

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

**COMUNE DI FIRENZE**  
**DIREZIONE ISTRUZIONE**  
**SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE**  
*P.O. Mense e Refezione Scolastica - Trasporti*

**PROCEDURA DI ACQUISTO**  
**AI SENSI DELL'ART 36 CO. 2, LETT. A) D.LGS. 50/16**  
**PER LA FORNITURA DI PRODOTTI DA FORNO**  
**PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA**  
**(Gennaio/Luglio 2023)**

**CIG Z9D389BA4F**

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

**Prodotti da forno (periodo dal 01.01.2023 al 31.07.2023) – CIG Z9D389BA4F**

L'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è al netto dell'Iva **Euro € 26.252,60=**.

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITÀ</b>
Pane tipo "casalingo" a fette in confezioni da chilogrammi 0,500	Kg 8.050
Basi bianche per pizza da chilogrammi 1, misura cm. 40X60	Kg 1.050
Focaccia all'olio da chilogrammi 1	Kg 782

Si chiede di far pervenire sulla piattaforma Sigeme la propria offerta entro il giorno **23 novembre 2022 alle ore 10:00**.

### **1. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta deve essere presentata utilizzando obbligatoriamente il **MODULO OFFERTA ECONOMICA e DGUE (allegato n. 1)** che dovrà essere scaricato, compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'Azienda o firmato allegando un documento di identità.

Si ricorda che deve essere assolto il pagamento del bollo secondo quanto previsto dal comma 1 bis, dell'art. 3 della tariffa (allegato A al DPR 642/72), come aggiunto dalla legge di stabilità per il 2014 (L.147/2013). All'offerta dovrà essere allegato il **MODULO DICHIARAZIONE IMPOSTA DI BOLLO**.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di ogni onere espresso e non dalla presente procedura inerente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi.

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

Le quantità indicate derivano da una valutazione sul consumo storico, pertanto sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

La stazione appaltante si riserva di aumentare o diminuire i quantitativi presunti in rapporto alle esigenze effettive fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

La Ditta si impegna:

- a) a confezionare e suddividere i prodotti a seconda dell'ordine proveniente da ciascun Nido;
- b) a rendere visibile su ciascuna confezione il nome del Nido al quale i prodotti sono destinati;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento delle derrate;
- d) a provvedere al confezionamento dei prodotti secondo i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia;
- e) a rendere disponibili, presso la propria sede di produzione, i prodotti da consegnare al trasportatore individuato dal Comune di Firenze a partire dalle ore 6.30;
- f) a consegnare al trasportatore la merce accompagnata da DDT in duplice copia.

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese espresse e non dalla presente procedura di acquisto.

## **2. MODALITÀ DELLE FORNITURE, DELLE ORDINAZIONI E CONTROLLI**

Il processo di acquisto in oggetto riguarda la fornitura di prodotti da forno per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze nel periodo 01.01.2023-31.07.2023, eventualmente ripetibile.

La fornitura dovrà essere garantita dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

I prodotti dovranno essere suddivisi e confezionati nei pesi richiesti da ciascun nido con l'indicazione del nome del nido destinatario, pronti per la distribuzione a partire dalle ore 6.30.

Provvederà al ritiro della merce, direttamente presso la sede dello stabilimento di produzione, soggetto trasportatore appositamente individuato e autorizzato dal Comune di Firenze.

L'Amministrazione si accerterà dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce ordinata e del rispetto dei giorni e degli orari di consegna al soggetto trasportatore.

Le derrate, fornite al netto, che vengono di volta in volta consegnate devono essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il fornitore. In caso di eccedenze superiori al 20% sarà applicata una penale.

Qualora la Ditta fornitrice non disponesse dei prodotti corrispondenti alle ordinazioni, per consegnare prodotti diversi deve chiedere preventiva autorizzazione all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto Beni e Servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico. Nel caso in cui la ditta fornitrice consegni prodotti diversi, in assenza della predetta autorizzazione, verrà applicata una sanzione pecuniaria (compresa tra € 100,00 ed € 1.000,00).

L'Amministrazione potrà avvalersi di proprio personale per la verifica della conformità del servizio a quanto previsto nella lettera di invito. Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile a seconda dei casi, di applicare a suo esclusivo

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

giudizio penali, ordinare il rifiuto della merce, di pretenderne la sostituzione con altra idonea, e ove ciò non avvenga o non sia praticabile in relazione ai tempi per la preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore e al risarcimento degli eventuali danni e disservizi causati.

La stazione appaltante, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, potrà applicare sanzioni pecuniarie (comprese tra € 100,00 ed € 1.000,00) in caso di inadempienze contrattuali e/o normative. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni da parte della ditta appaltatrice, le quali dovranno pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

La Ditta fornitrice dovrà disporre di recapito telefonico, di computer e connessione internet per l'inoltro delle ordinazioni via mail oppure di un sito che consenta di fare ordinazioni on-line.

### **3. SPECIFICHE TECNICHE**

I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti dei nidi d'infanzia intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente. Per questa ragione si prediligono per quanto possibile prodotti freschi, di stagione, biologici, a km zero, in grado di accorciare i passaggi nelle filiere, dai territori di coltivazione/produzione al luogo di preparazione e consumo.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi eventuali prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicati in Gazzetta Ufficiale n.90 del 4-4-2020).

Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di:

- a) fornitura regolare e a peso netto;
- b) essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto;
- c) presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° qualità, provenire prevalentemente da produzioni nazionali e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente Capitolato;
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni;
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze;
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni;
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni;
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti;
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.);
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc.);
- I mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo ( capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004);
- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004,Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni.

### **TRACCIABILITA' – RINTRACCIABILITA'**

La Ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare che concorrono alla filiera di produzione dei prodotti forniti nella presente procedura adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti.

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione Comunale e delle autorità competenti, anche al fine di permettere una facile individuazione di eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adequata e corretta informazione.

Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati nei servizi devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato.

### **CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI**

Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'idonea protezione dei prodotti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione dell'impatto ambientale.

Ai sensi della lett. C), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili.

L'aggiudicatario, inoltre, ai sensi della lettera C), punto a) n. 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti" dei CAM suddetti, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

«a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Gli imballaggi, infine, devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari. E' fatto divieto di consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. alla temperatura refrigerata.

Il personale degli asili nido provvederà a segnalare all'Ufficio HACCP Acquisto Beni e Servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico ogni anomalia inerente il confezionamento di ogni singola derrata.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge. Il personale degli asili nido provvederà a campione alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo a contestazione formale per le anomalie riscontrate.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

## **SPECIFICHE GENERALI PER DERRATE ALIMENTARI**

La Stazione appaltante – Comune di Firenze – richiede che per la fornitura delle derrate alimentari per gli asili nido a gestione diretta, la Ditta Aggiudicatrice rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 (pubblicate nella G.U. n 90 del 04.04.2020) allegato n. 3 alla presente procedura.

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008;
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. .

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

## **REQUISITI SPECIFICI PER I PRODOTTI DA FORNO**

- Pane di filiera corta regionale. Dovrà essere prodotto con farine di grano tenero del tipo "0" o del tipo "1", di provenienza nazionale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni e cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione, prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica. Non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima né durante la panificazione. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 8 h dalla sfornatura. Dovrà essere fornito in filoni del tipo "toscano" di kg. 0,500 che dovranno essere affettati nella misura di 12 fette circa ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti e munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti.
- Basi per pizza. Il prodotto dovrà essere preparato in un'azienda di filiera corta regionale, con farine di grano tenero del tipo "0" o "00" di provenienza nazionale, con buona lievitazione, altezza della pasta omogenea, non superiore a cm 1, in pani di circa cm 40x60 e del peso indicativo di kg. 1, munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti e contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti. E' fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine o olio di oliva, come definito nelle Leggi 13/11/1960 n. 1407 e 3/02/2011 n. 4. Il prodotto dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extravergine o olio di oliva, sale, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica.
- Focaccia all'olio. Il prodotto dovrà essere preparato in un'azienda di filiera corta regionale, con farine di grano tenero del tipo "0" o "00", di provenienza nazionale. Dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extravergine o olio di oliva, sale, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica. E' fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine o olio di oliva, come definito nelle Leggi 13/11/1960 n. 1407 e 3/02/2011 n. 4. Dovrà essere munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti e contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.

## **4. FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

**Il fornitore dovrà:**

- inviare mensilmente i Documenti di Trasporto (DDT) di ciascun nido all'indirizzo email: [fatture.asilnido@comune.fi.it](mailto:fatture.asilnido@comune.fi.it);
- presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alle forniture effettuate nel mese precedente, attenendosi alle disposizioni di legge in vigore.



*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

Al fine di poter partecipare alla gara il fornitore dovrà essere in regola con i requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 80 DLgs 50/2016 e ss.mm.ii.

Tutte le comunicazioni riguardanti la fatturazione dovranno essere inviate all'indirizzo email: [fatture.asilinido@comune.fi.it](mailto:fatture.asilinido@comune.fi.it).

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il codice CIG, il numero di impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA della Direzione Istruzione: LE20FE. La Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del DLgs 231/2002 e ss.mm.ii.

## **5. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: INFORMATIVA**

In ossequio a quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 (cosiddetto GDPR) si informa che i dati personali forniti dalle ditte saranno raccolti presso la Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche (Via Nicolodi 2 – Firenze) per le finalità correlate alla scelta del contraente, all'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo. Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

I dati potranno essere comunicati:

- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti consentiti dalla normativa in materia;
- agli Enti pubblici per lo svolgimento dei controlli e degli adempimenti conseguenti le procedure
- di appalto pubbliche (controlli sulle dichiarazioni sostitutive D.P.R. n. 445/2000, in materia di lotta alla criminalità mafiosa L. n. 575/65 e adempimenti fiscali L. n. 633/72);
- alla Prefettura competente per gli accertamenti "antimafia" (se dovuti);
- alla competente Agenzia delle Entrate per gli accertamenti fiscali.

Il nominativo dell'aggiudicataria e il prezzo di aggiudicazione saranno diffusi tramite il sito internet [www.comune.fi.it](http://www.comune.fi.it) nella sezione Profilo del Committente.

I trattamenti dei dati saranno ispirati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge.

Al concorrente, in qualità di interessato, spettano i diritti di cui al Capo III del GDPR 2016/679, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Titolare del trattamento è il Comune di Firenze – Palazzo Vecchio – Piazza della Signoria – Firenze.

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze  
(Gennaio/Luglio 2023)*

Con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

<p>IL R.U.P. Dott. Alessandro Baroncelli</p>
--