



# **Istituzione ai Servizi Sociali 'Davide Drudi'**

**Comune di Meldola**

**Provincia di Forlì-Cesena**

Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

e-mail: protocollo@istituzionedrudi.fc.it

PEC: protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it

P.IVA 00617540406 - CF 80007150404



**Prat. n. 5477/25**

## **AVVISO PUBBLICO**

**AVVISO ESPLORATIVO PER ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI INTERESSE PER L’AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL’ART. 50, COMMA 1, LETT. B) DEL D.LGS. 36/2023, DELLA FORNITURA DI PANE E PRODOTTI DA FORNO ALLA CUCINA CENTRALIZZATA DELL’ISTITUZIONE “D. DRUDI” DEL COMUNE DI MELDOLA.**

*(Approvato con Determina della Responsabile Amm.va n. 120 del 25/11/2025)*

### **LA RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO**

Ravvisata la necessità di procedere all’individuazione di un operatore economico qualificato per lo svolgimento della fornitura in oggetto;

In esecuzione della propria Determinazione n. 120 del 25/11/2025;

### **RENDE NOTO**

Che l’Istituzione ai servizi Sociali “D. Drudi” del Comune di Meldola, nel rispetto dei principi di cui agli art. 1, 2 e 3 del D.Lgs 36/2023 (Codice Appalti), procede con il seguente avviso esplorativo al fine di individuare gli operatori economici interessati all’affidamento diretto, ai sensi dell’art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023 della Fornitura di PANE E PRODOTTI DA FORNO alla propria cucina centralizzata.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere le manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione di più operatori economici interessati, nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento, proporzionalità ed economicità, in possesso dei requisiti di seguito prescritti, in modo non vincolante per l’Istituzione.

L’avviso e/o le conclusioni dell’indagine conoscitiva connessa col presente avviso non costituisce proposta contrattuale.

Con il presente avviso non è quindi indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e non sono previste graduatorie di merito o attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito. La manifestazione di interesse ha l'unico scopo di comunicare all'Istituzione la disponibilità ad essere invitati a presentare successivo preventivo, non determina l'istituzione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali e non vincola in alcun modo l'Istituzione che sarà libera di sospendere, modificare, revocare o annullare in ogni caso e in qualsiasi momento il procedimento avviato e di non darne seguito, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Il presente avviso è rivolto agli operatori economici, in possesso dei requisiti di ammissibilità di cui al successivo punto 3, interessati a partecipare alla successiva procedura di affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, co.1, lett. b) del D.Lgs. 36\2023 (Codice dei Contratti) e ss.mm.ii. che verrà espletata su una delle seguenti PAD (Piattaforme di Approvvigionamento Digitale): piattaforma MEPA gestita da Consip SpA ovvero piattaforma SATER gestita da Intercent-er.

In relazione alla presente procedura si forniscono di seguito le informazioni di dettaglio:

### **1) STAZIONE APPALTANTE**

Istituzione ai Servizi Sociali "D. Drudi" del Comune di Meldola  
Strada Meldola San Colombano n. 1 – 47014 Meldola (FC) – Codice Fiscale 80007150404  
tel. n. 0543/499911 499916  
fax n. 0543/499912  
e-mail protocollo@istituzionedrudi.fc.it  
PEC: protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it  
Indirizzo internet: <http://www.comune.meldola.fc.it>

### **2) OGGETTO DELL'APPALTO E SPECIFICHE TECNICHE**

Fornitura di **PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA** alla cucina centralizzata dell'Istituzione - Codice CPV: 15612500-6 (*Prodotti di panetteria*).

Le principali specifiche tecniche e condizioni di fornitura sono descritte nell'**Allegato B** al presente avviso. Le condizioni particolareggiate saranno contenute nel Capitolato d'oneri al quale si rimanda in sede di richiesta preventivo.

### **3) REQUISITI DI AMMISSIBILITA'**

Sono ammessi a presentare manifestazione di interesse i soggetti di cui all'art. 65 del D.Lgs. 36/2023:

- gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative, i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane, i consorzi stabili, i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti o costituendi, i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti o costituendi, le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, i (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

abilitati al MEPA di Consip SpA o al Sater di Intercent-Er ovvero che saranno abilitati alla data di indizione della procedura di affidamento diretto, interessati a partecipare alla procedura ed in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti generali:

1. inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 94, 95, 96, 97, 98 del D.Lgs. 36/2023 e di ulteriori divieti a contrarre con la pubblica amministrazione disposti dalla vigente normativa;
2. inesistenza della condizione di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001, introdotto dall'art. 1, comma 42, della Legge n. 190/2012 "*Disposizioni per la prevenzione o la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione*": non aver concluso, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non avere attribuito incarichi a ex dipendenti dell'Amministrazione affidante che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione stessa (a tali soggetti sono equiparati anche i titolari di incarichi di cui al D.Lgs. n. 39/2013 ivi compresi i soggetti esterni con i quali l'Amministrazione stabilisce un rapporto di lavoro, subordinato od autonomo);
3. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato per forniture identiche o analoghe a quelle in oggetto;

Requisiti di idoneità tecnico professionale:

1. idoneità tecnico-professionale di cui all'art. 26, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 81/2008;
2. in caso di cooperative o consorzi di cooperative è richiesta anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23/06/2004 all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico), per attività inerenti l'oggetto dell'appalto;
3. in caso di ONLUS, l'iscrizione all'Anagrafe delle ONLUS ex art. 11 del D.Lgs. 460/97;
4. (solo per Cooperative Sociali) iscrizione all'Albo Regionale delle cooperative ai sensi della Legge 381/1991 per l'esercizio di attività inerenti l'oggetto della procedura;
5. possedere una adeguata copertura assicurativa contro i rischi aziendali connessi all'attività svolta;

Requisiti di capacità economico finanziaria:

1. aver maturato, nei migliori tre anni degli ultimi cinque precedenti a quello della presente procedura (2020-2024), un fatturato globale pari o superiore al valore complessivo del presente appalto (€ 139.000,00);

Requisiti di capacità tecnico organizzativa:

1. avere svolto regolarmente e con buon esito negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione del presente avviso, almeno 2 forniture analoghe a quello in oggetto (anche se ancora in corso) in favore di soggetti pubblici o privati;

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti i requisiti di ordine generale sopra elencati devono essere posseduti da ogni soggetto facente parte del raggruppamento. I requisiti tecnico-professionali devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso.

Le verifiche sul possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionali ed economico finanziari saranno effettuate sull'aggiudicatario prima della formalizzazione del rapporto, ferma restando la facoltà della stazione appaltante di effettuare in qualunque fase della procedura controlli sugli operatori economici candidati.

#### 4) **TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA**

**Termine:** la manifestazione di interesse deve pervenire **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 09/12/2025.**

Non si terrà conto delle manifestazioni di interesse pervenute dopo il termine di scadenza sopra indicato.

**Modalità:** Gli operatori economici in possesso dei requisiti richiesti interessati ad essere inviati alla successiva richiesta di preventivo, devono presentare la propria manifestazione di interesse utilizzando il MODELLO DI RICHIESTA sub allegato "A" che costituisce parte integrante e sostanziale del presente avviso, debitamente compilato e sottoscritto digitalmente dal titolare o dal legale rappresentante dell'operatore economico candidato o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

Il Modello di richiesta dovrà essere inviato a mezzo posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo **protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it.** entro il termine perentorio sopra indicato, con il seguente oggetto: *"Manifestazione di interesse a partecipare alla procedura per l'affidamento diretto della fornitura di pane e prodotti da forno"*.

Non saranno accettate altre forme di invio/ricezione oltre alla posta elettronica certificata.

La comunicazione può essere inviata da qualsiasi casella di posta elettronica certificata.

Alla manifestazione di interesse **non** dovrà essere allegata alcuna offerta economica.

- In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario di concorrenti o Geie costituiti la domanda dovrà essere prestata dalla mandataria/capofila;
- In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario di concorrenti o Geie non ancora costituiti la domanda dovrà essere prestata da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo

Tali modelli dovranno essere inoltrati unitariamente, con un'unica comunicazione, alla PEC dell'Istituzione.

Sarà cura dell'Operatore Economico presentare la propria manifestazione di interesse in tempo utile, non potendo sollevare alcuna eccezione in merito, qualora la stessa pervenga oltre il termine stabilito, causa disguidi o difficoltà di connessione e trasmissione, o lentezza dei collegamenti o qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Istituzione.

L'Istituzione si riserva la facoltà di procedere anche in presenza di una sola manifestazione di interesse, purché il richiedente sia in possesso dei requisiti prescritti.

#### **7. CAUSE DI ESCLUSIONE DELLA CANDIDATURA**

Costituiranno motivo di esclusione dalla procedura:

- la mancata presentazione dalla candidatura entro il termine prescritto;

- la mancanza della sottoscrizione digitale in caso di presentazione dell'istanza;
- il mancato possesso dei requisiti richiesti.

#### **5) FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE**

Dopo la scadenza del termine di presentazione delle candidature, l'Istituzione formerà l'elenco di quelle ritenute ammissibili rispetto alle prescrizioni del presente avviso e della normativa vigente.

Ai soggetti ammessi verrà inviata la richiesta dei preventivi a mezzo PEC.

A seguito della presentazione dei preventivi l'Istituzione procederà quindi all'affidamento diretto, **ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023**, in favore dell'OE che avrà presentato il preventivo giudicato complessivamente più conveniente per l'Ente.

La procedura di affidamento sarà svolta sulla PAD prescelta al momento dell'indizione della procedura di affidamento diretto (MEPA o SATER).

Al fine della partecipazione alla procedura sarà pertanto indispensabile per l'OE essere in possesso di:

- Personal Computer collegato ad internet e dotato di un browser;
- registrazione, effettuata per tempo, alla PAD.

La registrazione alla PAD deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

#### **6) ULTERIORI INFORMAZIONI**

Eventuali informazioni inerenti la presente procedura possono essere richieste al Responsabile del Progetto Dott.ssa Anna Di Tella: Tel. +39 0543 499916.

L'Istituzione si riserva di verificare, prima dell'affidamento delle forniture in oggetto, la veridicità delle dichiarazioni rese e di richiedere in qualsiasi momento i documenti giustificativi.

#### **9) INFORMATIVA AI SENSI DEGLI ART. 13 E 14 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679**

I dati forniti dai richiedenti verranno trattati ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016 e della normativa nazionale di attuazione in materia di privacy, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura in oggetto, per il conseguimento di finalità di natura pubblicistica ed istituzionale, precontrattuale e contrattuale e per i connessi eventuali obblighi di legge.

L'informativa relativa al trattamento dei dati è pubblicata unitamente al presente avviso **sub Allegato C.**

#### **10) PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO**

Il presente avviso, unitamente ai suoi allegati, è pubblicato a decorrere da oggi per 15 giorni naturali e consecutivi con le seguenti modalità:

- sul profilo committente del Comune di Meldola ([www.comune.meldola.fc.it](http://www.comune.meldola.fc.it)) nelle seguenti sezioni:
  - AVVISI, NOTIZIE;
  - in AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE, quindi "Bandi dai gara e contratti", quindi "Bandi di agra e contratti dal 01/01/2024";
- All'Albo pretorio on-line dell'Istituzione
- all'Albo pretorio on-line del Comune di Meldola.

### **ALLEGATI**

- Allegato A – Modulo di istanza di manifestazione di interesse;
- Allegato B – Specifiche tecniche indicative.
- Allegato C – Informativa privacy.

Meldola, 25/11/2025



LA RESPONSABILE AMMINISTRATIVA  
Dott.ssa Anna Di Tella  
(Firmato digitalmente)<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Documento redatto in modalità elettronica ai sensi dell'art. 1 comma 1, lett. s) del D.Lgs n. 82/2005 e s.m.i. CAD.



## Istituzione ai Servizi Sociali

'Davide Drudi'

Comune di Meldola

Provincia di Forlì-Cesena

Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

Tel 0543/49.99.11. – Fax 0543/49.99.12

e-mail: protocollo@istituzionedrudi.fc.it

PEC: protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it



**ALLEGATO A**

**ALL'AVVISO ESPLORATIVO  
PER ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI INTERESSE PER  
L'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1,  
LETT. B) DEL D.LGS. 36/2023, DELLA FORNITURA DI PANE E  
PRODOTTI DA FORNO ALLA CUCINA CENTRALIZZATA  
DELL'ISTITUZIONE "D. DRUDI" DEL COMUNE D MELDOLA.**

*(Approvato con Determina della Responsabile Amm.va n. 120 del 25/11/2025)*

SPETT.LE ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI

"DAVIDE DRUDI"

Strada Meldola San Colombano n. 1

47014 MELDOLA (FC)

[protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it](mailto:protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it)

**OGGETTO: ISTANZA DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER  
L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA  
ALL'ISTITUZIONE "D. DRUDI" DEL COMUNE DI MELDOLA (FC).**

Il sottoscritto (Cognome e Nome):

\_\_\_\_\_

nato a (Comune - Provincia):

\_\_\_\_\_

il:

\_\_\_\_\_

residente a (Comune – Provincia):

\_\_\_\_\_

Via/Piazza:

\_\_\_\_\_

numero civico:

\_\_\_\_\_

c.a.p.:

\_\_\_\_\_

in qualità di **LEGALE RAPPRESENTANTE** dell'operatore economico:

*(denominazione/ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
CF. \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_  
n. telefonico \_\_\_\_\_ n. fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_  
indirizzo posta elettronica certificata \_\_\_\_\_

- presa visione all'Avviso in oggetto;
- preso atto delle informazioni indicate nel medesimo avviso;

### MANIFESTA INTERESSE

a partecipare al sondaggio di mercato in oggetto finalizzato all'affidamento diretto ex art. 50, comma 1, lett. b) del D.L. n. 36/2023 e s.m.i. della Fornitura di **PANE E PRODOTTI DI PANETETRIA ALLA CUCINA CENTRALIZZATA DELL'ISTITUZIONE "DRUDI" DI MELDOLA**

*(contrassegnare la casella per indicare il caso che ricorre)*

- in forma singola** quale: *(contrassegnare la relativa casella per indicare il caso che ricorre)*
  - imprenditore individuale, anche artigiano/società commerciale/società cooperativa** (art. 65, comma 2, lett. a), del D.Lgs. n. 36/2023);
  - consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro costituito a norma della Legge n. 422/1909 e del Decreto Legislativo del Capo Provvisorio dello Stato n. 1577/1947 e successive modificazioni** (art. 65, comma 2, lett. b), del D.Lgs. n. 36/2023);
  - consorzio fra imprese artigiane di cui alla Legge n. 443/1985** (art. 65, comma 2, lett. c), del D.Lgs. n. 36/2023);
  - consorzio stabile** (art. 65, comma 2, lett. d), del D.Lgs. n. 36/2023);
- in forma riunita** quale: *(contrassegnare la relativa casella per indicare il caso che ricorre)*
  - capogruppo mandataria di:**
    - Raggruppamento Temporaneo di concorrenti** (art. 65, comma 2, lett. e), del D.Lgs. n. 36/2023);
    - Consorzio ordinario di concorrenti** (art. 65, comma 2, lett. f), del D.Lgs. n. 36/2023);
    - Aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete** (art. 65, comma 2, lett. g), del D.Lgs. n. 36/2023);

**GEIE** (art. 65, comma 2, lett. h), del D.Lgs. n. 36/2023);

e con i seguenti soggetti mandanti: *(indicare la denominazione di ciascun soggetto)*

---

---

**mandante di:**

**Raggruppamento Temporaneo di concorrenti** (art. 65, comma 2, lett. e), del D.Lgs. n. 36/2023);

**Consorzio ordinario di concorrenti** (art. 65, comma 2, lett. f), del D.Lgs. n. 36/2023);

**Aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete** (art. 65, comma 2, lett. g), del D.Lgs. n. 36/2023);

**GEIE** (art. 65, comma 2, lett. h), del D.Lgs. n. 36/2023);

e con la seguente impresa capogruppo:

---

---

**A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, consapevole della responsabilità penale in cui può incorrere in caso di dichiarazione mendace, di formazione di atti falsi o di uso dei medesimi, consapevole delle pene stabilite dall'art. 496 Codice Penale combinato con l'art. 76 del DPR 445/00**

## **DICHIARA**

che l'operatore economico che rappresento è in possesso di tutti i requisiti previsti nell'avviso pubblico e, in particolare:

- 1) l'iscrizione *(contrassegnare la relativa casella per indicare il/i caso/i che ricorre/ricorrono)*:
  - alla CCIAA per un'attività corrispondente alla fornitura oggetto dell'affidamento;
  - (per impresa non italiana residente in uno Stato dell'Unione Europea): ad analogo registro (della CCIAA) professionale o commerciale dello Stato dell'Unione Europea di residenza, ai sensi dell'art. 100, comma 3, del D. Lgs. 36/2023;
  - (solo per le Società Cooperative) iscrizione all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive ai sensi del D.M. del 23.06.2004;
  - (solo per Cooperative Sociali) iscrizione all'Albo Regionale delle cooperative ai sensi della Legge 381/1991;
- 2) l'insussistenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. dal 94 al 98 del D.Lgs. 36/2023;
- 3) l'inesistenza della condizione di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001, introdotto dall'art. 1, comma 42, della Legge n. 190/2012 "Disposizioni per la prevenzione o la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- 4) il possesso dei requisiti di idoneità tecnico/professionale, di capacità economico-finanziaria *(aver maturato, nei migliori tre anni degli ultimi cinque precedenti a quello della presente*

*procedura un fatturato globale pari o superiore al valore complessivo del presente appalto (€ 139.000,00) e tecnico-organizzativa (avere svolto regolarmente e con buon esito negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione del presente avviso, almeno 2 forniture analoghe in favore di soggetti pubblici o privati) indicati nell'Avviso, necessari in termini di esperienza per eseguire la fornitura in oggetto;*

- 5) il possesso di una adeguata copertura assicurativa contro i rischi aziendali connessi alla propria attività;

## **INOLTRE DICHIARA**

- 6) di avere preso cognizione della natura della fornitura da prestare oggetto del sondaggio di mercato, e di accettare, senza condizioni e/o riserve tutte le disposizioni contenute nell'avviso e nei suoi allegati;
- 7) di essere consapevole che l'Avviso ha scopo esclusivamente esplorativo del mercato e finalizzato unicamente ed esclusivamente ad individuare operatori economici da invitare alla successiva procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 36/2023,
- 8) che il medesimo Avviso e le conclusioni dell'indagine ad esso connessa non determina alcuna instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali e non vincola in nessun modo la SA che potrà in ogni momento sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, l'esplorazione del mercato e di non darvi seguito;
- 9) di autorizzare espressamente l'invio delle comunicazioni riguardanti la selezione in oggetto, al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) \_\_\_\_\_;
- 10) Che per eventuali contatti telefonici si potrà utilmente chiamare il numero: \_\_\_\_\_;
- 11) di aver preso visione ex art. 13 GDPR 679/2016 dell'INFORMATIVA PRIVACY in merito alla finalità del trattamento e alla sua base giuridica e di essere pertanto informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, sul trattamento dei dati personali, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte e di essere informato circa i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del medesimo Regolamento UE 2016/679.

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

**IL DICHIARANTE**

\_\_\_\_\_  
*(Firmato digitalmente)*



## Istituzione ai Servizi Sociali

'Davide Drudi'

Comune di Meldola

Provincia di Forlì-Cesena

Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

Tel 0543/49.99.11. – Fax 0543/49.99.12

e-mail: protocollo@istituzionedrudi.fc.it

PEC: protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it



### ALLEGATO B

**ALL'AVVISO ESPLORATIVO  
PER ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI INTERESSE PER  
L'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA  
1, LETT. B) DEL D.LGS. 36/2023, DELLA FORNITURA DI PANE E  
PRODOTTI DA FORNO ALLA CUCINA CENTRALIZZATA  
DELL'ISTITUZIONE "D. DRUDI" DEL COMUNE D MELDOLA.**

*(Approvato con Determina della Responsabile Amm.va n. 120 del 25/11/2025)*

**PRINCIPALI SPECIFICHE TECNICHE E  
CONDIZIONI DELLA FORNITURA**

#### 1. OGGETTO

Fornitura di **pane e prodotti da forno** (Codice CPV 15612500-6 *Prodotti di panetteria*) alla cucina centralizzata dell'Istituzione ai Servizi Sociali "D. Drudi" del Comune di Meldola.

#### 2. TIPOLOGIA E QUANTITA' INDICATIVE DEI PRODOTTI

<b>NR.</b>	<b>Elenco descrittivo prodotti</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Fabbisogno annuo presunto</b>
1	Pane comune a fette gr. 500	Kg	128
2	Panini comuni da gr.50	Kg	8926
3	Panini integrali da gr.50	Kg	700
4	Pane bio a fette gr. 500	Kg	717
5	Panini bio da gr. 50	Kg	885
6	Pane bio integrale a fette gr. 500 o	Kg	96
7	Panini bio integrali da gr 50	Kg	500
8	Panini al latte da gr. 50 o gr. 30	Kg	154
9	Pane grattugiato convenzionale in sacchi da kg. 5	Kg	212
10	Pane grattugiato biologico in sacchi da kg. 5	Kg	81
11	Focaccia (Spianata) da gr. 500 o gr. 1000	Kg	150
12	Crostata Kg 1	Kg	86
13	Ciambella romagnola gr. 400	Kg	360

14	Torte varie	Kg	176
16	Castagnole	Kg	44
17	Fave dei morti	Kg	43
18	Pandispagna teglia kg. 1	Kg	18
19	Mignon dolci	Kg	20
20	Mignon salati	Kg	20
21	Panini dietetici	Kg	36
22	Tortine monoporzione imbustate	Pz	200

### **3. IMPORTO DEL SERVIZIO**

L'importo stimato della fornitura è pari a € 135.000,00 oltre Iva, con l'applicazione dei costi unitari che saranno approvati a seguito della presentazione di preventivi.

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo di tutte le opzioni, è pari a € 139.000,00 oltre IVA.

L'appalto è a misura e il corrispettivo totale reale deriverà dall'applicazione dei prezzi unitari offerti alla effettiva consistenza e tipologia delle forniture effettuate entro il suddetto importo massimo contrattuale, senza che il Fornitore possa pretendere compensi o indennizzi di sorta.

### **4. DURATA**

La durata è prevista in mesi 33 ma il contratto potrà cessare anche prima della sua naturale scadenza, qualora si esaurisca l'importo contrattuale. Ai sensi dell'art. 120 comma 10 del Codice Appalti, qualora non sia esaurito l'importo contrattuale, il contratto potrà essere prorogato sino ad un massimo di mesi 5 ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

### **5. PERIODO DI PROVA**

E' previsto un periodo di prova di mesi 5 (cinque) al fine di consentire all'Istituzione di valutazione la qualità delle forniture e la gradevolezza organolettica percepita dagli utenti. Qualora la valutazione abbia esito negativo, l'Istituzione potrà recedere dal contratto con semplice comunicazione scritta, In tale ipotesi spetterà alla Ditta il solo corrispettivo per la parte delle forniture correttamente eseguite, escluso ogni altro rimborso e/o indennizzo a qualsiasi titolo.

### **6. REVISIONE DEI PREZZI CONTRATTUALI**

E' prevista la revisione prezzi ai sensi dell'Art. 60 del Codice Appalti e dell'Allegato II.2-bis.

### **7. SPECIFICHE TECNICHE - PROVENIENZA DELLE MERCI, RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA -RISPETTO CAM**

Il fornitore dovrà fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche indicate al successivo **punto 22** e alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare e, ai sensi dell'art 57 e 130 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., ai CAM (Criteri ambientali minimi) di cui al Decreto 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare, per quanto applicabili.

In ogni caso il Fornitore deve fornire sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari

immagazzinate, tossici per l'uomo.

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Tutti i prodotti dovranno essere confezionati ed etichettati e dovrà essere presentata la scheda tecnica per ogni tipologia di prodotto offerto.

### **8. NORME IGIENICHE E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

La fornitura dovrà avvenire nella regolare e completa osservanza delle leggi, dei regolamenti sanitari ed igienici e di altri eventualmente prescritti dall'Amministrazione appaltante, vigenti nel tempo, anche ai fini della buona protezione e della conservazione delle merci, dell'etichettatura e del confezionamento.

Il Fornitore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti. Su richiesta della Stazione Appaltante, il Fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalla Stazione Appaltante, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col Fornitore.

### **9. CONFEZIONI E IMBALLAGGI – RISPETTO DEI CAM**

Tutti i prodotti devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

Gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

I contenitori utilizzati per il trasporto devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi o bagnati o ammuffiti.

Per ogni imballaggio dovrà essere prodotta la Dichiarazione di conformità MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) di cui al Regolamento Regolamento CE n. 1935/2004.

### **10. MEZZI PER IL TRASPORTO**

Gli automezzi impiegati nella fornitura, devono essere idonei nelle dotazioni e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti - nel caso in cui questi non siano protetti - e comunque conformi alle normative vigenti.

Sui mezzi di trasporto utilizzati deve essere presente un'etichetta posta a non più di un metro dal pianale, sulla quale sia possibile rilevare la firma e la data dell'ultimo lavaggio del mezzo o comunque il fornitore dovrà indicare la frequenza di lavaggio degli automezzi adibiti al trasporto.

Il fornitore si impegna ad utilizzare in via prioritaria mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali Veicoli almeno euro 4 oppure Veicoli elettrici, ibridi e, comunque, a minori emissioni e consumi energetici.

### **11. CONSEGNA DEI PRODOTTI**

La consegna dei prodotti dovrà avvenire in porto franco, presso i magazzini dell'Istituzione, all'interno dei locali di stoccaggio tra le 6:30 e le ore 07:00 alla presenza di un magazziniere per il controllo a vista e di pesatura.

Poiché la mensa dell'Istituzione è un servizio pubblico la ditta dovrà garantire la continuità della fornitura anche in casi eccezionali quali blocco dei trasporti, ecc., pena la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. Resta inteso tra le parti che non costituisce in nessun caso causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico e/o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti ad incidenti documentati).

Nessun ritardo, a qualsiasi causa dovuto, è ammesso nella consegna totale o parziale della merce.

## **12. REFERENTI**

L'Affidatario dovrà indicare un proprio referente e relativo numero di cellulare, reperibile dal lunedì al sabato, durante l'orario lavorativo, per tutta la durata dell'appalto, incaricato di tenere i rapporti con l'Istituzione in ordine a tutto ciò che attiene all'esecuzione dell'appalto.

## **13. PERSONALE**

Per provvedere alla fornitura l'appaltatore si avvarrà di proprio personale, regolarmente assunto o contrattualizzato (od eventualmente socio nel caso in cui il prestatore di servizi sia una società cooperativa, di produzione e lavoro), convenientemente formato, in possesso dei prescritti requisiti di legge, operante sotto la responsabilità esclusiva dell'appaltatore medesimo.

L'Affidatario è l'unico responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'esecuzione dell'appalto.

Al personale impiegato nel presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto.

E' fatto carico al Fornitore di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'impresa dovrà inoltre rispettare, se tenuta, le norme di cui alla legge n.. 68/99 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

## **14. RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

L'Affidatario è unico responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi, venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'Istituzione che di terzi, nel corso dello svolgimento delle forniture. Deve pertanto essere in possesso di adeguata polizza aziendale per rischi connessi all'attività svolta, a copertura di qualsiasi evento dannoso connesso all'espletamento delle forniture unitamente ai danni arrecati a persona o cose per fatto dell'Affidatario o dei suoi dipendenti, anche se per colpa grave, in conseguenza di eventi od operazioni connesse allo svolgimento delle forniture, compresi eventuali intossicazioni alimentari o avvelenamenti subiti dai fruitori dei pasti, nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pane e degli altri prodotti di panetteria forniti, con massimali unici non inferiori a 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro per RCT/RCO.

## **15. DEPOSITO CAUZIONALE**

L’Affidatario dovrà prestare garanzia definitiva in misura pari al 5% dell’importo contrattuale iconformità a quanto previsto nell’art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

## **16. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il contratto è soggetto alle disposizioni di cui alla Legge n. 136/2010 e successive modifiche “Tracciabilità dei flussi finanziari”.

## **17. CODICE DI COMPORTAMENTO**

L’Affidatario, in relazione alle prestazioni di cui al presente contratto, dovrà attenersi, personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal codice di comportamento approvato dal Comune di Meldola, applicabile anche all’Istituzione ai Servizi Sociali “Davide Drudi.

## **18. FATTURAZIONE ELETTRONICA - CUU - SPLIT PAYMENT**

Ai sensi della vigente normativa (DM n. 55 del 03/04/2013) le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo il formato di cui all’allegato A “Formato della fattura elettronica” del DM n. 55/2013. Dovrà inoltre essere rispettato il meccanismo dello split payment per cui le fatture dovranno indicare sia la base imponibile sia l’IVA (la quale sarà però versata da questa Istituzione direttamente all’Erario) e riportare la seguente dicitura: “Scissione dei pagamenti – Art. 17-ter del DPR n. 633/1972”.

## **19. PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO**

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previo controllo della regolarità contributiva da accertarsi tramite DURC

## **20. PENALI, INADEMPIENZE E CAUSE DI RISOLUZIONE**

É prevista l’applicazione di penali secondo quanto stabilito in materia del Codice Appalti.

In caso di gravi o reiterate inadempienze agli obblighi assunti con il contratto la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto.

## **21. REGISTRAZIONE E SPESE CONTRATTUALI**

Il contratto sarà stipulato mediante apposito documento di stipula redatto in conformità al modello generato nella piattaforma informatica prescelta per l’affidamento diretto.

Il contratto, riguardando prestazioni soggette ad I.V.A., e sarà registrato solo in caso d’uso, ai sensi dell’art. 5 del DPR 26/04/86 n. 131 e s.m.i.

Le spese contrattuali inerenti la presente procedura previste in € 40,00 in base alla Tabella A annessa all’allegato I.4 del Codice Appalti, sono a carico dell’Affidatario.

## **22. SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI**

### ***CARATTERISTICHE GENERALI***

Tutti i prodotti devono essere forniti imbustati singolarmente ed etichettati.

La fornitura si riferisce esclusivamente a pane fresco che dovrà essere di produzione giornaliera, consegnato a temperatura ambiente, non caldo né riscaldato, in condizioni ineccepibili di freschezza.

Non dovrà essere stato congelato, conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

La farina destinata alla panificazione dovrà possedere tutte le caratteristiche fissate dalla normativa vigente che disciplina la lavorazione e il commercio degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.

La manipolazione, la lievitatura e la cottura del pane dovranno essere particolarmente curate al fine di ottenere un prodotto ottimo sotto ogni aspetto e comunque rispondente pienamente a tutte le prescrizioni in materia richieste dalle disposizioni di legge e di regolamento, nonché alle norme igieniche e tecniche stabilite dalle autorità di controllo.

Il pane non dovrà contenere additivi chimici e dovrà avere:

- odore e sapore gradevoli, non devono rilevarsi odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa, di lievito o altro;
- crosta liscia, non soffiata, di colore vivo, dorato, lucente e friabile che alla rottura dovrà risultare croccante, leggermente sbriciolata, ma aderente alla mollica;
- mollica bianca, senza macchia, soffice, elastica, porosa e omogenea;
- l'impasto del pane dovrà risultare privo di grumi di farina e dall'esame microscopico non dovranno risultare presenti elementi estranei né, tanto meno, farine di semi nocivi.

I prodotti forniti dovranno essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura; le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

**Il Fornitore è tenuto a fornire preventivamente, per ogni prodotto offerto, le schede tecniche che contengono tutte le informazioni minime richieste, tra cui gli ingredienti e gli allergeni come da Reg. UE 1169/2011 e ss. mm. e integrazioni).**

**Nel rispetto della particolare fascia di utenza e della necessità di predisporre diete speciali, l'Amministrazione valuterà con attenzione gli ingredienti indicati nelle schede tecniche dei prodotti. La presenza di allergeni ulteriori rispetto a quelli tipici e comunemente presenti (glutine per il pane e soia per la filiera) costituirà criterio discrezionale di accettazione dell'offerta da parte dell'Amministrazione.**

Il pane ed i prodotti da forno dovranno essere forniti in confezioni originali e sigillate, in involucri microforati, confezionati in monoporzione o in base alle singole esigenze. Inoltre dovrà essere consegnato in appositi contenitori idonei al trasporto degli alimenti, lavabili, ben puliti e sanificati dalla ditta fornitrice, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere o da altra causa di insudiciamento. I prodotti dovranno essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa.

I prodotti non devono essere modificati geneticamente in conformità a quanto stabilito dalla legislatura vigente.

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Per quanto attiene agli indici microbiologici dei prodotti forniti, si fa riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni. Su richiesta il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

Si indica l'elenco non esaustivo delle principali normative da rispettare, anche con riferimento ai CAM (criteri ambientali minimi) di cui al Dm Ambiente DM Ambiente 65 del 10 marzo 2020 per quanto applicabili:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Decr, L.vo 27.1.92 n. 109 attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- Reg. CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE (dichiarazione MOCA);

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede:

- di essere in regola con l'autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- di adempiere agli obblighi previsti dal Reg. CE 178/2002 in materia di rintracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

Nel rispetto del CAM si chiede l'impegno del Fornitore all'uso di farine a km0.

### **CONFEZIONI E IMBALLAGGI- RISPETTO DEI CAM**

Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

Gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in

quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

L'imballaggio (primario e secondario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

I contenitori utilizzati per il trasporto devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi o bagnati o ammuffiti.

Per ogni imballaggio dovrà essere prodotta la **Dichiarazione di conformità MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti)** di cui al Regolamento CE n. 1935/2004.

### ***TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE***

#### **PANE/PANINI DI TIPO COMUNE**

- prodotto in giornata con farina di grano di tipo "0", acqua, lievito e sale, con crosta fine e dorata, con mollica soffice, omogenea, asciutta e senza macchie;
- su richiesta dovrà essere fornito insipido e prodotta certificazione relativa all'assenza di sale;
- confezionato singolarmente in pezzatura da gr 500 già tagliato, oppure in pezzatura da circa gr 50 (panini o pane a fette).

#### **PANE/PANINI INTEGRALE**

- prodotto in giornata con farina di tipo "0" con aggiunta di farina integrale (min. 1%); non addizionato di crusca;
- confezionato singolarmente in pezzatura da gr 500 già tagliato, oppure in pezzatura da circa gr 50 (panini o pane a fette).

#### **PANE BIOLOGICO**

- prodotto in giornata con farina di tipo "0" o "1", proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008) e macinato a pietra, acqua, sale, pasta acida e a lievitazione naturale. Si esclude pane prodotto con farina tipo "0" e crusca.

- confezionato singolarmente in pezzatura da gr 500 già tagliato;
- su richiesta dovranno essere forniti panini biologico pane biologico a fette confezionati singolarmente in pezzatura da ca. gr 50;
- su richiesta dovrà essere fornito pane integrale biologico confezionato singolarmente in pezzatura da gr 500 già tagliato.

#### PANGRATTATO

- dovrà essere di primissima qualità e genuino, convenzionale e biologico
- confezionato in sacchi da kg. 5

#### PANINI AL LATTE

- prodotto in giornata con farina di tipo "0" con aggiunta di latte fresco pastorizzato intero;
- confezionato singolarmente in pezzatura da gr 30 e da gr 50.

#### FOCACCIA A CHILO

- prodotto di produzione giornaliera,
- confezionato con farina 0,00, acqua, lievito, sale e olio extra vergine di oliva,
- non conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato,
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie,
- pezzatura da gr 500 e gr. 1000.

#### CROSTATA - CIAMBELLA – TORTE O DOLCI MONOPORZIONE –

#### CASTAGNOLE - FAVE DEI MORTI – MIGNON DOLCI E SALATI.

I generi alimentari impiegati dovranno essere freschi, di primissima qualità e genuini.  
Pezzature a kg, tranne i dolci monoporzione che saranno ordinati a pezzi, da ca. gr 80.

#### PAN DI SPAGNA FRESCO

- prodotto fresco di pasticceria
- confezionato con alimenti freschi, in forme rettangolari
- la pasta dovrà essere soffice e lievitato ad opera d'arte,
- in pezzatura da chilo.



## Istituzione ai Servizi Sociali 'Davide Drudi'

Comune di Meldola  
Provincia di Forlì-Cesena

Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

Tel 0543/49.99.11. – Fax 0543/49.99.12

e-mail: protocollo@istituzionedrudi.fc.it

PEC: protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it

P.IVA 00617540406 - CF 80007150404



**ALLEGATO C**

**ALL'AVVISO ESPLORATIVO  
PER ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO,  
AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. B) DEL D.LGS. 36/2023, DELLA FORNITURA  
DI PANE E PRODOTTI DA FORNO ALLA CUCINA CENTRALIZZATA DELL'ISTITUZIONE  
"D. DRUDI" DEL COMUNE D MELDOLA.**

*(Approvato con Determina della Responsabile Amm.va n. 120 del 25/11/2025)*

### **INFORMATIVA EX ART. 13 GDPR 679/2016**

#### **FINALITA' DEL TRATTAMENTO E BASE GIURIDICA.**

Il Comune di Meldola, in persona del Sindaco p.t., è il Titolare del trattamento dei dati.

I dati vengono trattati per le finalità descritte nella presente informativa e nelle materie descritte alle lettere da: "a" a "dd" della stessa, perché rientranti nei propri compiti istituzionali e di interesse pubblico o per gli adempimenti previsti da norme di legge, di regolamento e/o normativa comunitaria. Nell'ambito di tali finalità il trattamento riguarda anche i dati relativi alle iscrizioni ed alle registrazioni al portale necessari per la gestione dei rapporti con il Comune di Meldola e/o con altri Comuni facenti parte dell'Unione Romagna Forlivese.

Il trattamento dei dati avviene per il tempo strettamente necessario a conseguire le finalità, anche mediante l'utilizzo di strumento automatizzati osservando le misure di sicurezza volte a prevenire la perdita dei dati, gli usi illeciti o non corretti e gli accessi non autorizzati.

I dati sono trattati da personale dipendente dell'amministrazione comunale, da personale prevalentemente tecnico, autorizzato al trattamento, o da eventuali soggetti autorizzati per occasionali operazioni di manutenzione, secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza e non eccedenza rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento.

Il trattamento di dati personali, di dati genetici; di dati biometrici che identificano in modo univoco una persona fisica; di dati relativi alla salute, alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona; di dati che rivelano l'origine razziale o etnica; di dati idonei a rivelare le opinioni politiche; le convinzioni religiose o filosofiche; l'appartenenza sindacale; è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante ai sensi dell'art. 9, paragrafo 2, lettera g) Regolamento 679/2016.

Si considera rilevante l'interesse pubblico relativo a trattamenti effettuati da soggetti che svolgono compiti di interesse pubblico o connessi all'esercizio di pubblici poteri nelle seguenti materie:

**a)** accesso a documenti amministrativi e accesso civico;

- b)** tenuta degli atti e dei registri dello stato civile, delle anagrafi della popolazione residente in Italia e dei cittadini italiani residenti all'estero, e delle liste elettorali, nonché rilascio di documenti di riconoscimento o di viaggio o cambiamento delle generalità;
- c)** tenuta di registri pubblici relativi a beni immobili o mobili;
- d)** tenuta dell'anagrafe nazionale degli abilitati alla guida e dell'archivio nazionale dei veicoli;
- e)** cittadinanza, immigrazione, asilo, condizione dello straniero e del profugo, stato di rifugiato;
- f)** elettorato attivo e passivo ed esercizio di altri diritti politici, protezione diplomatica e consolare, nonché documentazione delle attività istituzionali di organi pubblici, con particolare riguardo alla redazione di verbali e resoconti dell'attività di assemblee rappresentative, commissioni e di altri organi collegiali o assembleari;
- g)** o il loro scioglimento, nonché l'accertamento delle cause di ineleggibilità incompatibilità o di decadenza, ovvero di rimozione o sospensione da cariche pubbliche;
- h)** svolgimento delle funzioni di controllo, indirizzo politico, inchiesta parlamentare o sindacato ispettivo e l'accesso a documenti riconosciuto dalla legge e dai regolamenti degli organi interessati per esclusive finalità direttamente connesse all'espletamento di un mandato elettivo;
- i)** attività dei soggetti pubblici dirette all'applicazione, anche tramite i loro concessionari, delle disposizioni in materia tributaria e doganale;
- l)** attività di controllo e ispettive;
- m)** concessione, liquidazione, modifica e revoca di benefici economici, agevolazioni, elargizioni, altri emolumenti e abilitazioni;
- n)** conferimento di onorificenze e ricompense, riconoscimento della personalità giuridica di associazioni, fondazioni ed enti, anche di culto, accertamento dei requisiti di onorabilità e di professionalità per le nomine, per i profili di competenza del soggetto pubblico, ad uffici anche di culto e a cariche direttive di persone giuridiche, imprese e di istituzioni scolastiche non statali, nonché rilascio e revoca di autorizzazioni o abilitazioni, concessione di patrocini, patronati e premi di rappresentanza, adesione a comitati d'onore e ammissione a cerimonie ed incontri istituzionali;
- o)** rapporti tra i soggetti pubblici e gli enti del terzo settore;
- p)** obiezione di coscienza;
- q)** attività sanzionatorie e di tutela in sede amministrativa o giudiziaria;
- r)** rapporti istituzionali con enti di culto, confessioni religiose e comunità religiose;
- s)** attività socio-assistenziali a tutela dei minori e soggetti bisognosi, non autosufficienti e incapaci;
- t)** attività amministrative e certificatorie correlate a quelle di diagnosi, assistenza o terapia sanitaria o sociale, ivi incluse quelle correlate ai trapianti d'organo e di tessuti nonché alle trasfusioni di sangue umano;
- u)** compiti del servizio sanitario nazionale e dei soggetti operanti in ambito sanitario, nonché compiti di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro e sicurezza e salute della popolazione, protezione civile, salvaguardia della vita e incolumità fisica;
- v)** programmazione, gestione, controllo e valutazione dell'assistenza sanitaria, ivi incluse l'instaurazione, la gestione, la pianificazione e il controllo dei rapporti tra l'amministrazione ed i soggetti accreditati o convenzionati con il servizio sanitario nazionale;
- z)** vigilanza sulle sperimentazioni, farmacovigilanza, autorizzazione all'immissione in commercio e all'importazione di medicinali e di altri prodotti di rilevanza sanitaria;
- aa)** tutela sociale della maternità ed interruzione volontaria della gravidanza, dipendenze, assistenza, integrazione sociale e diritti dei disabili;
- bb)** istruzione e formazione in ambito scolastico, professionale, superiore o universitario;
- cc)** trattamenti effettuati a fini di archiviazione nel pubblico interesse o di ricerca storica, concernenti la conservazione, l'ordinamento e la comunicazione dei documenti detenuti negli archivi di Stato negli archivi storici degli enti pubblici, o in archivi privati dichiarati di interesse storico particolarmente importante, per fini di ricerca scientifica, nonché per fini statistici da parte di soggetti che fanno parte del sistema statistico nazionale (Sistan);

**dd)** instaurazione, gestione ed estinzione, di rapporti di lavoro di qualunque tipo, anche non retribuito o onorario, e di altre forme di impiego, materia sindacale, occupazione e collocamento obbligatorio, previdenza e assistenza, tutela delle minoranze e pari opportunità nell'ambito dei rapporti di lavoro, adempimento degli obblighi retributivi, fiscali e contabili, igiene e sicurezza del lavoro o di sicurezza o salute della popolazione, accertamento della responsabilità civile, disciplinare e contabile, attività ispettiva.

I dati genetici, biometrici e relativi alla salute verranno trattati nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 2-septies D. Lvo 101/18 ed in conformità alle misure di garanzia disposte dal Garante. L'art. 9 comma 4 Regolamento, a cui l'art. 2-septies D.lvo 101/18 espressamente rinvia, prevede che i dati genetici, biometrici e relativi alla salute, possono essere oggetto di trattamento in presenza delle seguenti condizioni:

- a) l'interessato ha prestato il proprio consenso esplicito al trattamento di tali dati personali per una o più finalità specifiche, salvo nei casi in cui il diritto dell'Unione o degli Stati membri dispone che l'interessato non possa revocare il divieto di cui al paragrafo 1;
- b) il trattamento è necessario per assolvere gli obblighi ed esercitare i diritti specifici del titolare del trattamento o dell'interessato in materia di diritto del lavoro e della sicurezza sociale e protezione sociale, nella misura in cui sia autorizzato dal diritto dell'Unione o degli Stati membri o da un contratto collettivo ai sensi del diritto degli Stati membri, in presenza di garanzie appropriate per i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato;
- c) il trattamento è necessario per tutelare un interesse vitale dell'interessato o di un'altra persona fisica qualora l'interessato si trovi nell'incapacità fisica o giuridica di prestare il proprio consenso;
- d) il trattamento è effettuato, nell'ambito delle sue legittime attività e con adeguate garanzie, da una fondazione, associazione o altro organismo senza scopo di lucro che persegue finalità politiche, filosofiche, religiose o sindacali, a condizione che il trattamento riguardi unicamente i membri, gli ex membri o le persone che hanno regolari contatti con la fondazione, l'associazione o l'organismo a motivo delle sue finalità e che i dati personali non siano comunicati all'esterno senza il consenso dell'interessato;
- e) il trattamento riguarda dati personali resi manifestamente pubblici dall'interessato;
- f) il trattamento è necessario per accertare, esercitare o difendere un diritto in sede giudiziaria o ogniqualvolta le autorità giurisdizionali esercitino le loro funzioni giurisdizionali;
- g) il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che deve essere proporzionato alla finalità perseguita, rispettare l'essenza del diritto alla protezione dei dati e prevedere misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato;
- h) il trattamento è necessario per finalità di medicina preventiva o di medicina del lavoro, valutazione della capacità lavorativa del dipendente, diagnosi, assistenza o terapia sanitaria o sociale ovvero gestione dei sistemi e servizi sanitari o sociali sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri o conformemente al contratto con un professionista della sanità, fatte salve le condizioni e le garanzie di cui al paragrafo 3;
- i) il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico nel settore della sanità pubblica, quali la protezione da gravi minacce per la salute a carattere transfrontaliero o la garanzia di parametri elevati di qualità e sicurezza dell'assistenza sanitaria e dei medicinali e dei dispositivi medici, sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri che prevede misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti e le libertà dell'interessato, in particolare il segreto professionale;
- j) il trattamento è necessario a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici in conformità dell'articolo 89, paragrafo 1, sulla base del diritto dell'Unione o nazionale, che è proporzionato alla finalità perseguita, rispetta l'essenza del diritto alla protezione dei dati e prevede misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato.

Tutti i Comuni che fanno parte dell'Unione Romagna Forlivese hanno adottato la piattaforma software S.A.A.S "UNIO-GDPR", realizzata dalla società E.T.I. S.r.l. (Enterprise Technology Innovation), con sede in Pomezia, Via Campobello n. 24; società che riveste la qualifica di Responsabile del trattamento, ex art. 28 Regolamento.

### **LUOGO O MODALITA' DEL TRATTAMENTO**

Il trattamento dei dati si svolge presso la sede del Comune di Meldola, Piazza Felice Orsini n. 29 - CAP 47014 e la sede dell'Istituzione "D. Drudi" ed, eventualmente, con la collaborazione di altri soggetti appositamente designati come responsabili del trattamento.

### **OBBLIGO O FACOLTA' DI CONFERIRE I DATI**

Il trattamento dei dati è necessario per:

- a) l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6, comma 3° lettera e);
- b) l'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso (art. 6, comma 3° lettera b);
- c) per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento (art. 6, comma 3° lettera c)

Il conferimento dei dati personali è obbligatorio per le su indicate finalità; il rifiuto non consentirà all'Amministrazione di dar corso alla stipula del contratto, all'esecuzione dello stesso, all'adempimento di legge o all'erogazione dei servizi.

Per maggiori informazioni si rinvia alle Linee guida dell'Autorità Garante, del 2 marzo 2011 (pubblicato in GU n. 64 del 19 marzo 2011) in materia di trattamento di dati personali contenuti anche in atti e documenti amministrativi, effettuato da soggetti pubblici per finalità di pubblicazione e diffusione sul web.

### **PERIODO DI CONSERVAZIONE**

I dati verranno conservati per un periodo di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, secondo il principio di limitazione della conservazione, previsto all'art. 5 del Regolamento UE o in base alle scadenze previste dalle norme di legge.

### **DESTINATARI DEI DATI**

I dati, fatte salve le ipotesi di trattamento per rilevante interesse pubblico e ferme le disposizioni di legge o di regolamento che dispongono diversamente, non sono destinati a terzi o oggetto di comunicazione o diffusione.

### **TRASFERIMENTO DEI DATI ALL'ESTERO**

I dati non vengono trasferiti a Paesi terzi e al di fuori dello Spazio Economico Europeo.

### **DATI DI CONTATTO DEL TITOLARE**

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Meldola, Piazza Felice Orsini n. 29- CAP 47014.

### **DIRITTI DELL'INTERESSATO**

In base all'art. 15 e seguenti del REGOLAMENTO UE, gli interessati ovvero le persone fisiche cui si riferiscono i dati, possono esercitare in qualsiasi momento i propri diritti nei confronti del Titolare; in particolare il diritto di accesso ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se essi risultano incompleti o erronei e la cancellazione, se essi sono stati raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento, fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del TITOLARE.

Per tali motivi, è possibile rivolgersi al Titolare oppure al Responsabile della protezione dei dati (DPO-RPD) ai seguenti indirizzi mail:

[protocollo@pec.comune.meldola.fc.it](mailto:protocollo@pec.comune.meldola.fc.it) oppure

[protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it](mailto:protocollo@pec.istituzionedrudi.fc.it) oppure

[protocollo@istituzionedrudi.fc.it](mailto:protocollo@istituzionedrudi.fc.it) oppure

[privacy@romagnafortlivese.it](mailto:privacy@romagnafortlivese.it).