



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. 25-9908

(citare nella corrispondenza)

Tolmezzo, 11 luglio 2025

Spettabile operatore economico

OGGETTO: (25-9908) C.U.C. DELLA CARNIA – COMUNE DI BORDANO – SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI BORDANO.

CIG: B76FEAA791

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: **Martedì 22 Luglio 2025, ore 12:00**

Si allega:

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





1. STAZIONE APPALTANTE

L'Amministrazione che sottoscriverà il contratto è il Comune di Bordano, Piazza Rabin, 1 - 33010 Bordano (UD), tel. 0432.988049, PEC: comune.bordano@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 Bordano è il dott. Gianluigi Colomba (tel. 0432.988049, e-mail sindaco@comune.bordano.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. 96 del 24.06.2025.

Determinazione di avvio del procedimento di gara (Comunità di montagna della Carnia - CUC): n. 577 di data 25.06.2025.

4. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

La procedura ha ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica nella scuola statale dell'infanzia e primaria del Comune di Bordano.

Il servizio comprende:

a) Servizio per la scuola dell'infanzia:

1. Raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti;
2. Approvvigionamento delle derrate alimentari;
3. Distribuzione della merenda/spuntino a metà mattina;
4. Confezionamento dei pasti;
5. Predisposizione e riordino dei locali;
6. Distribuzione giornaliera del pasto di mezzogiorno;
7. Distribuzione della merenda del pomeriggio con l'utilizzazione di alimenti diversi da quelli proposti per la merenda/spuntino del mattino;
8. Lavaggio stoviglie e pulizia dei locali oggetto del servizio;
9. Manutenzione e pulizia degli arredi;

b) Servizio per la scuola primaria:

1. Raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti;
2. Approvvigionamento delle derrate alimentari;
3. Distribuzione della merenda/spuntino a metà mattina;
4. Confezionamento dei pasti;
5. Predisposizione e riordino dei locali;
6. Distribuzione giornaliera del pasto di mezzogiorno;
7. Distribuzione della merenda del pomeriggio con l'utilizzazione di alimenti diversi da quelli proposti per la merenda/spuntino del mattino;
8. Lavaggio stoviglie e pulizia dei locali oggetto del servizio;
9. Manutenzione e pulizia degli arredi;
10. Trasporto dei pasti dal centro di cottura sito in Via Regione Toscana n. 4 a Bordano Capoluogo, alla sede della scuola elementare situata in via Principale n. 48 fraz. Interneppo;

c) Rilevazione presenze, prenotazione e processo di pagamento dei pasti.

Il servizio si espleta presso il centro di cottura sito presso il plesso scolastico di Bordano Capoluogo, la ditta aggiudicataria provvederà al trasporto dei pasti destinati agli alunni frequentanti la scuola primaria dal luogo di preparazione, alla sede scolastica di Interneppo frazione.

Si prevede la preparazione di presunti 13.060 pasti annui, comprensivi dei pasti per n. 66 bambini circa, n. 6 insegnanti e n. 4 dipendenti comunali per un totale di 52.240 pasti per 4 anni.

Il servizio prevede il trasporto, per il solo anno scolastico 2025-2026, dal centro di cottura, sito in Via Regione Toscana 4 (struttura Scuola dell'Infanzia), al punto di distribuzione sito in Via Principale 48 – Frazione Interneppo (struttura Scuola Primaria), di presunti 11.245 pasti annui. Dall'anno scolastico 2026-2027 entrambe le strutture, scuola dell'infanzia e



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

scuola primaria saranno situate nello stesso plesso scolastico pur con ingressi da 2 civici differenti (Via Lignano 3 e Via Regione Toscana 4) quindi non sarà più necessario il servizio di trasporto pasti.

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, con opzione di rinnovo di ulteriori n. 2 (due) anni scolastici.

6. IMPORTO DEL SERVIZIO

L'importo complessivamente considerato, comprensivo dell'opzione di rinnovo, è stimato in 313.980,00 (trecentotredicimilanovecentottanta/00) EUR, di cui 13.600,00 (tredicimilaseicento/00) EUR per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre all'IVA di legge.

L'importo a base di gara, IVA esclusa, è fissato in € 5,75 (cinque/75) per ogni pasto.

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.	MANSIONE	CCNL APPLICATO	LIVELLO	ORE SETTIMANALI LAVORATE	TIPO DI RAPPORTO
1	CUOCO	PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO	4	27,50	TEMPO INDETERMINATO
2	ADDETTO SERVIZIO MENSA	PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO	6S	10	TEMPO INDETERMINATO

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. Qualità delle derrate	15
	ii. Approvvigionamento delle derrate	10
	iii. Progetto di educazione alimentare	10
	iv. Progetto per il recupero del cibo non consumato	10
	v. Certificazioni	10
	vi. Utilizzo di prodotti a Km zero	15
vii. Servizi affini	10	
b)	Offerta economica	20
TOTALE		100



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

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:

Criterio di valutazione e descrizione	Modalità di presentazione offerta e modalità di valutazione	Punteggio massimo																				
<p><u>i. Qualità delle derrate</u> Impiego di derrate biologiche, prodotti dichiarati tipici e prodotti DOP, in misura maggiore rispetto al 60% del costo del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate. Dovranno essere specificati il tipo di prodotto e periodicità con la quale la ditta li intende fornire.</p>	<p>L'operatore economico dovrà allegare una relazione. L'operatore economico dovrà, inoltre, allegare le schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori. I punteggi saranno attribuiti ai concorrenti come segue:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Percentuale offerta</th><th>Punteggio</th></tr></thead><tbody><tr><td>< 60%</td><td>0</td></tr><tr><td>60% - 65%</td><td>1</td></tr><tr><td>65% - 70%</td><td>3</td></tr><tr><td>70% - 75%</td><td>5</td></tr><tr><td>75% - 80%</td><td>7</td></tr><tr><td>80% - 85%</td><td>9</td></tr><tr><td>85% - 90%</td><td>11</td></tr><tr><td>90% - 95%</td><td>13</td></tr><tr><td>95% - 100%</td><td>15</td></tr></tbody></table>	Percentuale offerta	Punteggio	< 60%	0	60% - 65%	1	65% - 70%	3	70% - 75%	5	75% - 80%	7	80% - 85%	9	85% - 90%	11	90% - 95%	13	95% - 100%	15	15
Percentuale offerta	Punteggio																					
< 60%	0																					
60% - 65%	1																					
65% - 70%	3																					
70% - 75%	5																					
75% - 80%	7																					
80% - 85%	9																					
85% - 90%	11																					
90% - 95%	13																					
95% - 100%	15																					
<p><u>ii. Approvvigionamento delle derrate</u> Approvvigionamento delle derrate e valutazione qualificazione /certificazione dei fornitori nel rispetto del CAM e delle linee guida della regione FVG.</p>	<p>L'operatore economico dovrà allegare una relazione. <u>Criterio motivazionale</u>: pertinenza del contenuto alle finalità dell'attività, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</p>	10																				
<p><u>iii. Progetto di educazione alimentare</u> Il criterio di valutazione è suddiviso in due aspetti: a) Il concorrente dovrà presentare un progetto di intervento rivolto ai bambini, insegnati e genitori, finalizzato a stimolare l'incremento del consumo di frutta e verdura e con lo scopo di valorizzare il pasto come momento educativo. (max 5 punti)</p>	<p>L'operatore economico dovrà allegare una relazione, contenente i due progetti di cui alla lettera a) e b) (suddividendo la relazione nei due paragrafi). <u>Criterio motivazionale</u>: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia</p>	10																				



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

<p>b) Il concorrente dovrà presentare un progetto di intervento rivolto ai bambini, insegnati e genitori, diverso rispetto quello di cui al punto a), volto a valorizzare il pasto come momento educativo. (max 5 punti)</p>																
<p><u>iv. Progetto per il recupero del cibo non consumato</u> Il concorrente dovrà presentare un progetto che preveda la possibilità di recupero del cibo non utilizzato al termine delle giornate di servizio: il progetto dovrà descrivere le modalità di recupero delle pietanze ed il piano per la successiva distribuzione che dovrà essere effettuata preferibilmente a livello locale. In caso di aggiudicazione le modalità e la tempistica di avvio del progetto dovranno essere concordate con il Comune.</p>	<p>L'operatore economico dovrà allegare una relazione. <u>Criterio motivazionale:</u> pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</p>	<p>10</p>														
<p><u>v. Certificazioni</u></p>	<p>Documentazione attestante il possesso di: - Certificazione ISO 22.000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare": 4 punti - Certificazione ISO 22.005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari": 3 punti - Certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015: 3 punti</p>	<p>10</p>														
<p><u>vi. Utilizzo di prodotti a Km zero</u> Da provarsi mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti a chilometri zero ed il quantitativo complessivo delle derrate alimentari; dovranno inoltre essere specificati i prodotti che la ditta si impegna a garantire, l'elenco delle aziende produttrici con l'indicazione della distanza dalla sede delle stesse dal centro cottura individuato per l'esecuzione dell'appalto.</p>	<p>L'operatore economico deve allegare una relazione, indicando l'utilizzo di prodotti a chilometri zero ai sensi della L.R. 25 luglio 2008 n.7, art. 2 (verranno considerati a tal fine i prodotti forniti da aziende aventi sede di produzione ad una distanza non superiore a 100 Km dal centro cottura). I punteggi saranno attribuiti ai concorrenti come segue:</p> <table border="1" data-bbox="722 1413 1230 1720"> <thead> <tr> <th>Percentuale offerta</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><20%</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>20% - 30%</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>30% - 45%</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>45% - 60%</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>60% - 80%</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>80% - 100%</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Percentuale offerta	Punteggio	<20%	0	20% - 30%	2	30% - 45%	4	45% - 60%	6	60% - 80%	8	80% - 100%	10	<p>15</p>
Percentuale offerta	Punteggio															
<20%	0															
20% - 30%	2															
30% - 45%	4															
45% - 60%	6															
60% - 80%	8															
80% - 100%	10															
<p><u>vii. Servizi affini</u> Il concorrente dovrà presentare n. 3 (tre) esperienze pregresse ritenute significative della propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico, scelti tra affidamenti qualificabili come affini a quello oggetto dell'affidamento, eseguiti negli</p>	<p>L'operatore economico dovrà allegare una relazione, contenente n. 3 (tre) esperienze pregresse. <u>Criterio motivazionale:</u> grado di analogia e omogeneità fra l'appalto cui si riferisce il servizio messo a gara e quelli già svolti; leggibilità e completezza della rappresentazione documentale relativa ai servizi già svolti; idoneità alla comprensione dei contenuti dei medesimi.</p>	<p>10</p>														



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

ultimi 10 (dieci) anni antecedenti la ricezione della presente lettera di invito.		
---	--	--

Il numero massimo di facciate di formato A4 che costituiscono la relazione tecnica è fissato in N. 10 (dieci), 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 (ii., iii., iv., vii.) 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
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.	0.4



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

In conclusione, inferiore agli standard richiesti.	
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.

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: 20 punti

L'operatore economico dovrà indicare il prezzo offerto del singolo pasto, inferiore a quello posto a base di gara e pari a € 5,75 (cinque/00).

Ai fini della determinazione del punteggio relativamente all'offerta economica, il calcolo verrà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$P_i = 20 \times (V_{\max} / V_i)$$

Dove:
 P_i = Punteggio attribuito al concorrente *i*-esimo;
 V_{\max} = Miglior prezzo offerto (più basso);
 V_i = Prezzo offerto dal concorrente *i*-esimo.

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 Traspare, il portale degli appalti della CUC della Carnia (<https://comunitamontagnacarnia.traspare.com/>), entro il termine perentorio delle **ore 12:00** del giorno **Martedì 22 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.

«OFFERTA TECNICA»

In questa busta va inserita la **Relazione tecnica illustrativa**, contenente i n. 7 criteri di valutazione, come descritto al punto 8 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 3** 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.

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 Traspare) 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.



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]