



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. 25-9944

(citare nella corrispondenza)

Tolmezzo, data del protocollo

Spettabile operatore economico

OGGETTO: (25-9944) C.U.C. DELLA CARNIA – CONVITTO NAZIONALE “PAOLO DIACONO” – CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE FREDDE E CALDE, SNACK E MERENDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI EROGANTI RESTO.
CIG: B7B9DA1E35

Codesto operatore economico è invitato alla procedura negoziata di cui all’art. 187 del D.lgs. n. 36/2023, per l’affidamento del servizio in oggetto.

Data scadenza presentazione offerta: **martedì 26 agosto 2025, ore 18:00**

Si allega:

1. Capitolato speciale
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. ENTE CONCEDENTE

L'Amministrazione che sottoscriverà il contratto è il Convitto Nazionale "Paolo Diacono", Piazzetta Chiarottini n. 8 - 33043 Cividale del Friuli, C.F. 80014900304, tel. 0432.731116; PEC: udvc01000c@pec.istruzione.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 Convitto Nazionale "Paolo Diacono" è la Dirigente Scolastica, dott.ssa Monica Napoli (tel. 0432.731683, e-mail udvc01000c@istruzione.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 di cui all'art. 187 del D.lgs. n. 36/2023

Determinazione (Convitto Nazionale "P. Diacono"): n. 76 del 17.06.2025.

Determinazione di avvio del procedimento di gara (Comunità di montagna della Carnia - CUC): n. 664 del 22.07.2025.

4. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di distribuzione automatica di bevande (calde e fredde), snack dolci e salati preconfezionati, da erogarsi tramite l'installazione e la manutenzione di distributori automatici eroganti resto, presso le sedi del Convitto Nazionale "Paolo Diacono" di Cividale del Friuli e degli Istituti scolastici annessi.

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

L'appalto non è suddiviso in lotti.

5. DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà una durata di n. 3 (tre) anni decorrenti, indicativamente, dal 01.09.2025 fino al 31.08.2028.

6. IMPORTO DEL SERVIZIO

Il valore complessivo della concessione, per l'intero periodo, è stimato in **550.000,00** (cinquecentocinquantamila virgola zero) EUR.

Il servizio in concessione, 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.

7. 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	Punteggio	
a)	Offerta tecnica	i. Consumo energetico dichiarato sulla scheda tecnica.	6	40
		ii. Chiavetta prepagata.	3	
		iii. Sconto applicato su Chiavetta prepagata.	10	
		iv. Manutenzione straordinaria	8	
		v. Gestione differenziata con fornitura di contenitore e servizio smaltimento.	11	
		vi. Possesso certificazioni ISO	2	
b)	Offerta economica	vii. Prezzo dei prodotti	45	



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	viii. Canone di concessione	15	60
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: 40 punti

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

Elemento di valutazione	Descrizione e modalità attribuzione del punteggio										
i. Consumo energetico dichiarato sulla scheda tecnica. (max 6 punti)	Tutti i distributori richiesti dovranno avere la stessa classe energetica. <table border="1"><thead><tr><th>Classe energetica distributori</th><th>Punteggio</th></tr></thead><tbody><tr><td>A +++</td><td>6</td></tr><tr><td>A ++</td><td>5</td></tr><tr><td>A +</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>2</td></tr></tbody></table> <p>Classe energetica: - Diversa da A - Non rilevabile nelle schede tecniche - Non dichiarata</p> <p>0</p>	Classe energetica distributori	Punteggio	A +++	6	A ++	5	A +	4	A	2
	Classe energetica distributori	Punteggio									
A +++	6										
A ++	5										
A +	4										
A	2										
ii. Chiavetta prepagata. (max 3 punti)	Saranno assegnati n. 3 (tre) punti agli operatori economici che prevedranno l'utilizzo di chiavetta prepagata, in caso contrario il punteggio sarà 0 (zero). Tutti i distributori dovranno essere forniti di dispositivi per il pagamento in contanti (moneta e banconote) e dovranno erogare il resto.										
iii. Sconto applicato su Chiavetta prepagata. (max 10 punti)	I punteggi saranno attribuiti come segue: <ul style="list-style-type: none">• 10 punti all'operatore che effettuerà il maggiore sconto percentuale sui prezzi;• 6 punti al secondo offerente;• 3 punti al terzo offerente;• 1 punto oltre il terzo offerente;• 0 punti all'operatore che non avrà previsto alcuno sconto percentuale.										
iv. Manutenzione straordinaria (max 8 punti)	I punteggi saranno attribuiti tenuto conto delle tempistiche di intervento per guasti e malfunzionamenti dei distributori, così come segue: <table border="1"><thead><tr><th>Tempistiche di intervento</th><th>Punteggio</th></tr></thead><tbody><tr><td>Entro 4 ore dalla richiesta di intervento</td><td>8</td></tr></tbody></table>	Tempistiche di intervento	Punteggio	Entro 4 ore dalla richiesta di intervento	8						
Tempistiche di intervento	Punteggio										
Entro 4 ore dalla richiesta di intervento	8										



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	<table border="1"><tbody><tr><td>Entro 6 ore dalla richiesta di intervento</td><td>6</td></tr><tr><td>Entro 8 ore dalla richiesta di intervento</td><td>4</td></tr><tr><td>Entro 12 ore dalla richiesta di intervento</td><td>2</td></tr><tr><td>Oltre le 12 ore dalla richiesta di intervento</td><td>0</td></tr></tbody></table>	Entro 6 ore dalla richiesta di intervento	6	Entro 8 ore dalla richiesta di intervento	4	Entro 12 ore dalla richiesta di intervento	2	Oltre le 12 ore dalla richiesta di intervento	0		
Entro 6 ore dalla richiesta di intervento	6										
Entro 8 ore dalla richiesta di intervento	4										
Entro 12 ore dalla richiesta di intervento	2										
Oltre le 12 ore dalla richiesta di intervento	0										
v. Gestione differenziata con fornitura di contenitore e servizio smaltimento <i>(max 11 punti)</i>	<p>Il punteggio verrà attribuito sulla base delle tempistiche di smaltimento dichiarate dal concorrente, così come segue:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Tempistiche di smaltimento</th><th>Punteggio</th></tr></thead><tbody><tr><td>Almeno n. 2 (due) volte alla settimana</td><td>11 punti</td></tr><tr><td>Almeno n. 1 (una) volta alla settimana</td><td>6 punti</td></tr><tr><td>Almeno n. 1 (una) volta ogni 15 giorni</td><td>2 punti</td></tr><tr><td>Meno di n. 1 (una) volta ogni 15 giorni</td><td>0 punti</td></tr></tbody></table> <p><u>Al concorrente verrà richiesto di fornire, ai fini della raccolta differenziata, i contenitori per vetro, plastica e carta.</u></p>	Tempistiche di smaltimento	Punteggio	Almeno n. 2 (due) volte alla settimana	11 punti	Almeno n. 1 (una) volta alla settimana	6 punti	Almeno n. 1 (una) volta ogni 15 giorni	2 punti	Meno di n. 1 (una) volta ogni 15 giorni	0 punti
Tempistiche di smaltimento	Punteggio										
Almeno n. 2 (due) volte alla settimana	11 punti										
Almeno n. 1 (una) volta alla settimana	6 punti										
Almeno n. 1 (una) volta ogni 15 giorni	2 punti										
Meno di n. 1 (una) volta ogni 15 giorni	0 punti										
vi. Possesso certificazioni ISO <i>(max 2 punti)</i>	<p>Si precisa che, nel caso in cui il partecipante dichiari il possesso delle certificazioni di seguito indicate ma non alleggi copia delle stesse, non si procederà alla richiesta di integrazioni con conseguente mancata attribuzione del relativo punteggio.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Certificazione ISO</th><th colspan="2">Punteggio</th></tr></thead><tbody><tr><td>Certificazione UNI EN ISO 9001-2015 sistema di gestione della qualità riguardante il servizio di distribuzione automatica oggetto dell'appalto.</td><td><input type="checkbox"/> sì 1 punto</td><td><input type="checkbox"/> no 0 punti</td></tr><tr><td>Certificazione UNI EN ISO 22000 – 2005 riguardante la sicurezza alimentare e l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP).</td><td><input type="checkbox"/> sì 1 punto</td><td><input type="checkbox"/> no 0 punti</td></tr></tbody></table>	Certificazione ISO	Punteggio		Certificazione UNI EN ISO 9001-2015 sistema di gestione della qualità riguardante il servizio di distribuzione automatica oggetto dell'appalto.	<input type="checkbox"/> sì 1 punto	<input type="checkbox"/> no 0 punti	Certificazione UNI EN ISO 22000 – 2005 riguardante la sicurezza alimentare e l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP).	<input type="checkbox"/> sì 1 punto	<input type="checkbox"/> no 0 punti	
Certificazione ISO	Punteggio										
Certificazione UNI EN ISO 9001-2015 sistema di gestione della qualità riguardante il servizio di distribuzione automatica oggetto dell'appalto.	<input type="checkbox"/> sì 1 punto	<input type="checkbox"/> no 0 punti									
Certificazione UNI EN ISO 22000 – 2005 riguardante la sicurezza alimentare e l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP).	<input type="checkbox"/> sì 1 punto	<input type="checkbox"/> no 0 punti									

L'offerta tecnica dovrà essere redatta utilizzando l'apposito "Allegato 3 – Schema offerta tecnica", allegato alla presente. 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.

Nel caso in cui l'offerta da valutare sia solamente una, si procederà ugualmente secondo quanto previsto dalla documentazione di gara e dalla normativa vigente.

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: 60 punti

La valutazione relativa alla "Offerta economica", sarà effettuata sulla base dei seguenti parametri:

Criterio di valutazione	Modalità di valutazione
-------------------------	-------------------------



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

vi. Prezzo dei prodotti (max 45 punti)

Verranno prese in considerazione le sole proposte che presentino prezzi inferiori a quelli massimi indicati in tabella, con passi non inferiori a 0,05 centesimi di euro. In caso di prezzo proposto uguale a quello indicato in tabella, verranno attribuiti 0 (zero) punti.

L'operatore economico dovrà indicare i prezzi unitari offerti dei prodotti di maggior consumo, rispetto ai prezzi posti a base pari a:

a) BEVANDE CALDE (max 15 punti):

	Prodotto	Prezzo massimo	Punteggio massimo attribuibile
1	Caffè espresso	€ 0,60	1
2	Caffè espresso macchiato	€ 0,60	1
3	Caffè decaffeinato	€ 0,60	1
4	Caffè decaffeinato macchiato	€ 0,60	1
5	Caffè ginseng	€ 0,60	1
6	Caffè ginseng macchiato	€ 0,60	1
7	Irish Cappuccino	€ 0,60	1
8	Cappuccino	€ 0,60	1
9	Cappuccino alla nocciola	€ 0,60	1
10	Cappuccino con cioccolata	€ 0,60	1
11	Orzo solubile	€ 0,60	1
12	Orzo solubile macchiato	€ 0,60	1
13	Latte	€ 0,60	1
14	Thè non zuccherato	€ 0,60	1
15	Cioccolata	€ 0,60	1

b) BEVANDE FREDE (max 15 punti):

	Prodotto	Prezzo massimo	Punteggio massimo attribuibile
1	Acqua naturale da fonte di alta montagna 50 cl	€ 0,50	2
2	Acqua frizzante da fonte di alta montagna 50 cl	€ 0,50	2
3	Bevanda magnesio/potassio in lattina 25 cl	€ 1,10	1
4	Bevanda al bergamotto in lattina 25 cl	€ 1,10	1
5	Pepsi Max in lattina 33 cl	€ 1,00	1
6	Chinotto in lattina 33 cl.	€ 1,00	1
7	Tonica in lattina 33 cl.	€ 1,00	1
8	Thè limone/pesca da 33 cl.	€ 1,00	1
9	Spremuta d'arancia 100% 25 cl.	€ 1,00	1
10	Succo di mela 100% 25 cl.	€ 1,10	1
11	Yogurt da bere vari gusti 20 cl	€ 1,20	1
12	Succhi frutta vari senza zuccheri aggiunti in Pet 25 cl.	€ 1,20	1
13	Succhi frutta vari senza zuccheri aggiunti in Brick 20 cl.	€ 0,80	1

c) SNACK SALATI E DOLCI DI VARIO TIPO (max 15 punti):



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	Prodotto	Prezzo massimo	Punteggio massimo attribuibile
1	Patatine vari gusti	€ 0,70	0,5
2	Croccantelle/Taralli/ Schiacciatelle	€ 0,80	1
3	Cracker vari gusti	€ 0,80	0,5
4	Galette di mais	€ 0,80	0,5
5	Chips di riso	€ 0,80	0,5
6	Pan&Parmigiano	€ 1,20	1
7	Plum cake	€ 1,00	0,5
8	Frutta disidratata mix	€ 1,20	1
9	Crostatine alla marmellata	€ 0,90	0,5
10	Snack alla frutta	€ 1,00	1
11	Snack al cioccolato	€ 1,00	0,5
12	Barrette ai cereali	€ 0,60	0,5
13	Cioccolate	€ 1,00	0,5
14	Snack equosolidale	€ 1,00	0,5
15	Altri prodotti equosolidale	€ 1,00	0,5
16	Snack vegani	€ 1,00	0,5
17	Frutta secca mix	€ 1,00	1
18	Frollini senza glutine	€ 0,80	0,5
19	Biscotti vari gusti senza zucchero	€ 0,80	0,5
20	Cracker senza glutine	€ 0,80	0,5
21	Wafer vari gusti	€ 0,80	0,5
22	Panini imbottiti con formaggio / tacchino o prosciutto crudo (prodotto locale) / vegetariano	€ 1,60	1
23	Tramezzini farciti con formaggio /tonno / vegetariano	€ 1,60	1

vi. Canone di concessione:
Canone di concessione complessivo offerto (importo annuo), in aumento rispetto a quello posto a base di gara di € 11.000,00, iva esclusa, espresso in percentuale di aumento.
[Max 15 punti]

Il punteggio verrà attribuito assegnando 15 punti al concorrente che offrirà il massimo aumento (massimo due cifre dopo la virgola), rispetto al canone minimo.
Agli altri concorrenti che avranno offerto un aumento del canone più ridotto, sarà attribuito un punteggio calcolato secondo la seguente formula:

$$Pi = 15 * (Ca / Cmax)$$

dove:
Pi = punteggio attribuito al concorrente;
Ca = valore (canone annuo) offerto dal singolo concorrente;
Cmax = valore (canone annuo) dell'offerta più conveniente

Si precisa che si terrà conto dei valori ottenuti a seguito dell'applicazione della formula di cui sopra, fino alla seconda cifra decimale dopo la virgola. Detta cifra sarà arrotondata per eccesso, qualora l'eventuale terza cifra dopo la virgola sia pari o superiore a cinque, mentre sarà arrotondata per difetto, qualora la terza cifra dopo la virgola sia inferiore a cinque.
In caso di ribasso proposto pari a 0, saranno attribuiti 0 punti.

c) Punteggio finale



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

Il punteggio finale per ogni offerta sarà determinato sommando il punteggio riparametrato 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.

8. PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

All'offerta economica dovrà essere allegato un piano economico-finanziario del servizio per tutta la durata della concessione.

Ciascun partecipante dovrà procedere alla propria valutazione dei costi e dei ricavi, con particolare riferimento alla propria organizzazione, alle risorse a disposizione e agli investimenti che intenderà porre in essere a garanzia del buon andamento del servizio nel periodo di riferimento. La mancata indicazione dei costi relativi agli oneri aziendali per la sicurezza e dei costi per la manodopera nel piano economico finanziario comporta l'esclusione del partecipante.

9. GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

L'affidatario, preventivamente alla sottoscrizione del contratto di concessione, dovrà presentare la garanzia definitiva di cui agli artt. 53 co. 4 e 117 del D.lgs. n. 36/2023, nonché le coperture assicurative eventualmente richieste dall'Amministrazione contraente.

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 18:00** del giorno **martedì 26 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
- 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. Versamento del contributo ANAC:** ricevuta del versamento della somma di **77,00** (settantasette/00) EUR a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, a titolo di contribuzione per la partecipazione alla presente procedura.

«OFFERTA TECNICA»

In questa busta va inserita l'offerta tecnica redatta secondo sul modulo **allegato 3** al presente invito.

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

«OFFERTA ECONOMICA»

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 questa busta vanno inseriti i seguenti documenti:

- 1. Offerta economica** redatta sul modulo **allegato 4** al presente invito;
- 2. Piano Economico Finanziario (PEF)** a sostegno dell'offerta presentata.

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/ente concedente; 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.

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

Ai sensi dell'art. 11, co. 2 del D.lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è CCNL Commercio.

L'aggiudicatario, nello svolgere le attività ricomprese nella presente concessione, è tenuto al rispetto di tutte le prescrizioni di cui alla disciplina dei CAM (Criteri Ambientali Minimi).

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 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.

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 ai sensi dell'art. 192 del D.lgs. n. 36/2023 ed a seguito di apposita istruttoria.

17. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

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]