Orlando Gonano
30.07.2025 12:57:43
GMT+02:00

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. 25-9953
(citare nella corrispondenza)

Tolmezzo, data del protocollo

Spettabile operatore economico

OGGETTO: (25-9953) C.U.C. DELLA CARNIA – COMUNE DI RESIA – SERVIZI DIVERSI NELL'AMBITO DELLA SCUOLA DELL'OBBLIGO E DELLA SEDE ISTITUZIONALE DEL COMUNE.
CIG: B7500A12A0

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

Data scadenza presentazione preventivo: **venerdì 8 agosto 2025, ore 12:00**

Si allega:

1. Capitolato speciale di appalto
2. Schema di dichiarazione requisiti generali, integrativa al DGUE
3. Modulo impegno o.e.
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

1. STAZIONE APPALTANTE

L'Amministrazione che sottoscriverà il contratto è il Comune di Resia con sede in Via Roma n. 21 – 33010 Resia (UD), Tel. 0433.53001; PEC: comune.resia@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 Resia è la dott.ssa Tiziana Venuti (0433.53001, tiziana.venuti@comune.resia.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 AFFIDAMENTO

Procedura di negoziata senza bando di cui all'art. 50, co. 1, lett. e), del D.lgs. n. 36/2023
Determinazione a contrarre (Comune di Resia): n. 250 del 02.07.2025.
Determinazione di avvio del procedimento di gara (Comunità di montagna della Carnia - CUC): n. 615 del 07.07.2025.

4. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei servizi di gestione nell'ambito della scuola dell'obbligo e della sede istituzionale del Comune, con propria organizzazione di persone. Più precisamente, il servizio comprende quanto segue:
a) Servizio di gestione della mensa scolastica comunale;
b) Servizio di accompagnamento degli alunni sullo Scuolabus comunale;
c) Servizio di pulizia dell'edificio comunale, ivi compresa la Farmacia comunale e l'Ambulatorio medico.

Le modalità di esecuzione del servizio ed ogni altra ulteriore caratteristica sono indicati in modo più dettagliato nell'allegato Capitolato speciale di appalto e relativi allegati.
L'appalto non è suddiviso in lotti.

5. DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà una durata di n. 18 (diciotto) mesi, con decorrenza dalla data di stipula del contratto.

6. IMPORTO DEL SERVIZIO

Il valore complessivo dell'appalto è stimato in **148.306,79** (centoquaratottomilatrecentosei virgola settantanove) **EUR**, di cui 3.885,60 EUR per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Non sono ammesse offerte superiori all'importo sopra indicato.

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
1	CUOCA	MULTISERVIZI	4°	32,00
2	AIUTO-CUOCA	MULTISERVIZI	3°	32,50
3	ACCOMPAGNATORE SCOLASTICO	MULTISERVIZI	2°	10,00
4	2° ACCOMPAGNATORE SCOLASTICO	MULTISERVIZI	2°	10,00
5	ADDETTA PULIZIE	MULTISERVIZI	3°	6,00
6	ADDETTA PULIZIE	MULTISERVIZI	3°	6,00

L'appaltatore non potrà applicare ai lavoratori di cui trattasi il periodo di prova ex art. 2096 c.c.
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. IMPEGNI DELL'OPERATORE ECONOMICO AI SENSI DELL'ART. 102 DEL CODICE

Ai sensi dell'art. 102 del D.Lgs. n. 36/2023, tenuto conto delle prestazioni oggetto del contratto, l'operatore economico si impegna a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate. Il concorrente dovrà allegare all'interno della Documentazione amministrativa, preferibilmente utilizzando il modulo "Impegno o.e." allegato 3 alla presente, la dichiarazione di assunzione dei suddetti impegni con indicazione delle modalità con le quali intende adempiervi.

9. 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.** Servizio mensa	40
		ii. Servizio pulizia e accompagnamento	29
		iii. Parità di genere	1
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.

a) Offerta tecnica: 70 punti

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

i. Servizio mensa (40 punti)

Il punteggio massimo sarà attribuito alla relazione che illustrerà nel modo più preciso e più esaustivo le modalità, le caratteristiche con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico.

Elemento di valutazione	Descrizione e modalità valutative	Punteggio massimo
i.i. Progetto alimentare	Il concorrente deve elaborare un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale, tenendo conto delle frequenze alimentari indicate nel facsimile di menu base. Verranno valutate con maggior favore: - la varietà delle ricette proposte nel corso della settimana e del mese; - l'offerta di prodotti adeguati al target di età; - la frequenza della scelta di ricette con prodotti del territorio regionale.	10
i.ii. Derrate biologiche/ agricoltura biologica	Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM. Il concorrente deve dichiarare le *percentuali aggiuntive* espresse in peso dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti dai CAM e fornire la descrizione dei prodotti che saranno utilizzati. Verrà valutata con maggior favore la proposta che conterrà l'ampliamento più significativo dei prodotti previsti dai CAM.	10
i.iii. Gestione del servizio (personale operativo)	Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa con la quale intende assicurare la gestione del servizio. Verrà valutata con maggior favore la proposta che offre: l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed	10

	efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica	
i.iv. Proposte migliorative	Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento agli spuntini. Il concorrente deve presentare un progetto che favorisca la diffusione di abitudini sane nella consumazione di spuntini del mattino (come previsto dalle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) nella scuola primaria. L'offerta dello spuntino (del mattino) si intende formulata per tutti i bambini frequentanti le classi per i quali il progetto è offerto, a prescindere dall'iscrizione degli stessi al servizio mensa. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione contraente e, pertanto, anche in caso di spuntini già previsti per le primarie, le quantità offerte si intendono decurtate dal corrispettivo. Verrà valutata la qualità della proposta in termini di frequenza, classi coinvolte, durata ed efficacia delle azioni a supporto.	10

La relazione tecnica dovrà contenere i quattro sub criteri sopra descritti e dovrà essere suddivisa per paragrafi intitolati con le lettere identificative.
Il numero massimo di facciate di formato A4 che costituiscono la relazione del criterio *"i. Servizio mensa"* è fissato in n. 6 (sei) scritte su una sola facciata, 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. Servizio pulizia e accompagnamento (29 punti)

Il punteggio massimo sarà attribuito alla relazione che illustrerà nel modo più preciso e più esaustivo le modalità, le caratteristiche con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico.

Elemento di valutazione	Descrizione e modalità valutative	Punteggio massimo
ii.i. Adeguatezza struttura organizzativa	Il concorrente deve descrivere l'articolazione della struttura organizzativa che si impegna a rendere disponibile per l'erogazione dei servizi relativi al suddetto criterio di valutazione, in particolare: modello adottato, ruoli, professionalità, esperienza, modalità di interazione con la Stazione Appaltante, flessibilità e adattamento alle esigenze della Stazione Appaltante. Verrà valutata la proposta e la coerenza nella individuazione e qualificazione del personale.	14
ii.ii. Efficacia delle metodologie	Il concorrente deve descrivere i metodi utilizzati per l'espletamento delle attività, le caratteristiche delle macchine, dei attrezzature, delle prodotti e dei materiali che saranno utilizzati per l'esecuzione del servizio in funzione dell'uso dei locali e delle tipologie delle superfici. Si darà particolare rilievo ai metodi utilizzati, all'idoneità e pertinenza della consistenza quantitativa e qualitativa delle macchine, delle attrezzature e dei prodotti proposti.	15

La relazione tecnica dovrà contenere i due sub criteri sopra descritti e dovrà essere suddivisa per paragrafi intitolati con le lettere identificative.
Il numero massimo di facciate di formato A4 che costituiscono la relazione del criterio "*ii. Servizio pulizia e accompagnamento*" è fissato in n. 3 (tre) scritte su una sola facciata, 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.

iii. Parità di genere (1 punto)

Il punteggio premiale di un punto verrà attribuito all'operatore economico che dimostri di essere in possesso della certificazione della parità di genere di cui all'art. 46-bis del Codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al D.Lgs. n. 198/2006.

In caso di partecipazione in RTI o consorzio ordinario la certificazione deve essere posseduta da tutti gli operatori facenti parte del RTI o consorzio ordinario. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'art. 65, co. 2, lett. b), c) e d), salvo il caso in cui concorrano per conto proprio, la certificazione dovrà essere posseduta da tutte le consorziate esecutrici del servizio.

a.1) Modalità di attribuzione punteggi:

I punteggi relativi ai criteri di valutazione 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
Scarso.	0.4

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.	
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 una sola, non si procederà alla riparametrazione dell'offerta tecnica.

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

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

Il concorrente dovrà compilare l'allegato 4, indicando il ribasso percentuale offerto, in cifre e in lettere. In caso di discordanze fra indicazioni in lettere e in cifre, prevalgono le prime.
Il concorrente dovrà, altresì, indicare i prezzi offerti rispetto ai singoli servizi ricompresi nell'oggetto dell'appalto, come già predisposto nell'allegato 4 alla presente.

La somma dei prezzi offerti per i singoli servizi deve corrispondere all'importo ottenuto applicando il ribasso offerto sulla base di gara complessiva (al netto degli oneri per la sicurezza). In caso di discordanza fra la somma dei prezzi offerti per i singoli servizi e l'importo a base di gara complessivo (al netto degli oneri per la sicurezza) ribassato della percentuale offerta, prevale quest'ultima, la quale verrà utilizzata per il calcolo dei prezzi per i singoli servizi.

Per il calcolo del punteggio relativo al parametro dell'offerta economica verrà preso in considerazione solamente il ribasso offerto rispetto all'importo poso a base di gara (al netto degli oneri per la sicurezza).

Ai fini della determinazione del coefficiente, il calcolo del punteggio relativo al criterio del ribasso offerto verrà effettuato utilizzando il metodo bilineare, applicando la seguente formula:

C_i (per $A_i < A_{soglia}$) = $X * A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i \geq A_{soglia}$) = $X + (1{,}00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:
C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;
A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo;
A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti;
X = 0,85;
A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente.

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

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 **venerdì 8 agosto 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]

[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;

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 esplicato al punto 7 del presente invito.

4. **Impegno ai sensi dell'art. 102 D.Lgs. n. 36/2023**, redatto utilizzando il modulo **allegato 3** al presente invito.

«OFFERTA TECNICA»

In questa busta va inserita la **relazione tecnica** redatta secondo quanto indicato al punto 9 della presente lettera di invito.
In questa busta dovrà essere contenuta l'offerta tecnica, redatta secondo quanto indicato al punto 9 della presente lettera di invito:
1. Servizio mensa
2. Servizio pulizia e accompagnamento
3. Parità di genere
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/ente concedente. 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.

11. 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.

12. NORME E NOTE FINALI

Ai sensi dell'art. 11, co. 2 del D.lgs. 36/2023, i contratti collettivi applicabili al personale dipendente impiegato nell'appalto sono CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (H05Y) per la prestazione principale mentre servizi di pulizia, disinfestazione, servizi integrati/multiservizi (K511) per la prestazione secondaria.
Il subappalto è disciplinato ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023.

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.

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.
Nel caso in cui l'operatore economico partecipi quale raggruppamento temporaneo, risulta necessaria la presenza di almeno un giovane professionista, nei termini e nei modi previsti dall'art. 4, co. 1, del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 2 dicembre 2016, n. 263. Tale indicazione andrà inserita nella documentazione amministrativa.
Per eventuali chiarimenti di natura procedurale-amministrativa, il concorrente potrà rivolgersi al Responsabile 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 contrattuale se ne ricorreranno le condizioni ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 ed a seguito di apposita istruttoria.

13. 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]