



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

Via Carnia Libera 1944, n. 15 - 33028 TOLMEZZO (UD)

C.F. 93021640300 – P. I. 02862960305

E-mail: segreteria@carnia.comunitafvg.it – Sito web: www.carnia.comunitafvg.it

Pec: comunita.carnia@certgov.fvg.it - Tel. +39 0433 487711

Pratica n. 25-9937

(citare nella corrispondenza)

Tolmezzo, 26 giugno 2025

Spettabile operatore economico

OGGETTO: (25-9937) C.U.C. DELLA CARNIA – COMUNE DI FORNI AVOLTRI – SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ACCOMPAGNAMENTO SCUOLABUS, ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027.
CIG: B732B2110D

Codesto operatore economico è invitato alla procedura di cui all'art. 50, co. 1, lett. e), del D.lgs. n. 36/2023, per l'affidamento in appalto del servizio in oggetto.

Data scadenza presentazione preventivo: **Venerdì 04 Luglio 2025, ore 18:00**

Si allega:

1. Capitolato d'appalto
2. Schema di dichiarazione requisiti generali, integrativa al DGUE
3. Schema di offerta tecnica
4. Schema di offerta economica
5. Informativa privacy

Distintamente.

Il Responsabile del Procedimento

Orlando Gonano

[Documento firmato digitalmente]

Servizio opere pubbliche
Centrale Unica di Committenza

E-mail: orlando.gonano@carnia.comunitafvg.it

n. tel. diretto +39 0433 487737





COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

1. STAZIONE APPALTANTE

L'Amministrazione che sottoscriverà il contratto è il Comune di Forni Avoltri con sede in Corso Italia n. 22 - 33020 Forni Avoltri (UD), Tel. 0433.72051, PEC: comune.forniavoltri@certgov.fvg.it.

Agisce la Centrale Unica di Committenza istituita presso la Comunità di montagna della Carnia, Via Carnia Libera 1944 n. 29, 33028 Tolmezzo (UD); tel.: 0433.487711; PEC: comunita.carnia@certgov.fvg.it.

2. RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. n. 36/2023, si comunica che il Responsabile Unico del Progetto per il Comune di Forni Avoltri è Fulvio Sluga (0433.72051, sindaco@comune.forni-avoltri.ud.it), mentre il Responsabile del procedimento di gara è Orlando Gonano (tel.: 0433.487737, e-mail orlando.gonano@carnia.comunitafvg.it).

3. METODO DI APPALTO

Procedura di affidamento di cui all'art. 50, co. 1, lett. e), del D.lgs. n. 36/2023.

Determinazione a contrarre (Comune di Bordano): n. 180 del 06.06.2025.

Determinazione di avvio del procedimento di gara (Comunità di montagna della Carnia - CUC): n. 512 di data 09.06.2025.

4. OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

La procedura ha ad oggetto l'affidamento del servizio il servizio di refezione scolastica e accompagnamento scuolabus, che comprende:

1. Produzione, trasporto e distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati in "legame fresco-caldo", destinati al servizio di refezione scolastica per le sottoelencate Scuole:
 - i. Mensa scuola infanzia: cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì nonché merenda a metà mattinata;
 - ii. Mensa scuola primaria e scuola secondaria di primo grado: due giorni alla settimana, indicati dall'autorità scolastica.
2. Servizio di accompagnamento di scuolabus per i bambini della scuola dell'infanzia, due volte al giorno per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, dalle due alle due ore e mezza al giorno, nonché accompagnamento e sorveglianza degli alunni che usufruiscono del servizio mensa dai locali delle scuole primaria e secondaria ai locali della scuola dell'infanzia dove si consumano i pasti due giorni alla settimana, per due ore settimanali.

Sono stati stimati:

- Totale pasti presunti per due anni scolastici: n. 3.000 (tremila);
- Totale ore presunte per due anni scolastici per il servizio di accompagnamento: n. 330 (trecentotrenta).

Le modalità di esecuzione del servizio ed ogni altra ulteriore caratteristica sono indicati in modo dettagliato nell'allegato "Capitolato speciale di appalto".

5. DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà durata coincidente con gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027 e, quindi, con decorrenza dalla data d'inizio del servizio fissata per il mese di settembre 2025 e termine alla fine dell'anno scolastico 30.06.2027.

Il Comune di Forni Avoltri si riserva la facoltà di prorogare il servizio per altri due anni.

6. IMPORTO DEL SERVIZIO

L'importo complessivamente considerato, comprensivo dell'opzione di proroga, è stimato in **82.137,00** (ottantadue milacentotrentasette/00) EUR.

Il servizio in appalto, per le sue caratteristiche, esclude l'esistenza di rischi interferenziali e dunque l'importo degli oneri della sicurezza da interferenze è pari a € 0,00.

Pasti presunti (per due anni scolastici)	Prezzo unitario a base di gara	Totale biennale	Totale appalto (comprensivo della proroga)
3.000	€ 11,55	€ 34.650,00	€ 69.300,00



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

Ore presunte accompagnamento (per due anni scolastici)	Prezzo unitario a base di gara	Totale biennale	Totale appalto (comprensivo della proroga)
330	€ 19,45	€ 6.418,50	€ 12.837,00

Valore complessivo dell'appalto (comprensivo dell'opzione)

€ 82.137,00

7. CLAUSOLA SOCIALE

L'appaltatore subentrante, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e delle vigenti norme di settore, si impegna ad assumere prioritariamente il personale dipendente del contraente uscente attualmente impiegato, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'operatore economico subentrante.

A tal fine, si elencano di seguito, i contratti applicati, la consistenza numerica e il livello di inquadramento del personale interessato dalla presente clausola sociale:

Nr.	CCNL APPLICATO	MANSIONE	LIVELLO	ORE SETTIMANALI LAVORATE	TIPO DI RAPPORTO
1	C.C.N.L. COOPERATIVE SOCIALI	CUOCO E ADDETTO ACCOMPAGNAMENTO SCUOLABUS	C1	19,50 ORE PER SERVIZIO MENSA 4 ORE SERVIZIO ACCOMPAGNAMENTO SCUOLABUS	TEMPO INDETERMINATO PART TIME
2	C.C.N.L. COOPERATIVE SOCIALI	AIUTO CUOCO	A1	8 ORE SERVIZIO AIUTO CUOCO	TEMPO INDETERMINATO PART TIME

Il concorrente dovrà allegare, all'interno della Documentazione amministrativa, un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico), secondo quanto previsto dalla sopraesposta normativa vigente.

8. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 2 del D.lgs. n. 36/2023:

Elemento di valutazione		Peso ponderale
a)	Offerta tecnica	
	i. Relazione tecnica illustrativa	30
	ii. Servizi affini	20
	iii. Utilizzo di prodotti biologici	10
	iv. Utilizzo di materie prime locali	5
	v. Gestione emergenze	5
b)	Offerta economica	30
TOTALE		100

L'aggiudicazione avverrà sulla base delle valutazioni effettuate da una Commissione giudicatrice, appositamente nominata ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 36/2023.

Non possono essere presentate proposte alternative tra loro, la cui scelta venga rimessa alla commissione. In caso contrario la proposta non sarà valutata per quel singolo criterio di valutazione che non rispetti le prescrizioni sopra riportate e sarà attribuito il coefficiente zero.

Le offerte presentate dai concorrenti devono essere concrete e non costituire "suggerimenti" per l'Amministrazione; pertanto anche formule generiche utilizzate dal concorrente quali: "si potrebbe" oppure "si propone" o simili sono da intendersi quali veri e propri impegni di realizzazione da parte del concorrente.

Nella documentazione che compone l'offerta tecnica non devono essere riportati elementi economici, pena l'esclusione.



a) Offerta tecnica: 70 punti

La valutazione relativa alla "Offerta tecnica" sarà effettuata sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

i. Relazione tecnica illustrativa: 30 punti

Il punteggio massimo sarà attribuito alla relazione che illustrerà nel modo più preciso, più convincente e più esaustivo le modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico. La valutazione della relazione tecnica illustrativa terrà conto di quanto prescritto dall'art. 130, comma 1, D.lgs. n. 36/2023 e sarà, inoltre, valutato il livello di contestualizzazione della relazione rispetto allo specifico incarico.

Il servizio può essere organizzato dall'operatore economico liberamente, purché siano rispettate e garantite tutte le prescrizioni del Capitolato d'appalto e dei relativi allegati (Allegato 1 alla presente lettera di invito).

Il numero massimo di facciate di formato A4 che costituiscono la relazione tecnica è fissato in 4 (quattro) scritte su una sola facciata, riportante il numero di pagina, interlinea singola, carattere Arial 11, margini superiore, inferiore, destro e sinistro 2 cm. Ulteriori pagine non verranno considerate nella fase valutativa. Nel caso in cui venga superato il limite stabilito, si procederà con la valutazione fino al limite delle pagine richieste.

ii. Servizi affini: 20 punti

Il punteggio massimo sarà attribuito ad insindacabile giudizio della Commissione all'offerta contenente **n. 3 (tre) esperienze pregresse** ritenute significative della propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico, scelti tra interventi qualificabili come affini a quello oggetto dell'affidamento, eseguiti negli ultimi 10 (dieci) anni antecedenti la ricezione della presente lettera di invito.

Sarà valutato il grado di analogia e omogeneità fra l'intervento cui si riferisce il servizio messo a gara e quelli già svolti. Saranno inoltre valutate la leggibilità e la completezza della rappresentazione documentale relativa ai servizi già svolti nonché l'idoneità alla comprensione dei contenuti dei medesimi.

Per ogni intervento potranno essere presentate un numero massimo di 1 (un) foglio formato A4, stampa solo fronte, riportante il numero di pagina, interlinea singola, carattere Arial 11, margini superiore, inferiore, destro e sinistro 2 cm. Ulteriori pagine non verranno considerate nella fase valutativa. Nel caso in cui venga superato il limite stabilito, si procederà con la valutazione fino al limite delle pagine richieste.

Dalla documentazione prodotta dovrà risultare:

- la descrizione e l'importo del servizio;
- il luogo di esecuzione;
- il committente;
- il periodo di esecuzione.

iii. Utilizzo di prodotti biologici: 10 punti

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che si impegnerà ad utilizzare il maggior quantitativo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e da trasformazioni biologiche, certificate o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o tradizionali ai sensi di legge.

I punteggi saranno attribuiti ai concorrenti come segue:

Percentuale offerta	Punteggio
< 40%	0
40% - 50%	1
50% - 60%	2
60% - 70%	4
70% - 80%	6
80% - 90%	8
90% - 100%	10



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

iv. Utilizzo di materie prime locali: 5 punti

Il punteggio sarà attribuito per intero nel caso in cui il concorrente dichiari di impegnarsi ad utilizzare materie prime provenienti da aziende locali, diversamente verrà attribuito il punteggio pari a 0 (zero).

v. Gestione delle emergenze: 5 punti

Il punteggio massimo sarà attribuito alla relazione che illustrerà nel modo più preciso, più convincente e più esaustivo le modalità con cui saranno gestite le emergenze che potrebbero avvenire durante lo svolgimento del contratto (tenuto anche conto del luogo di svolgimento del servizio).

Il numero massimo di facciate di formato A4 che costituiscono la relazione tecnica è fissato in 1 (una), interlinea singola, carattere Arial 11, margini superiore, inferiore, destro e sinistro 2 cm. Ulteriori pagine non verranno considerate nella fase valutativa. Nel caso in cui venga superato il limite stabilito, si procederà con la valutazione fino al limite delle pagine richieste.

a.1) Modalità di attribuzione punteggi:

I punteggi relativi ai criteri di valutazione discrezionali dell'offerta tecnica sopraelencati saranno attribuiti dalla commissione giudicatrice appositamente nominata, sulla base delle seguenti modalità:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo. La valutazione sarà "Ottimo" nel caso vi sia assoluta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; concreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione di soluzioni; notevole grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti.	1
Molto buono. La valutazione sarà "Molto Buono" nel caso vi sia una evidente rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; concreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; evidente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; evidente concretezza e innovazione di soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti.	0.9
Buono. La valutazione sarà "Buono" nel caso vi sia buona rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, completamente in linea con gli standard richiesti.	0.8
Discreto. La valutazione sarà "Discreto" nel caso vi sia discreta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; discreto grado di personalizzazione del servizio. In conclusione abbastanza in linea con gli standard richiesti.	0.7
Sufficiente. La valutazione sarà "Sufficiente" nel caso vi sia sufficiente rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; sufficiente fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; sufficiente concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione quasi in linea con gli standard richiesti.	0.6
Insufficiente. La valutazione sarà "Insufficiente" nel caso in cui vi sia poca rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; lieve carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; lieve carenza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, poco inferiore agli standard richiesti.	0.5



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

Scarso. La valutazione sarà “Scarso” nel caso in cui vi sia scarsa rispondenza delle proposte alle esigenze nell'Amministrazione; carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; carenza di concretezza delle soluzioni; scarso grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, inferiore agli standard richiesti.	0.4
Limitato. La valutazione sarà “Limitato” nel caso in cui vi sia minima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; grave carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; grave carenza di concretezza delle soluzioni; limitato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto inferiore agli standard richiesti.	0.3
Molto limitato. La valutazione sarà “Molto Limitato” nel caso in cui vi sia esigua rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; gravissima carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; gravissima carenza di concretezza delle soluzioni; esiguo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, decisamente inferiore agli standard richiesti.	0.2
Appena trattato. La valutazione sarà “Appena Trattato” nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; assoluta carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; assoluta carenza di concretezza delle soluzioni; nessun grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, assolutamente non confacente rispetto agli standard richiesti.	0.1
Non valutabile. La valutazione sarà “Non Valutabile” nel caso in cui l'elemento sia stato solamente accennato, senza essere trattato.	0

Si provvederà a calcolare i coefficienti definitivi quali medie dei coefficienti provvisori attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. I punteggi verranno calcolati moltiplicando i coefficienti definitivi per il punteggio massimo previsto. Si procederà alla riparametrazione in relazione all'offerta tecnica complessivamente considerata. Ai fini della verifica di anomalia si farà riferimento ai punteggi ottenuti dai concorrenti all'esito delle operazioni di riparametrazione.

Nel caso in cui l'offerta da valutare sia solamente una, la procedura di affidamento procederà ugualmente secondo quanto previsto dalla documentazione di gara e dalla normativa vigente. Tuttavia, nel caso in cui l'offerta da valutare sia solamente una, non si procederà alla riparametrazione dell'offerta tecnica.

Fatta salva la disciplina prevista dalla L. n. 241/1990 e s.m.i. e dall'art. 35 del D.Lgs. n. 36/2023, l'offerta tecnica sarà eventualmente corredata da motivata e comprovata dichiarazione mediante cui il concorrente precisa di non acconsentire l'accesso all'offerta tecnica per le parti di informazioni che costituiscono segreti tecnici o commerciali, avendo presente che in caso di mancato esplicito, motivato e comprovato diniego, la dichiarazione si intende resa in senso favorevole all'accesso. In caso di diniego è necessario specificare le parti (precisando i paragrafi e le pagine dell'offerta cui si riferisce l'interdizione) che si intendono coperte da segreto tecnico o commerciale.

b) Offerta economica: 30 punti

L'offerta economica è composta da due subcriteri:

Subcriteri	Peso ponderale	Modalità valutative
1. Offerta rispetto al prezzo del singolo pasto pari a 11,55 (undici/cinquantacinque) EUR.	20 punti	Il punteggio verrà attribuito con la seguente formula: $P_i = 20 \times (V_{max} / V_i)$ <i>Dove:</i> <i>P_i = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo;</i> <i>V_{max} = Miglior prezzo offerto;</i> <i>V_i = Prezzo offerto dal concorrente i-esimo.</i>



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

2. Offerta rispetto al prezzo unitario orario del servizio accompagnamento scuolabus pari a 19,45 (diciannove/quarantacinque) EUR.	10 punti	Il punteggio verrà attribuito con la seguente formula: $P_i = 10 \times (V_{max} / V_i)$ <i>Dove:</i> <i>P_i = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo;</i> <i>V_{max} = Miglior prezzo offerto;</i> <i>V_i = Prezzo offerto dal concorrente i-esimo.</i>
---	----------	---

Il concorrente dovrà indicare nell'apposito **allegato 4** alla presente lettera di invito, i due prezzi offerti (con un massimo di due cifre decimali) inferiori alle basi di gara di cui sopra.

Tutti i punteggi attribuiti a ciascun elemento di valutazione saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

c) Punteggio finale

Il punteggio finale per ogni offerta sarà determinato sommando il punteggio ottenuto per l'offerta tecnica e il punteggio ottenuto per l'offerta economica.

9. GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

Ai sensi dell'art. 53, co. 1, del D.lgs. n. 36/2023, la garanzia provvisoria di cui all'art. 106 del medesimo Decreto non è richiesta.

L'affidatario, preventivamente alla sottoscrizione del contratto, dovrà presentare la garanzia definitiva di cui all'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023, nonché le coperture assicurative eventualmente previste dal Capitolato d'appalto.

10. TERMINE PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno essere presentate, a pena di esclusione dalla gara, esclusivamente mediante utilizzo della piattaforma di approvvigionamento digitale certificata Traspire, il portale degli appalti della CUC della Carnia (<https://comunitamontagnacarnia.traspire.com/>), entro il termine perentorio delle **ore 18:00** del giorno **Venerdì 4 Luglio 2025**. Non sarà valida alcuna offerta, comunque, pervenuta dopo il termine fissato, anche se risultasse sostitutiva o aggiuntiva rispetto ad altra precedentemente pervenuta.

Oltre il termine sopra stabilito non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta. La presentazione dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, la stessa non dovesse essere presentata in tempo utile. L'Ente declina ogni responsabilità per eventuali ritardi o errori nella presentazione dell'offerta.

11. DOCUMENTI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

«DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA»

In questa busta dovranno essere contenuti i documenti qui di seguito indicati:

- 1. D.G.U.E. (Documento di Gara Unico Europeo)**, che dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente ovvero da altro soggetto in grado di impegnare validamente il concorrente stesso. Il DGUE dovrà essere allegato sia in formato .xml sia in formato .pdf.¹
- 2. Dichiarazione sostitutiva di certificazione** resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 38 del D.P.R. n. 445/2000, redatta utilizzando lo schema di cui all'**allegato 2** al presente invito.
- 3. Progetto di assorbimento**, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, secondo quanto esplicito al punto 7 della presente lettera di invito.

¹ Istruzioni per la generazione e successiva presentazione del DGUE in formato elettronico:

- 1) nella sezione "DGUE" (comando presente sulla colonna di sinistra del portale Traspire) selezionare l'operazione "Importa un DGUE". Il DGUE da importare sarà quello presente nel fascicolo di gara caricato dalla Stazione Appaltante in formato xml;
- 2) compilare a video il DGUE in tutte le sue parti;
- 3) al termine della compilazione utilizzare il comando "Esportare" per generare il file in xml e pdf, il file "espd-response.pdf" andrà firmato digitalmente e caricato nell'apposita sezione.



«OFFERTA TECNICA»

In questa busta vanno inseriti i seguenti documenti:

1. **Allegato 3** alla presente lettera di invito;
2. **Relazione tecnica illustrativa**, come descritto al punto 8, lett. a.i.), della presente lettera di invito;
3. **Servizi affini**, come descritto al punto 8, lett. a.ii.), della presente lettera di invito;
4. **Gestione emergenze**, come descritto al punto 8, lett. a.v.), della presente lettera di invito.

Nella documentazione che compone l'offerta tecnica non devono essere riportati elementi economici.

«OFFERTA ECONOMICA»

In questa busta va inserita l'**offerta economica** redatta sul modulo **allegato 4** al presente invito.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

12. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

A seguito del termine di conclusione della richiesta di offerta, si procederà all'apertura e all'esame delle offerte pervenute entro il termine sulla PAD Traspare, al fine di individuare l'offerta più conveniente.

L'aggiudicazione avverrà a giudizio insindacabile della stazione appaltante; potrà altresì essere stabilito che non sussistono le condizioni per l'aggiudicazione.

In ogni caso l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace, avverrà successivamente all'esito positivo di tutte le verifiche ed i controlli previsti ex lege con provvedimento del responsabile del servizio tecnico della stazione appaltante. Del provvedimento di aggiudicazione sarà data comunicazione a tutti i concorrenti nei modi e termini di legge.

13. AGGIUDICAZIONE

L'impresa aggiudicataria resta impegnata per il solo fatto di aver inviato regolare offerta, mentre l'aggiudicazione avverrà solo dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Ai sensi dell'art. 17, co. 5, del D.lgs. n. 36/2023, l'organo competente a disporre l'aggiudicazione esamina la proposta, e, se la ritiene legittima e conforme all'interesse pubblico, dopo aver verificato il possesso dei requisiti in capo all'offerente, dispone l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace.

14. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA E SOCCORSO ISTRUTTORIO

L'esclusione dalla gara sarà determinata nei casi tassativi previsti dagli articoli 94 e 95 del D.lgs. n. 36/2023.

Il soccorso istruttorio verrà applicato nei casi e nei modi previsti dall'art. 101 del D.lgs. n. 36/2023.

15. NORME E NOTE FINALI

Il concorrente dovrà dichiarare di avere preso visione dei luoghi dove debbono eseguirsi i lavori.

Ai sensi dell'art. 11, co. 2 del D.lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è il C.C.N.L. per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

L'Appaltatore è tenuto a eseguire gli interventi nel rispetto di tutte le prescrizioni di cui alla disciplina dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui all'allegato 1 del D.M. del 10 Marzo 2020.

Nel caso in cui la normativa vigente imponga all'operatore economico di presentare documentazione aggiuntiva (es. impegno alla costituzione di concorrente plurisoggettivo, contratto di avvalimento, ecc.), la stessa andrà inserita nella documentazione amministrativa.

Per eventuali chiarimenti di natura procedurale-amministrativa, il concorrente potrà rivolgersi al Responsabile Unico del Procedimento negli orari d'ufficio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di revocare o non dar luogo alla gara o prorogarne la data dandone comunque comunicazione ai concorrenti, a proprio insindacabile giudizio, senza che gli stessi possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.

Ai sensi dell'art. 55, co. 2, del D.lgs. n. 36/2023, non si applicano i termini dilatori previsti dall'art. 18 del medesimo decreto.

Ai sensi dell'art. 124, qualora se ne ravvisino le condizioni e la necessità, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato.



Tutte le spese contrattuali (bolli, imposta di registro, diritti di segreteria) sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario, senza diritto di rivalsa. In tema di imposta di bollo in materia di contratti pubblici, si rende applicabile quanto disposto all'allegato I.4 del D.lgs. 36/2023.

In caso di contenzioso, è esclusa la competenza arbitrale, le eventuali controversie saranno decise dall'autorità giudiziaria competente per territorio in cui ha sede la stazione appaltante.

Per quanto non espressamente previsto nella presente lettera di invito, si fa rinvio al D.lgs. n. 36/2023.

Qualora, prima della presentazione dell'offerta, la normativa regolante gli appalti pubblici dovesse trovare modifiche, aggiornamenti ed integrazioni, l'impresa partecipante dovrà tenerne conto nella formulazione e compilazione della documentazione di gara.

Viene prevista la revisione dei prezzi contrattuali se ne ricorreranno le condizioni ed a seguito di apposita istruttoria.

16. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali raccolti saranno trattati in conformità alle disposizioni del Regolamento UE 2016/679 (General Data Protection Regulation), esclusivamente per finalità connesse alla presente procedura ovvero per dare esecuzione ad obblighi di informazione previsti dalla legge. Si allega l'informativa nell'**allegato 5** alla presente lettera di invito.

IL RESPONSABILE

Orlando Gonano

[firmato digitalmente]