



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. 25-9995
(citare nella corrispondenza)

Tolmezzo, 19 dicembre 2025

Spettabile operatore economico

OGGETTO: (25-9995) C.U.C. DELLA CARNIA – COMUNE DI MOGGIO UDINESE – SERVIZIO PUBBLICO LOCALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.
CIG: B94946737D

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: **giovedì 15 gennaio 2026, ore 13:00**

Si allega:

1. Capitolato tecnico d'appalto e Relazione generale illustrativa
2. Schema di dichiarazione requisiti generali, integrativa al DGUE
3. Schema dichiarazione di impegno ex art. 102
4. Schema di offerta tecnica
5. Schema di offerta economica
6. Informativa privacy

Distintamente.

Il Responsabile del Procedimento
Orlando Gonano
[Documento firmato digitalmente]



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

1. STAZIONE APPALTANTE

L'Amministrazione che sottoscriverà il contratto è il Comune di Moggio Udinese, Piazza Uffici, 1 - 33015 Moggio Udinese (UD), C.F. 84001550304/P.IVA 01134980307, tel. 0433.51177, PEC: comune.moggioudinese@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 Moggio Udinese è la dott.ssa Martina Gallizia (tel. 0433.51177, e-mail segreteria@comune.moggioudinese.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, previa indagine di mercato, di cui all'art. 50, co. 1, lett. e) del D.lgs. n. 36/2023.
Determinazione a contrarre (Comune di Moggio Udinese): n. 1003 del 24.11.2025.
Determinazione di avvio del procedimento di gara (Comunità di montagna della Carnia - CUC): n. 1178 di data 27.11.2025.

4. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

La procedura ha ad oggetto l'affidamento del servizio pubblico locale di ristorazione scolastica nella Scuola Primaria Statale e nella Scuola Secondaria di I grado del Comune di Moggio Udinese.

Il servizio ricomprende la produzione, la somministrazione, il trasporto e la distribuzione di pasti pronti per il consumo, confezionati presso il centro di cottura individuato dal Committente all'interno del territorio comunale, mediante il sistema del "legame fresco-caldo", con porzionatura e consumo effettuata nella sede di ristorazione presso il refettorio del plesso scolastico.

Il suddetto servizio è rivolto agli studenti della scuola primaria e secondaria di I grado nonché al personale scolastico avente diritto. Potrà inoltre essere prestato anche ai soggetti partecipanti alle iniziative, eventualmente attivate nel periodo di durata dell'appalto, quali centri estivi organizzati o sostenuti dal Committente od eventuali altre iniziative su richiesta del Committente o autorizzate dallo stesso.

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

5. DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà durata dalla data di sottoscrizione del contratto fino al 31.07.2027.

Il Comune di Moggio Udinese si riserva la facoltà di prorogare il servizio per un ulteriore anno scolastico (agosto 2027-luglio 2028).

6. IMPORTO DEL SERVIZIO

L'importo complessivamente considerato, comprensivo dell'opzione di proroga, è stimato in 214.837,00 (duecentoquattordicimilaottocentotrentasette virgola zero) EUR, oltre all'IVA di legge.

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

L'importo a base di gara è il prezzo unitario del singolo pasto, fissato in € 7,00 (sette virgola zero), IVA esclusa.

7. 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 "Allegato 3" allegato alla presente, la dichiarazione di assunzione dei suddetti impegni con indicazione delle modalità con le quali intende adempiervi.

8. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

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 (90 punti)	i. Derrate alimentari e approvvigionamenti	40
		ii. Impatto ambientale e sostenibilità – <i>Green Economy</i>	10
		iii. Qualificazione del personale	20
		iv. Qualità complessiva del servizio	20
b)	Offerta economica		10
TOTALE			100

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

Non possono essere presentate proposte alternative tra loro, la cui scelta venga rimessa alla commissione. In caso contrario, la proposta non sarà valutata per il singolo criterio di valutazione che non rispetti le prescrizioni sotto 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: 90 punti

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

Criterio di valutazione	Sub-criterio di valutazione e modalità di valutazione	Punteggio massimo												
<u>i. Derrate alimentari e approvvigionamenti</u> <i>(max 40 punti)</i>	i.i. Ampliamento della gamma di prodotti biologici offerti rispetto a quanto indicato nel capitolato tecnico d'appalto. Rapporto tra quantitativo prodotti biologici/quantitativo complessivo delle derrate alimentari. I punteggi saranno attribuiti ai concorrenti come segue: <table><tr><th>Percentuale offerta</th><th>Punteggio</th></tr><tr><td>≤ 60%</td><td>0</td></tr><tr><td>> 60% e < 70%</td><td>1</td></tr><tr><td>> 70% e < 80%</td><td>2</td></tr><tr><td>> 80% e < 90%</td><td>3</td></tr><tr><td>> 90% e < 100%</td><td>5</td></tr></table>	Percentuale offerta	Punteggio	≤ 60%	0	> 60% e < 70%	1	> 70% e < 80%	2	> 80% e < 90%	3	> 90% e < 100%	5	5
	Percentuale offerta	Punteggio												
≤ 60%	0													
> 60% e < 70%	1													
> 70% e < 80%	2													
> 80% e < 90%	3													
> 90% e < 100%	5													
	i.ii. Tipologie di derrate alimentari a filiera corta e a chilometro zero. Rapporto tra quantitativo derrate alimentari a filiera corta e a chilometro zero/quantitativo complessivo delle derrate alimentari. I punteggi saranno attribuiti ai concorrenti come segue: <table><tr><th>Percentuale offerta</th><th>Punteggio</th></tr><tr><td>≤ 0%</td><td>0</td></tr><tr><td>> 0% e < 30%</td><td>1</td></tr><tr><td>> 30% e < 50%</td><td>2</td></tr></table>	Percentuale offerta	Punteggio	≤ 0%	0	> 0% e < 30%	1	> 30% e < 50%	2	5				
Percentuale offerta	Punteggio													
≤ 0%	0													
> 0% e < 30%	1													
> 30% e < 50%	2													



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	<table><tr><td>> 50% e < 70%</td><td>3</td></tr><tr><td>> 70% e < 90%</td><td>4</td></tr><tr><td>> 90%</td><td>5</td></tr></table>	> 50% e < 70%	3	> 70% e < 90%	4	> 90%	5								
> 50% e < 70%	3														
> 70% e < 90%	4														
> 90%	5														
	<p>i.iii. Prodotti aventi denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP) o specialità tradizionale garantita (STG). Prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio 'Agricoltura Ambiente Qualità' (AQUA), di cui alla legge della Regione Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, recante "Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità". Per ogni prodotto offerto avente le certificazioni indicate sarà attribuito 1 punto. In caso di più prodotti offerti, si sommeranno i singoli punteggi.</p>	5													
	<p>i.iv. Utilizzo di prodotti alimentari provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla Legge 18 agosto 2018, n. 141, e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'articolo 6 del decreto legislativo 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dovrà presentare una dichiarazione contenente l'impegno assunto, indicando le tipologie, le varietà, le caratteristiche merceologiche e le caratteristiche biologico/convenzionale/difesa integrata dei prodotti alimentari, l'elenco dei fornitori, l'indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella rete LAQ agricoltura sociale). Il punteggio massimo sarà assegnato in relazione alla varietà e rappresentatività dei prodotti che la ditta si impegna ad utilizzare come descritti nella sua dichiarazione.</p>	5													
	<p>i.v. Prodotti acquistati presso esercizi commerciali e produttivi presenti nel territorio comunale (panifici, alimentari, macellerie, aziende agricole locali, et cetera), al fine di sostenere i servizi di prossimità e garantire un ritorno economico sul territorio. Rapporto tra quantitativo prodotti acquistati presso esercizi commerciali e produttivi presenti nel territorio comunale/quantitativo complessivo delle derrate alimentari. I punteggi saranno attribuiti ai concorrenti come segue:</p> <table><tr><th>Percentuale offerta</th><th>Punteggio</th></tr><tr><td>≤ 0%</td><td>0</td></tr><tr><td>> 0% e < 10%</td><td>2</td></tr><tr><td>> 10% e < 30%</td><td>5</td></tr><tr><td>> 30% e < 50%</td><td>7</td></tr><tr><td>> 50% e < 100%</td><td>10</td></tr></table>	Percentuale offerta	Punteggio	≤ 0%	0	> 0% e < 10%	2	> 10% e < 30%	5	> 30% e < 50%	7	> 50% e < 100%	10	10	
Percentuale offerta	Punteggio														
≤ 0%	0														
> 0% e < 10%	2														
> 10% e < 30%	5														
> 30% e < 50%	7														
> 50% e < 100%	10														
	<p>i.vi. Progetto alimentare Verranno valutate proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale, del gradimento delle pietanze e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la stagionalità e territorialità.</p>	10													



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	Potrà essere prevista la formulazione di nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo (esempio: menù etico, etnico, tradizionale, stagionale, ecc.) e dal punto di vista della composizione e assortimento del pasto (esempio: offerta di singoli piatti, piatti unici, mezze porzioni al di fuori delle composizioni di pasto previste in capitolato, ecc.).	
ii. Impatto ambientale e sostenibilità – Green Economy (max 10 punti)	ii.i. Lotta allo spreco La proposta potrà mirare a: - favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai bisognosi, in accordo con le associazioni del territorio; - cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti; - contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare. Verrà valutata con maggior favore la proposta caratterizzata dalla: - maggiore realizzabilità del progetto; - migliore tempistica d'avvio; - migliore raccordo con il territorio comunale.	5
	ii.ii. Proposte migliorative per l'ambiente: Proposte migliorative per l'ambiente: - utilizzo di attrezzature e mezzi di trasporto non inquinanti; - risparmio energetico; - modalità gestione smaltimento rifiuti, riduzione e recupero imballaggi.	5
iii. Qualificazione del personale (max 20 punti)	iii.i. Gestione del servizio di ristorazione scolastica Il concorrente dovrà presentare la descrizione organizzativa con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente per singolo operatore le qualifiche professionali e le mansioni, il livello di inquadramento contrattuale, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione, et cetera), la gestione delle sostituzioni comprese le assenze temporanee.	15
	iii.ii. Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.	2
	iii.iii. Piano della formazione. Il concorrente dovrà dichiarare nel programma della formazione, numero di corsi, argomenti trattati, numero di ore, numero di dipendenti coinvolti, modalità di didattica, <u>esclusa</u> la formazione <i>on the job</i> .	2
	iii.iv. Certificazione parità di genere Il punteggio 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.	1



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

	<i>Il punteggio verrà attribuito all'operatore che posseda e alleghi la certificazione.</i>		
<u>iv. Qualità complessiva del servizio</u> <i>(20 punti)</i>	iv.i. Certificazioni di qualità (escluse quelle previste dal Capitolato) I punti verranno attribuiti come segue:		5
	Certificazione	Punteggio	
	Certificazione di responsabilità sociale ed etica SA8000	2	
	Per ogni ulteriore certificazione riferita al servizio di ristorazione	0,5 per ogni certificato posseduto, fino ad un massimo di 3 punti	
	iv.ii. Gestione delle emergenze Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti (guasti improvvisi di macchinario attrezzature, improvvise carenze di personale) presso il centro di cottura di riferimento.		5
iv.iii. Progetto per la rilevazione della qualità complessiva del servizio percepita da parte dell'utenza e relative azioni correttive. Il concorrente dovrà presentare un progetto corredato di procedure di verifica del gradimento del menù e dei livelli di servizio, modalità utilizzate e definizione degli indicatori, reportistica prodotta con frequenza almeno semestrale, soggetti coinvolti, relazioni con l'Amministrazione contraente, modalità di attivazione di possibili azioni preventive e azioni correttive.		5	
iv.iv. Potenziamento infrastrutturale, arredi e attrezzature		5	

Il numero massimo di facciate di formato A4 che costituiscono la relazione tecnica è fissato in n. 15 (quindici), interlinea singola, carattere Arial 11, margini superiore, inferiore, destro e sinistro 2 cm. Ulteriori pagine non verranno considerate nella fase valutativa, salvo eventuali allegati necessari (es. schede tecniche) che non concorreranno alla formazione delle 15 pagine. Nel caso in cui venga superato il limite stabilito, si procederà con la valutazione fino al limite delle pagine richieste.

La relazione tecnica dovrà contenere l'indicazione dei sub-criteri sopraelencati e dovrà essere suddivisa per paragrafi intitolati con le lettere identificative.

L'offerta tecnica deve avere un indice analitico e ogni pagina deve essere numerata. L'estensione massima s'intende riferita ai contenuti e non include la copertina l'indice o sommario.

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.

a.1) Modalità di attribuzione punteggi:

I punteggi relativi ai criteri di valutazione discrezionali dell'offerta tecnica sopraelencati (ad esclusione dei sub-criteri i.i., i.ii., i.v., iii.iv., iv.i. per i quali è richiesta la compilazione dell'allegato 4) 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.	1



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

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



COMUNITÀ DI MONTAGNA DELLA CARNIA

La valutazione sarà “Non Valutabile” nel caso in cui l'elemento sia stato solamente accennato, senza essere trattato.	
---	--

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. Tutti i punteggi assegnati saranno considerati alla seconda cifra decimale con arrotondamento di questa, all'unità superiore, se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

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: 10 punti

L'operatore economico dovrà indicare il prezzo offerto del singolo pasto, inferiore a quello posto a base di gara e pari a € 7,00 (sette/00).

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

$P_i = 10 \times (V_{max} / V_i)$ <p>Dove: P_i = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo; V_{max} = Miglior prezzo offerto (più basso); V_i = Prezzo offerto dal concorrente i-esimo.</p>
--

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 13:00 del giorno **giovedì 15 gennaio 2026**. 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. Impegno ai sensi dell'art. 102 D.Lgs. n. 36/2023, redatta utilizzando lo schema di cui all'allegato 3 al presente invito.

«OFFERTA TECNICA»

In questa busta va inserita:

a) **Allegato 4**, compilato nelle parti e relativo ai sub-criteri i.i., i.ii., i.v., iii.iv., iv.i.;

b) **Relazione tecnica illustrativa**, contenente i criteri di valutazione (esclusi quelli relativi ai sub-criteri di cui all'allegato 4), 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 5** al presente invito.

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

12. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

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

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

In ogni caso l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace, avverrà successivamente all'esito positivo di tutte le verifiche ed i controlli previsti ex lege con provvedimento del responsabile del servizio tecnico della stazione appaltante.

Del provvedimento di aggiudicazione sarà data comunicazione a tutti i concorrenti nei modi e termini di legge.

13. AGGIUDICAZIONE

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

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

14. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA E SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

15. NORME E NOTE FINALI

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.



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 avalimento, 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 6 alla presente lettera di invito.

IL RESPONSABILE *Orlando Gonano* [firmato digitalmente]