



## AVVISO PUBBLICO

**INDAGINE ESPLORATIVA PER LA FORNITURA DI “PANE E PRODOTTI DA FORNO ”  
PER LE ISTITUZIONI COMUNALI PER L’INFANZIA, SERVIZI MENSA, CENTRI ESTIVI E ED  
EVENTI DI SOCIALIZZAZIONE PER ANZIANI- DEL COMUNE DI RICCIONE.**

### INDICAZIONI GENERALI

Il Settore Servizi alla Persona del Comune di Riccione intende effettuare consultazione esplorativa di mercato finalizzata ad individuare il soggetto con cui procedere mediante affidamento diretto per la fornitura di “pane e prodotti da forno” per le istituzioni comunali per l’infanzia, servizi mensa, centri estivi ed eventi di socializzazione per anziani- del Comune di Riccione.

La presente consultazione esplorativa di mercato è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto della Regione Emilia-Romagna (di seguito SATER) accessibile dal sito all’indirizzo <https://sater.regione.emilia-romagna.it/>

Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di gara e non sono previste graduatorie o attribuzione di punteggi, trattandosi di mero procedimento preselettivo finalizzato esclusivamente a ricevere le manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici in modo non vincolante per la Stazione Appaltante.

Pertanto, il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non implica la costituzione di posizioni giuridiche soggettive o obblighi negoziali a carico dell’Ente il quale si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di sospendere, modificare o annullare, totalmente o parzialmente, l’indagine di mercato e di non dar seguito al successivo affidamento senza che i candidati possano avanzare pretese di alcun genere.

L’Amministrazione si riserva di sospendere, modificare, revocare o annullare, in ogni caso ed in qualsiasi momento, la procedura relativa al presente avviso e di non darne seguito, senza che possa essere avanzata alcuna pretesa da parte dei soggetti che abbiano manifestato interesse.

Eventuali informazioni inerenti la presente procedura possono essere richieste al Responsabile del Procedimento.

### **STAZIONE APPALTANTE**

Stazione Appaltante: Comune di Riccione sede in V.le Vittorio Emanuele II, n. 2 – 47838

Riccione (RN)

telefono 0541 428920

PEC: [comune.riccione@legalmail.it](mailto:comune.riccione@legalmail.it)



Profilo del committente: [www.comune.riccione.rn.it](http://www.comune.riccione.rn.it)

Settore competente: Settore 3 Servizi Alla Persona – Gestione amministrativa e finanziaria

Il Responsabile unico del progetto è la dott.ssa Laura Rossi.

#### **ART. 1 OGGETTO, FINALITA' E CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA**

La presente indagine ha per oggetto la Fornitura di pane, affini e prodotti da forno per le istituzioni comunali per l'infanzia, servizi mensa, centri estivi e per attività di socializzazione rivolte ad anziani.

L'affidamento della fornitura in oggetto è costituito da un unico lotto indivisibile.

Sono oggetto della fornitura i prodotti di seguito indicati con l'indicazione delle quantità annuali presunte:

<b>PRODOTTI: PANE AFFINI E PRODOTTI DA FORNO</b>	<b>Q.tà annuale</b>
PANE COMUNE farina 0 da g. 500	kg 2500
PANE INTEGRALE farina integrale da g.250/500	kg 1500
PANE GRATTUGIATO	kg 400
LIEVITO	kg 30
<b>PRODOTTI DA FORNO</b>	<b>Q.tà annuale</b>
CIAMBELLE	kg 30
SPIANATA	kg 30
PIZZETTE	kg 30

Le quantità annuali indicate sono indicative e possono subire variazione sulla base delle reali necessità.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Il pane oggetto di fornitura dovrà essere fresco di giornata e corrispondere al pane comune, così come definito dalle Leggi vigenti, ed essere confezionato, senza aggiunta di sale comune, con farina tipo "0", in pezzatura da circa gr 500 o integrale (a richiesta) in pezzatura da gr 250/500. Nella produzione di tale pane è assolutamente vietato l'uso o l'impiego di grassi o di semilavorati chimicamente additivati, non deve trattarsi di pane conservato con il freddo e refrigerato e deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazione da parassiti animali, vegetali, fungini. E' fatto divieto consegnare prodotti poco o troppo cotti, con bruciature, non lievitati o con difetti di varia natura.



Il pane deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico dorato;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica;
- al taglio la crosta dovrà avere consistenza croccante e dovrà sbriciolarsi, ma rimanere aderente alla mollica;
- aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore rancido, di farina cruda, di muffa, di lievito o altro).
- Pane Integrale

#### **Tipologie utilizzate**

- Pane Comune (tipo filone romagnolo): prodotto con farina tipo "0", acqua e lievito;
- Pane Integrale: prodotto con farina integrale, acqua, lievito, non addizionato artificialmente di crusca;
- Pane grattato: proveniente esclusivamente dal pane comune.

#### **Prodotti da forno**

Il prodotto da forno deve essere fresco di giornata e comunque non anteriore ad un giorno rispetto alla consegna. La cottura deve essere adeguata ed uniforme.

E' fatto divieto consegnare prodotti poco o troppo cotti, con bruciature, non lievitati o con difetti di varia natura.

La pizza sarà farcita con pomodoro e mozzarella o solo pomodoro.

Tutti i prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi alle prescrizioni delle leggi vigenti.

La ditta fornitrice dovrà operare in regime di autocontrollo e dovrà pertanto individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

#### **Consegna e modalità di fornitura**

I prodotti "Pane e prodotti da forno" oggetto di fornitura dovranno essere consegnati quotidianamente al personale delle cucine delle sotto-elencate Istituzioni comunali di Riccione secondo le istruzioni e nelle quantità indicate dal responsabile del servizio, e in ogni caso entro e non oltre le ore 9.00, muniti di regolare bolla di accompagnamento recante le caratteristiche merceologiche, la quantità e la data di consegna.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione ai centri di consumo, sotto elencati, deve essere



effettuato, chiuso in sacchetti per alimenti, in regola con le norme vigenti, in modo che lo stesso risulti al riparo dalla polvere e da ogni causa di insudiciamento.

La ditta è tenuta a presentare la documentazione relativa alla Legge vigente sull'autocontrollo.

La fornitura, dovrà essere consegnata "al piano" all'interno delle singole strutture educative/scolastiche:

- Scuola Infanzia "BELVEDERE"	Viale Abruzzi, 40 – quantità presunta giornaliera Kg 2,5
- Scuola Infanzia "FONTANELLE"	Viale Puglia, 48 - quantità presunta giornaliera Kg 3
- Scuola Infanzia "CECCARINI"	Viale Formia, 2 - quantità presunta giornaliera Kg. 2,5
- Scuola infanzia FLOREALE	Viale Bergamo 1 - quantità presunta giornaliera Kg 3
- Scuola Infanzia "MIMOSA"	Viale Castrocaro, 37 - quantità presunta giornaliera Kg 3,5
- Scuola Infanzia "VILLAGGIO PAPINI"	Viale Piombino, 9 - quantità presunta giornaliera Kg 3
- Nido d'infanzia "PINOCCHIO"	Viale Sicilia, 65 - quantità presunta giornaliera Kg 2,5
- Nido "RODARI"	Viale Veneto 42 quantità presunta giornaliera Kg 2,5
- Nido "SPONTRICCIOLO"	Viale Alessandria 14 quantità presunta giornaliera Kg 1

I quantitativi giornalieri indicati sono presunti e sono stati stimati al meglio delle possibilità e possono subire variazione in aumento e/o in diminuzione sulla base delle reali necessità.

Eventuali variazioni sugli indirizzi verranno preventivamente comunicati.

La consegna dei Prodotti da forno, sempre nel territorio comunale, verrà concordata nel corso della fornitura, a seconda delle specifiche esigenze e presso le sedi che verranno comunicate.

Non sono ammessi quantitativi minimi d'ordine

Quale prova della eseguita fornitura dovrà essere consegnata al personale incaricato regolare DDT che sarà controfirmato dallo stesso previo controllo qualitativo e quantitativo della merce ricevuta. Il materiale che a giudizio dei Referenti non fosse ritenuto conforme alle qualità/quantità convenute sarà rifiutato con conseguente obbligo per la Ditta affidataria di provvedere alla sua immediata sostituzione

## **ART. 2 DURATA E VALORE DELL'APPALTO**

L'appalto ha una durata di 24 mesi. L'amministrazione si riserva inoltre la facoltà di esercitare l'opzione di rinnovo del contratto per ulteriori 24.

**Valore a base d'asta** euro € 31.100,00 iva esclusa - importo biennale del contratto.



### **Opzioni**

**Valore opzione di rinnovo** per ulteriori 24 mesi euro 31.100,00 iva esclusa;

**Valore opzione ai sensi art. 120, comma 9 del Codice** incremento delle prestazioni fino al quinto (20%) dell'importo del contratto per ulteriori euro 6.200,00;

**Revisione prezzi** – Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei beni superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici di cui all'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice, per un valore presunto di euro 3.000,00. La revisione del prezzo potrà essere richiesta a decorrere dal secondo anno contrattuale.

### **ART. 3 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

I soggetti che parteciperanno al presente procedimento non devono trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice Appalti nonché nelle altre condizioni previste dalla vigente normativa che determinino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Devono altresì essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- comprovata esperienza nella fornitura dei prodotti di cui trattasi, aver eseguito nell'ultimo triennio almeno una fornitura analoga;

I requisiti sopra richiamati sono da considerarsi obbligatori per la partecipazione all'indagine ed oggetto di idonea dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà secondo lo schema allegato al presente Avviso ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii. sottoscritta dal soggetto partecipante.

### **ART. 4 TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

L'amministrazione non opera alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici che intendano partecipare alla presente indagine esplorativa.

**Termine:** la manifestazione di interesse deve pervenire esclusivamente attraverso la piattaforma telematica SATER e secondo le modalità specificate nel portale, entro e non oltre il termine perentorio del **giorno e ora indicati su SATER.**



Non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione:

- le manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza;
- le manifestazioni di interesse NON pervenute attraverso la piattaforma telematica SATER.

**Modalità:** la manifestazione di interesse deve essere presentata **sulla base del modulo “Allegato 1” al presente avviso.**

Tale modulo e gli altri documenti della procedura, dovranno essere compilati e sottoscritti **digitalmente** dal titolare o dal legale rappresentante dell'operatore economico candidato.

Per eventuali ed aggiuntive informazioni sul funzionamento della piattaforma SATER, si invita a contattare il relativo soggetto gestore.

#### **ART. 5 FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE**

A seguito della ricezione delle manifestazioni di interesse sarà successivamente avviata apposita procedura sulla piattaforma Sater.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

L'Amministrazione ha altresì la facoltà di NON procedere ad alcun affidamento laddove ritenga opportuno esercitare il principio di autotutela

#### **ART. 6 TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del Decreto legislativo n.196/2003, del GDPR UE 2016/679 e del Decreto legislativo 101/2018 il trattamento dei dati personali avviene per l'espletamento degli adempimenti connessi alla procedura del presente avviso, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti e nella piena tutela dei diritti e della riservatezza delle persone.

Il Comune di Riccione è titolare del trattamento dei dati ed ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la POLIMATICA PROGETTI SRL (dpo@comune.riccione.rn.it). I dati sono trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento.

Il trattamento dei dati personali viene effettuato dal Comune di Riccione per lo svolgimento di funzioni istituzionali, ovvero, nel procedimento di individuazione dell'operatore economico per l'affidamento del servizio in oggetto.

I dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata



costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di appalti.

Il conferimento dei dati è facoltativo, ma necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti, pertanto il mancato conferimento comporterà l'impossibilità di perseguire le finalità istituzionali.

La presentazione della manifestazione di interesse attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell'informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento, e alla relativa accettazione.

#### **ART . 7 INFORMAZIONI**

Il presente Avviso verrà pubblicato sulla piattaforma Sater <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/servizi-imprese/bandi-altri-enti/consultazioni-preliminari-di-mercato-aperte> e sul profilo del committente <https://www.comune.riccione.rn.it/> nella sezione "Avvisi" "Bandi e Gare".

Eventuali informazioni e/o chiarimenti potranno essere richiesti tramite l'apposita funzione presente sulla piattaforma Sater entro il termine indicato.

Il Dirigente del Settore  
Servizi alla Persona e alla Famiglia  
Socialità di Quartiere  
Dott.ssa Laura Rossi

Allegati:

Allegato "1" – Modulo di istanza di manifestazione di interesse