esplicitamente;
  - B. parametri chimici e limiti critici (grado saccarometrico, alcol etilico). Anidride solforosa e solfiti qualora tali composti vengano utilizzati;
  - C. processo produttivo di massima (DESCRIZIONE);
    - Copia dell'etichetta (per prodotti confezionati), leggibile;
    - Copia di almeno 1 certificato di analisi recente per ogni prodotto fornito che comprenda almeno i seguenti parametri (ocratossina, aflatoxine). Qualora vengano utilizzati anidride solforosa e solfiti sono richieste anche le analisi di tali composti;
    - Copia della vostra autorizzazione sanitaria/SCIA/D.I.A.;
    - **MODULO FORNITORE (ALLEGATO 2-BIRRA)** compilato in ogni sua parte e munito di tutti gli allegati richiesti;
    - Nel caso il prodotto sia gluten free allegare certificazione.

*Eataly, come richiesta contrattuale, chiede a tutti i fornitori di adeguarsi al nuovo regolamento (UE) N. 931/2011 in materia di tracciabilità/rintracciabilità, che stabilisce l'obbligo di inserimento in bolla del lotto per tutti i prodotti.*

### **GROCERY (allegato 3)**

- ✓ SCHEDE TECNICHE RELATIVE A TUTTI I PRODOTTI CHE SI INTENDONO FORNIRE PER CONCORRERE ALLA PROCEDURA DI SELEZIONE (UNA PER PRODOTTO, SU CARTA INTESTATA E FIRMATA IN CALCE), che dovrà riportare le seguenti informazioni:
- A. Ingredienti
  - B. TMC del prodotto
  - C. Possibili allergeni contaminati o contenuti (direttiva allergeni, 2003/89/CE)
  - D. Ph (solo per latticini freschi, conserve sottolio, conserve in genere succhi di frutta )
  - E. Attività dell'acqua (solo per formaggi, salumi, insaccati in genere, conserve in genere, prodotti a base di pesce, prodotti da forno di breve scadenza)

- F. Acidità (solo per olio e conserve sottolio)
- G. Parametri microbiologici e limiti critici
- H. Parametri chimici e limiti critici
- I. Modalità di conservazione
- J. Modalità d'impiego
- K. Processo produttivo di massima
- L. Pezzatura (formato/peso)
- Copia certificato di recenti analisi sul prodotto
- Copia della vostra autorizzazione sanitaria/SCIA/D.I.A.;
- **MODULO FORNITORE (ALLEGATO 3-GROCERY)** compilato in ogni sua parte e munito di tutti gli allegati richiesti;
- Copia Etichette relative ai prodotti forniti;
- Nel caso in cui nelle denominazioni di vendita dei prodotti forniti vi sia specifico riferimento al materie prime D.O.P. o I.G.T. o biologiche, allegare copia dell'autorizzazione da parte dei Consorzi o enti certificatori.

*Eataly, come richiesta contrattuale, chiede a tutti i fornitori di adeguarsi al nuovo regolamento (UE) N. 931/2011 in materia di tracciabilità/rintracciabilità, che stabilisce l'obbligo di inserimento in bolla del lotto per tutti i prodotti.*

#### **SCADENZA**

La manifestazione d'interesse con la documentazione correlata, dovrà pervenire entro il **15/01/2015** presso il GAL Serre Salentine srl in Via Zara 1, Racale-73055, anche attraverso PEC all'indirizzo: galserrsalentine@pec.it

#### **MODALITA' DI SELEZIONE**

Il presente avviso ha come obiettivo quello di raccogliere le manifestazioni d'interesse delle aziende del territorio che vogliono diventare FORNITORI DELLA CATENA INTERNAZIONALE EATALY. Il Gal Serre Salentine, promuove esclusivamente il convenzionamento di aziende del territorio con la catena Eataly nell'ambito del Progetto di cooperazione Penisole d'Italia, che successivamente alla prova audit di qualità di Eataly abbiano superato positivamente la valutazione di merito.

Pertanto, il Gal Serre Salentine, non avendo competenza rispetto a detta valutazione di merito, invita le aziende a trasmettere il maggior numero possibile di informazioni sui prodotti. La documentazione incompleta comporta l'esclusione dalla selezione da parte di Eataly.

L'invio di campioni di prodotti e quant'altro richiesto da Eataly per la selezione è a carico delle aziende che vi dovranno provvedere nei tempi e nei modi previsti da Eataly.

#### **INFORMAZIONI**

Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi presso gli Uffici del GAL in via Zara 1, 73055 Racale (Le); Tel: 0833.908988 - e-mail: info@galserrsalentine.it; direzione@galserrsalentine.it.

Responsabile del procedimento: Avv. Alessia Ferreri - direttore del GAL.

Racale, 09/12/2014

Il Presidente del GAL  
Dott. Salvatore D'Argento

Spett.le  
GAL Serre Salentine  
Via Zara 1  
74055 Racale (LE)

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA SELEZIONE  
DI FORNITORI DELLA CATENA INTERNAZIONALE EATALY**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente nel Comune di \_\_\_\_\_ CAP. \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ nella qualità di titolare/legale  
rappresentante dell'azienda \_\_\_\_\_ con sede in  
\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ indirizzo e-mail \_\_\_\_\_ sito  
web \_\_\_\_\_ C.F./P.IVA \_\_\_\_\_  
Numero di iscrizione nel registro delle imprese \_\_\_\_\_

**MANIFESTA**

Il proprio interesse a concorrere alla procedura di selezione per la qualifica di fornitori della catena internazionale Eataly. Si impegna, ad osservare tutte le condizioni di partecipazione di cui all'Avviso Pubblico in oggetto e produrre in allegato alla presente la scheda conoscitiva dell'azienda nonché la documentazione da corredare alla presente.

Data

Firma

Si acconsente al trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 per le finalità indicate nell'Avviso Pubblico

Data

Firma

**ALLEGATO 1 - VINO**

Ragione sociale		
P. IVA		
Sede dello stabilimento		
Tipologia di prodotti forniti		
Superficie dello stabilimento mq.		
Autorizzazione sanitaria	N.	<b>Allegare copia</b>
Approvvigionamento idrico avviene mediante:	<input type="checkbox"/> allacciamento alla rete idrica	<input type="checkbox"/> pozzo
L'azienda svolge un piano di autocontrollo come previsto dal Reg 852/04 o 853/04	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Responsabile dell'autocontrollo il Sig.		
L'azienda ha definito dei CCP nel proprio processo produttivo?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Quali, breve descrizione?		
L'azienda attua una procedura di controllo dei parassiti e dei roditori	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'azienda attua un piano annuale di campionamento? (analisi eseguite sul prodotto)	<input type="checkbox"/> SI <b>Allegare</b>	<input type="checkbox"/> NO
L'azienda ha individuato un laboratorio a cui affida le analisi:	Nome del laboratorio:	
L'azienda ha definito delle modalità per assicurare la tracciabilità dei prodotti?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Modalità di definizione del lotto di produzione:		
L'azienda ha definito una procedura per il rischio vetro?		
Il sottoscritto dichiara quanto sopra consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28.12.2000 e si impegna a trasmettere qualunque variazione circa le schede tecniche e quanto sopra affermato.		
<b>Data compilazione</b>	<b>Timbro e firma del rappresentante legale</b>	

**ALLEGATO 2 - BIRRA**

Ragione sociale		
P. IVA		
Sede dello stabilimento		
Tipologia di prodotti forniti		
Superficie dello stabilimento mq.		
Autorizzazione sanitaria	N.	<b>Allegare copia</b>
Approvvigionamento idrico avviene mediante:	<input type="checkbox"/> allacciamento alla rete idrica	<input type="checkbox"/> pozzo
L'azienda svolge un piano di autocontrollo come previsto dal Reg 852/04 o 853/04	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Responsabile dell'autocontrollo il Sig.		
L'azienda ha definito dei CCP nel proprio processo produttivo?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Quali, breve descrizione?		
L'azienda attua una procedura di controllo dei parassiti e dei roditori	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'azienda attua un piano annuale di campionamento? (analisi eseguite sul prodotto)	<input type="checkbox"/> SI <b>Allegare</b>	<input type="checkbox"/> NO
L'azienda ha individuato un laboratorio a cui affidare le analisi:	Nome del laboratorio:	
L'azienda ha definito delle modalità per assicurare la tracciabilità dei prodotti?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Modalità di definizione del lotto di produzione:		
L'azienda ha definito una procedura per il rischio vetro?		
Per le birre importate: sono state prodotte almeno le seguenti informazioni?	Prodotto da	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
	Lista ingredienti ed eventuali Allergeni (es: contiene solfiti, lisozima, etc....)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
	Da consumarsi preferibilmente entro.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il sottoscritto dichiara quanto sopra consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28.12.2000 e si impegna a trasmettere qualunque variazione circa le schede tecniche e quanto sopra affermato.		
<b>Data compilazione</b>	<b>Timbro e firma del rappresentante legale</b>	

**ALLEGATO 3 - GROCERY**

Ragione sociale		
P. IVA		
Sede dello stabilimento		
Tipologia di prodotti forniti		
Superficie dello stabilimento mq.		
Autorizzazione sanitaria	N.	<b>Allegare copia</b>
Approvvigionamento idrico avviene mediante:	<input type="checkbox"/> allacciamento alla rete idrica	<input type="checkbox"/> pozzo
L'azienda svolge un piano di autocontrollo come previsto dal Reg 852/04 o 853/04	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Responsabile dell'autocontrollo il Sig.		
L'azienda ha definito dei CCP nel proprio processo produttivo?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Quali, breve descrizione?		
L'azienda attua una procedura di controllo dei parassiti e dei roditori	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'azienda attua un piano annuale di campionamento? (analisi eseguite sul prodotto)	<input type="checkbox"/> SI <b>Allegare</b>	<input type="checkbox"/> NO
L'azienda ha individuato un laboratorio a cui affidare le analisi:	Nome del laboratorio:	
L'azienda ha definito delle modalità per assicurare la tracciabilità dei prodotti?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Modalità di definizione del lotto di produzione:		
L'azienda ha definito una procedura per il rischio vetro?		
Il sottoscritto dichiara quanto sopra consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28.12.2000 e si impegna a trasmettere qualunque variazione circa le schede tecniche e quanto sopra affermato.		
<b>Data compilazione</b>	<b>Timbro e firma del rappresentante legale</b>	