



## 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](mailto:segreteria@carnia.comunitafvg.it) – Sito web: [www.carnia.comunitafvg.it](http://www.carnia.comunitafvg.it)

Pec: [comunita.carnia@certgov.fvg.it](mailto:comunita.carnia@certgov.fvg.it) - Tel. +39 0433 487711

Pratica n. 25-9973  
(citare nella corrispondenza)

Tolmezzo, data del protocollo

Spettabile operatore economico

OGGETTO: (25-9973) C.U.C. DELLA CARNIA – I.S.I.S. “PAOLINO D’AQUILEIA” – CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE FREDDHE E CALDE, SNACK E MERENDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI EROGANI RESTO - PERIODO 01/01/2026-31/12/2029.  
CIG: B845A51416

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: **venerdì 24 ottobre 2025, ore 11:00**

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](mailto: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 l'Istituto Statale di Istruzione Superiore "Paolino d'Aquileia", Via Istituto Tecnico Agrario n. 42 - corte 1 - 33043 Cividale del Friuli (UD), C.F. 00511630303, tel. 0432.733373; PEC: [udis007003@pec.istruzione.it](mailto:udis007003@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](mailto: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 l'I.S.I.S. "P. d'Aquileia" è il Dirigente Scolastico, il dott. Simone Paliaga (tel. 0432.733373, e-mail [udis007003@istruzione.it](mailto:udis007003@istruzione.it)), mentre il Responsabile del procedimento di gara è Orlando Gonano (tel.: 0433.487737, e-mail [orlando.gonano@carnia.comunitafvg.it](mailto:orlando.gonano@carnia.comunitafvg.it)).

## 3. METODO DI AFFIDAMENTO

Procedura di negoziata di cui all'art. 187 del D.lgs. n. 36/2023

Determinazione (I.S.I.S. "P. d'Aquileia") protocollo n. 223 del 08.09.2025.

Determinazione di avvio del procedimento di gara (Comunità di montagna della Carnia - CUC): n. 855 del 10.09.2025.

## 4. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack e merende mediante distributori automatici eroganti il resto, presso le due sedi dell'ISIS "Paolino d'Aquileia" e l'IPS "Mattioni" di Cividale del Friuli.

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 01.01.2026 fino al 31.12.2029.

## 6. IMPORTO DEL SERVIZIO

Il valore complessivo della concessione, per l'intero periodo, è stimato in **216.662,00**. (duecentosedicimilaseicentosessantadue 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.	13	
b)	Offerta economica	vi. Prezzo dei prodotti	45	



## COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	vii. 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)	<b>Distributori BEVANDE FREDDDE</b> (max 3 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>3</td></tr><tr><td>A ++</td><td>2,5</td></tr><tr><td>A +</td><td>1,5</td></tr><tr><td>A</td><td>1</td></tr></tbody></table> <b>Distributori MISTI</b> (max 3 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>D</td><td>3</td></tr><tr><td>E</td><td>2,5</td></tr><tr><td>F</td><td>1,5</td></tr><tr><td>G</td><td>1</td></tr></tbody></table> Gli operatori economici sono tenuti a fornire una descrizione dettagliata delle caratteristiche dei distributori proposti, allegando le relative scede tecniche.	Classe energetica distributori	Punteggio	A +++	3	A ++	2,5	A +	1,5	A	1	Classe energetica distributori	Punteggio	D	3	E	2,5	F	1,5	G	1	0
Classe energetica distributori	Punteggio																					
A +++	3																					
A ++	2,5																					
A +	1,5																					
A	1																					
Classe energetica distributori	Punteggio																					
D	3																					
E	2,5																					
F	1,5																					
G	1																					
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"><li>• 10 punti all'operatore che effettuerà il maggiore sconto percentuale sui prezzi;</li><li>• 6 punti al secondo offerente;</li></ul>																					



## COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 punti al terzo offerente;</li><li>• 1 punto oltre il terzo offerente;</li><li>• 0 punti all'operatore che non avrà previsto alcuno sconto percentuale.</li></ul>												
<b>iv. Manutenzione straordinaria</b> <i>(max 8 punti)</i>	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><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>	Tempistiche di intervento	Punteggio	Entro 4 ore dalla richiesta di intervento	8	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
Tempistiche di intervento	Punteggio												
Entro 4 ore dalla richiesta di intervento	8												
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												
<b>v. Gestione differenziata con fornitura di contenitore e servizio smaltimento</b> <i>(max 13 punti)</i>	Il punteggio verrà attribuito sulla base delle tempistiche di smaltimento dichiarate dal concorrente, così come segue: <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>13 punti</td></tr><tr><td>Almeno n. 1 (una) volta alla settimana</td><td>8 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	13 punti	Almeno n. 1 (una) volta alla settimana	8 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	13 punti												
Almeno n. 1 (una) volta alla settimana	8 punti												
Almeno n. 1 (una) volta ogni 15 giorni	2 punti												
Meno di n. 1 (una) volta ogni 15 giorni	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. 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: 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)

Il punteggio massimo sarà attribuito all'operatore economico che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero) arrotondato alla seconda cifra decimale.

L'operatore economico dovrà indicare i prezzi unitari offerti dei prodotti di maggior consumo:

#### a) BEVANDE CALDE (max 15 punti):

Il caffè dovrà essere del tipo miscela bar prima scelta con miscela di 70% arabica e 30% robusta, macinato all'istante.

Tutte le bevande dovranno rispettare il contenuto minimo obbligatorio per singola erogazione, come da seguente tabella:

	Prodotto	Grammatura minima obbligatoria per ogni erogazione
1	Caffè espresso	gr. 7 di caffè
2	Caffè espresso macchiato	gr.7 di caffè e di gr. 4 di latte
3	Caffè decaffeinato	solubile: gr. 1,5 di caffè
4	Caffè decaffeinato macchiato	gr. 1,5 di caffè e di gr. 4 di latte
5	Caffè ginseng	gr.7 di caffè
6	Caffè ginseng macchiato	gr. 7 di caffè e di gr. 4 di latte
7	Irish Cappuccino	gr.12 di preparato solubile
8	Cappuccino	gr.7 di caffè e gr.6 di latte
9	Cappuccino alla nocciola	gr.12 di preparato solubile
10	Cappuccino con cioccolata	gr.7 di caffè, gr.6 di latte e gr.3 di cioccolato
11	Orzo solubile	gr.2,5 di orzo
12	Orzo solubile macchiato	gr.2,5 di orzo e di gr.4 di latte
13	Latte	gr. 8 di latte in polvere
14	Thè non zuccherato	gr.13 di the in polvere
15	Cioccolata	almeno gr.23 di miscela di cioccolato in polvere di cacao

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero, ad eccezione della cioccolata che è già zuccherata; zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare la quantità prescelta.

#### b) BEVANDE FREDDHE (max 15 punti):

	Prodotto	Volume in cl	Prezzo massimo
1	Acqua naturale da fonte di alta montagna	50 cl	€ 0,60
2	Acqua frizzante da fonte di alta montagna	50 cl	€ 0,60
3	Bevanda magnesio/potassio in lattina	25 cl	€ 1,40
4	Coca Cola in lattina	33 cl	€ 1,40
5	Pepsi Max in lattina	33 cl	€ 1,20
6	Chinotto in lattina	33 cl	€ 1,20
7	Tonica in lattina	33 cl	€ 1,20
8	Thè limone/pesca	33 cl	€ 1,20
9	Spremuta d'arancia 100% 25 cl.	25 cl	€ 1,30
10	Succo di mela 100%	25 cl	€ 1,30
11	Yogurt da bere vari gusti	20 cl	€ 1,40



## COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

12	Succhi frutta vari senza zuccheri aggiunti in Pet	25 cl	€ 1,20
13	Succhi frutta vari senza zuccheri aggiunti in Brick	20 cl	€ 1,00

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

	Prodotto	Peso minimo in grammi	Prezzo massimo
1	Patatine vari gusti	25	€ 0,90
2	Croccantelle/Taralli/ Schiacciatelle	40	€ 0,90
3	Cracker vari gusti	50	€ 0,90
4	Gallette di mais	16	€ 1,00
5	Chips di riso	13	€ 1,00
6	Pan&Parmigiano	45	€ 1,50
7	Plum cake	70	€ 1,20
8	Frutta disidratata mix	30	€ 1,40
9	Crostatine alla marmellata	60	€ 1,10
10	Snack alla frutta	30	€ 1,30
11	Snack al cioccolato	45	€ 1,30
12	Barrette ai cereali	44	€ 0,90
13	Cioccolate	50	€ 1,20
14	Snack equosolidale	50	€ 1,20
15	Altri prodotti equosolidale	75	€ 1,20
16	Snack vegani	50	€ 1,30
17	Frutta secca mix	30	€ 1,30
18	Frollini senza glutine	40	€ 1,00
19	Biscotti vari gusti senza zucchero	25	€ 1,00
20	Cracker senza glutine	33	€ 1,00
21	Wafer vari gusti	45	€ 1,00
22	Panini imbottiti con formaggio / tacchino o prosciutto crudo (prodotto locale) / vegetariano	75	€ 2,00
23	Tramezzini farciti con formaggio /tonno / vegetariano	75	€ 1,80

Alle offerte, per ciascuna categoria, sarà attribuito un punteggio calcolato secondo la seguente formula:

$$X = Pb * (15 / Po)$$

dove:

X = punteggio assegnato

Pb = prezzo medio più basso offerto nella categoria di prodotti in valutazione;

Po = prezzo offerto (prezzo medio della categoria di prodotti di valutazione)



## COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

<p><b>vii. Canone di concessione:</b> Canone di concessione complessivo offerto (importo annuo), in aumento rispetto a quello posto a base di gara di € 4.000,00, iva esclusa, espresso in percentuale di aumento. <i>[Max 15 punti]</i></p>	<p>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:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><math>P_i = 15 * (C_a / C_{max})</math></div> <p>dove: <b>P<sub>i</sub></b> = punteggio attribuito al concorrente; <b>C<sub>a</sub></b> = valore (canone annuo) offerto dal singolo concorrente; <b>C<sub>max</sub></b> = valore (canone annuo) dell'offerta più conveniente</p> <p>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.</p>
--	---

### c) Punteggio finale

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 11:00** del giorno **venerdì 24 ottobre 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:



## COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

- 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.<sup>1</sup>
- 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 **18,00** (diciotto/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»

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 Traspire, 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 istruttoria 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).

<sup>1</sup> 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.



## COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

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 contrattuale se ne ricorreranno le condizioni ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n. 36/2023 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]