



AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione mediante distributori automatici ubicati presso le sedi della Scuola IMT Alti Studi Lucca

PREMESSA

Il presente avviso ha ad oggetto, nel rispetto dei principi di trasparenza, non discriminazione ed efficienza, lo svolgimento di un'indagine di mercato finalizzata ad eventuale affidamento diretto, ai sensi dell'articolo 36 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 come modificato dal D.L. n. 77/2021 convertito in Legge n. 108/2021.

Il presente avviso è finalizzato a favorire l'apertura al mercato e la massima partecipazione e consultazione di più operatori economici.

Gli operatori economici interessati dovranno manifestare il proprio interesse secondo le modalità indicate nel presente avviso. Con successiva lettera di invito verrà richiesto agli operatori economici interessati di presentare preventivo.

L'Oggetto della fornitura, le condizioni e i termini di esecuzione sono descritti in dettaglio nell'Allegato "A" Capitolato Speciale d'Oneri.

Tutta la documentazione è disponibile sul sito della Scuola nella sezione Amministrazione Trasparente.

Si evidenzia che:

- la presente indagine di mercato è finalizzata a ricevere manifestazioni di interesse per l'invio di una successiva richiesta di preventivo finalizzata ad un eventuale affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) come modificato dal D.L. n. 77/2021 convertito in Legge n. 108/2021;
- il presente avviso, predisposto nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né un'offerta al pubblico (art. 1336 del codice civile) o promessa al pubblico (art. 1989 del codice civile);
- il presente avviso non vincola in alcun modo questa Stazione Appaltante che si riserva comunque, di sospendere, modificare o annullare l'indagine di mercato e di non dar seguito al successivo procedimento di richiesta di preventivo e/o affidamento diretto, senza che i soggetti che hanno manifestato interesse e partecipato all'indagine possano vantare alcuna pretesa, esercitare alcun diritto a titolo risarcitorio o di indennizzo;

Responsabile del procedimento è il Dott. Giulio Bolzonetti Direttore Generale della Scuola IMT Alti Studi Lucca.

A) OGGETTO DELL'INDAGINE DI MERCATO

CONCESSIONE SERVIZI DI RISTORAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI UBICATI PRESSO LE SEDI DELLA SCUOLA IMT ALTI STUDI LUCCA –per 36 mesi

Descrizione: si rinvia all'Allegato "A" - Capitolato Speciale d'Oneri.

Il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA.

Il valore presunto del contratto è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del Codice, € 46.770,56 (Euro quarantaseimilasettecentosettanta/56) valore medio per 36 mesi, al netto dell'Iva.

B) REGOLAMENTAZIONE DELL' INDAGINE

1. Requisiti di partecipazione

Potranno partecipare i soggetti di cui all'art. 45 comma 2 del D.lgs. 50/2016 che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016, che non abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53 comma 16-ter del D.lgs. 165/2001.

È richiesto il possesso del requisito di idoneità, dato dall'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura;

Potranno partecipare i soggetti iscritti al portale START della Regione Toscana (<http://start.e.toscana.it/regionetoscana/>). Qualora non iscritti, al momento della presentazione della manifestazione d'interesse, gli Operatori Economici devono impegnarsi ad iscriversi alla suddetta piattaforma.

Il possesso dei predetti requisiti dovrà essere dichiarato in sede di manifestazione di interesse nell'apposita documentazione messa a disposizione dalla Stazione Appaltante (Allegato "A" - Modulo Manifestazione di Interesse).

2. Termine per la partecipazione

Il termine perentorio per manifestare il proprio interesse e presentare la relativa documentazione è stabilito nel giorno **venerdì 27 gennaio 2023, ore 10:00.**

3. Modalità di partecipazione:

La presente indagine di mercato è pubblicata all'albo online e sul sito della Scuola. Gli Operatori Economici interessati a partecipare dovranno manifestare il proprio interesse a mezzo PEC all'indirizzo imtlucca@postecert.it entro il termine perentorio fissato nel giorno venerdì 27 gennaio 2023, ore 10:00.

I soggetti interessati dovranno trasmettere il Modulo manifestazione di interesse (Allegato "A") compilato e firmato da parte del legale rappresentante o soggetto autorizzato ad impegnare l'Operatore Economico.

4. Esame della documentazione/valutazione del preventivo

Trattandosi di una semplice manifestazione di interesse l'amministrazione procederà ad un esame della documentazione per poi inviare, con lettera di invito a mezzo START, successiva richiesta di preventivo agli Operatori Economici interessati.

Saranno invitati a presentare preventivo di spesa tutti gli operatori che avranno manifestato interesse nel rispetto di quanto stabilito dal presente avviso.

L'amministrazione si riserva la possibilità di procedere comunque con la richiesta di preventivo anche in presenza di una sola manifestazione di interesse pervenuta.

Il preventivo dovrà essere trasmesso esclusivamente tramite START secondo le modalità e termini disciplinati nella lettera di invito.

La Scuola si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio anche in caso di presentazione di un solo preventivo.

L'affidamento avverrà, all'Operatore Economico che avrà offerto il miglior preventivo sulla base dei criteri espressi nell'allegato C. Le modalità di presentazione del preventivo saranno dettagliate nella successiva lettera di invito.

5. Trattamento dei dati personali

I dati personali conferiti dai soggetti che abbiano manifestato interesse saranno trattati dalla Scuola IMT Alti Studi Lucca nel rispetto del Regolamento (UE) 679/2016 e trattati anche con mezzi meccanici e informatici esclusivamente per le finalità connesse al presente avviso.

Il titolare dei dati è la Scuola IMT Alti Studi Lucca nella persona del Rettore, Professor Rocco De Nicola, sede legale Piazza San Ponziano, 6 - 55100 - Lucca.

I dati di contatto del Titolare del trattamento sono: indirizzo PEC: imtlucca@postecert.it.

C) PUBBLICAZIONE

Il presente avviso viene pubblicato all'albo online della Scuole e sul sito istituzionale www.imtlucca.it, nella sezione Amministrazione Trasparente.

ALLEGATI:

A - Capitolato Speciale d'Oneri;

B - Modulo Manifestazione di Interesse;

C - Criteri di valutazione

PUBBLICATO IN DATA 13 GENNAIO 2023

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione mediante distributori automatici ubicati presso le sedi della Scuola IMT Alti Studi Lucca -

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento dei Servizi di ristorazione, mediante Distributori Automatici, ubicati presso le sedi della Scuola IMT Alti Studi Lucca, secondo le modalità e le condizioni di seguito previste. Il Servizio andrà a beneficio di soggetti presenti a vario titolo presso la Scuola, Allievi, Professori, Ricercatori, Personale tecnico amministrativo e utenza esterna.

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

Servizio principale: la gestione della distribuzione di bevande calde, fredde, alimenti preconfezionati, garantendo l'indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi inerenti i singoli prodotti, da effettuarsi mediante:

- n. 10 Distributori Automatici, da installare presso le sedi della Scuola IMT Alti Studi Lucca nello specifico:
 - o N. 1 distributore di bevande calde e n. 1 distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati presso la sede amministrativa della Scuola sita a Lucca in Piazza San Ponziano 6;
 - o N. 1 distributore di bevande calde e n. 1 distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati presso la Biblioteca della Scuola sita a Lucca in Piazza San Ponziano;
 - o N. 2 distributori di bevande calde e n. 2 distributori di bevande fredde e alimenti preconfezionati presso il campus della Scuola sito a Lucca in Piazza San Francesco 19;
 - o N. 1 distributore di bevande calde e n. 1 distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati presso il nuovo campus della Scuola sito a Lucca in via Brunero Paoli. Il servizio per tale sede dovrà essere attivo a partire da marzo 2023;

Servizi Accessori: i servizi connessi all'esecuzione del servizio complessivamente inteso, quali:

- consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei distributori automatici, compresi eventuali collegamenti alla rete idrica, elettrica e connessione internet ove necessari;
- eventuali lavori funzionali allo svolgimento del servizio, come descritti nel Capitolato;
- la pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del servizio proposto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di 36 mesi, naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di stipula del contratto.

ART. 3 – SPAZI A DISPOSIZIONE E SOPRALLUOGO

Per l'espletamento del servizio, la Scuola concede in gestione al Concessionario spazi idonei. Tali locali sono dotati degli impianti necessari per lo specifico utilizzo e il Concessionario dovrà esclusivamente provvedere all'allaccio delle relative utenze per lo svolgimento del servizio.

Il Concessionario non potrà utilizzare gli spazi messi a disposizione della Scuola per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato Tecnico.

Il Concessionario si obbliga a non modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione della Scuola pena la risoluzione del contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 c.c. La Scuola potrà richiedere l'immediata restituzione degli spazi, oltre al risarcimento del danno.

Per poter presentare preventivo, vista la particolare natura della concessione, che prevede l'installazione di apparecchiature ingombranti e il loro allacciamento a impianti esistenti, è obbligatoria l'effettuazione di un sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inviata entro le ore 12:00 del 19 gennaio 2023 tramite mail all'indirizzo acquisti@imtlucca.it. Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno tre (3) giorni di anticipo.

ART. 4 – CONTRIBUTO ANNUO PER L'USO DEI LOCALI

Il Concessionario dovrà corrispondere alla Scuola, un contributo minimo dell'importo di euro 1.600,00 annui. Il suddetto contributo dovrà essere corrisposto annualmente tramite PagoPA, secondo le modalità che saranno comunicate dalla Scuola al Concessionario.

ART. 5 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del contratto di concessione del servizio, la Scuola procederà alla consegna degli spazi al Concessionario al fine di installare i distributori automatici.

Entro il termine massimo di 30 giorni naturali e consecutivi dalla data del verbale di consegna dei locali, il Concessionario si impegna a consegnare ed installare i distributori automatici conformemente alle indicazioni ricevute dalla Scuola.

Ultimata l'installazione dei distributori automatici e la loro messa in esercizio, la Scuola verificherà l'adeguatezza degli spazi allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.

L'avvio della fase della gestione della concessione avverrà all'esito positivo della suddetta fase di verifica preliminare.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, gli spazi messi a disposizione della Scuola, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi dai Distributori Automatici e quant'altro sia stato installato per l'esercizio del servizio, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide. In caso ciò non avvenga, entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale, la Scuola provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario.

ART. 6 – VALORE DEL CONTRATTO

Il contratto ha ad oggetto la gestione funzionale ed economica del servizio di distribuzione automatica, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione del servizio.

Il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA.

Il valore presunto del contratto è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del Codice, € 46.770,56 (Euro quarantaseimilasettecentosettanta/56) valore medio per 36 mesi, al netto dell'Iva.

ART. 7 - PREZZI

Il Concessionario applicherà i prezzi unitari offerti in sede di preventivo.

Eventuali prodotti aggiuntivi offerti in sede di preventivo potranno essere messi in vendita previa autorizzazione della Scuola.

Il Concessionario dovrà applicare tariffe agevolate agli utenti in possesso di Chiavetta, Tessera/NFC o simili, per il pagamento delle Bevande Calde, applicando lo sconto offerto in sede di preventivo che comunque dovrà essere almeno pari a € 0,05.

La somministrazione ed il prezzo di eventuali ed ulteriori prodotti non inseriti nei suddetti cataloghi dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Scuola.

Il Concessionario sarà tenuto ad esporre al pubblico in modo ben visibile all'utenza, il prezzo dell'alimento o bevanda offerto nello svolgimento del servizio, corrispondente a quello indicato nel listino vistato dalla Scuola.

Dovrà inoltre essere inserita un'indicazione separata per i prodotti per celiaci (Ad esempio: inserendo una targa con "gluten free")

È ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti a partire dal terzo anno del contratto, a richiesta del Concessionario e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti alla Scuola ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta.

Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

ART. 8 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire il servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

Il Concessionario provvede al funzionamento del servizio di distribuzione automatica, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di offerta;
- a provvedere al rifornimento regolare dei distributori automatici, con una frequenza tra il lunedì ed il sabato, che tenga in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- ad osservare, nell'erogazione del servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166;
- a predisporre le targhette con i prezzi riferiti ai singoli prodotti in modo conforme al catalogo dei prodotti e al relativo listino prezzi e le targhette riguardanti i prodotti per celiaci;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Scuola in modo da non creare disagio all'utenza;
- a dotarsi di quanto necessario per lo svolgimento del servizio conformemente alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni impartite dalla Scuola. La Scuola non può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto negli spazi dell'esercizio, rimanendo la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario;
- a provvedere, con proprio personale e a proprie spese all'igiene interna ed esterna dei distributori automatici e degli spazi in uso, mantenendo un decoro commisurato a quello esistente in modo da non nuocere all'immagine della Scuola;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici in modo da mantenerli in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore. Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di assistenza al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del servizio, entro il termine massimo di 24 ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte della Scuola. Qualora l'entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l'Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell'attrezzatura danneggiata con altra attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per la Scuola, entro il termine massimo di 48 (quarantotto) ore solari afferenti a giorni feriali, decorrenti dal primo intervento effettuato a seguito della segnalazione del malfunzionamento.
- ad adottare ed osservare nello svolgimento del servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;

ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SCUOLA

La Scuola provvederà a:

- mettere a disposizione gli spazi e gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo, compresa connessione internet ove necessario;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio (ad esempio: per il rifornimento dei distributori automatici, per la pulizia ecc.);

ART. 10 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI

I prodotti e le bevande poste in vendita mediante i distributori devono essere di prima qualità; le marche degli stessi devono essere a rilevanza nazionale.

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati.

Il Concessionario deve garantire l'erogazione di prodotti senza glutine.

Le seguenti bevande calde dovranno provenire dal mercato Equosolidale e rispettare le seguenti grammature minime:

- Caffè espresso EQUOSOLIDALE - circa gr. 7*
- Caffè decaffeinato EQUOSOLIDALE - grammatura minima di circa gr. 1,5*
- Caffè macchiato EQUOSOLIDALE - grammatura minima di circa gr. 7 di caffè e circa gr. 5 latte in polvere*
- Caffè d'orzo EQUOSOLIDALE - grammatura minima di circa gr. 2,5 *
- Cappuccino EQUOSOLIDALE - grammatura minima di circa gr. 7 di caffè e gr. 9 di latte*
- Cioccolato EQUOSOLIDALE - grammatura minima di circa gr. 25*
- The EQUOSOLIDALE - grammatura minima di circa gr. 14*

* dose prodotto prioritario

La Scuola, in qualsiasi momento, si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di prodotti dei quali per qualsiasi motivo non ritenga opportuna la vendita o per i quali ci siano state lamentele da parte degli utenti. I prezzi dei prodotti posti in vendita non potranno essere superiori a quelli indicati di seguito, tali prezzi devono intendersi IVA inclusa:

- **Bevande Calde:** il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a **€0,65 iva inclusa**
- **Bevande Fredde:** il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a **€1,30 iva inclusa**
- **Alimenti dolci/salati:** il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a **€1,20 iva inclusa**
- **Snack salutari:** il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a **€2,00 iva inclusa**

Di seguito i prodotti che dovranno essere offerti:

BEVANDE	
BEVANDE CALDE	Caffè espresso corto, lungo, macchiato
	Caffè decaffeinato corto, lungo, macchiato
	Cappuccino
	Cappuccino decaffeinato
	Caffè d'orzo
	Té
	Cioccolata
	Mokaccino
BEVANDE FREDDE	Té Brick 20cl
	Bibite in lattina 33 cl
	Bibite in lattina Zero Zuccheri 33 cl
	Succhi di frutta brick 20 cl – almeno 50% frutta
	Succhi di frutta brick 20 cl – almeno 50% frutta Zero Zuccheri
	Smoothies (solo succo e purea di frutta)

	Té Brick 20cl
	Bibite in lattina 33 cl
	Bibite in lattina Zero Zuccheri 33 cl
	Succhi di frutta brick 20 cl – almeno 50% frutta
	Succhi di frutta brick 20 cl – almeno 50% frutta Zero Zuccheri
SNACK	
ALIMENTI SALATI	Taralli (circa 40 gr.)
	Croccantelle (circa 40 gr.)
	Schiacciatine (circa 40 gr.)
	Crackers (circa 30 gr.)
	Crackers salati (tipo Tuc) (circa 30 gr.)
	Patatine (circa 40 gr.)
	Chips salati al mais/riso (circa 40 gr.)
	Croccantini di mais al formaggio (tipo Fonzie) (circa 40 gr.)
ALIMENTI DOLCI	Biscotti (tipo Pavesini, Baiocchi, Ringo) (circa 30 gr.)
	Merendina (tipo Kinder delice, Fiesta) (circa 30 gr.)
	Barretta Cioccolato (tipo Twix, Ritter, Mars) (circa 30 gr.)
	Plumcake (circa 30 gr.)
	Croissant (circa 30 gr.)
SNACK SALUTARI	Frutta secca (noci sgusciate, power mix, Energy Mix) (circa 30 gr.)
	Barretta fitness (circa 25 gr.)
	Barretta di Frutta secca (circa 25 gr.)
	Barretta Proteica (circa 25 gr.)

L'elenco di cui sopra non è esaustivo. L'Operatore Economico potrà proporre in sede di preventivo ulteriori prodotti che intende offrire per il servizio. Sarà valutata con favore la presenza di prodotti biologici.

La Scuola potrà richiedere l'inserimento di ulteriori prodotti, quantità e prezzi saranno concordati con l'aggiudicatario.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di inserire nei distributori automatici qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del servizio sull'ambiente, in conformità alla normativa nazionale ed europea vigente, il Concessionario è obbligato a non utilizzare né bottiglie in plastica né plastica monouso.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di mantenere nei distributori automatici prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinare.

Il Concessionario risponderà dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per eventuali danni o malattie arrecati a agli utilizzatori, provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

ART. 11 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Scuola si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme

igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o dal personale della Scuola all'uopo dedicato.

Nel corso di vigenza del contratto, nel caso di esigenza giustificata, la Scuola si riserva la facoltà di richiedere l'installazione di distributori ulteriori, anche di diversa tipologia rispetto a quelli richiesti nel presente capitolato. Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, saranno contestati formalmente attraverso PEC; il Concessionario dovrà provvedere tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto.

ART. 12 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio deve essere garantito all'utenza dal lunedì al venerdì, per i distributori posizionati nell'edificio Ex Boccherini sito in Piazza San Ponziano 6. Per i distributori posizionati nella Biblioteca, nel Campus San Francesco e Campus Via Brunero Paolo, il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al sabato.

Il Concessionario pertanto dovrà mantenere costantemente riforniti i distributori al fine di non interrompere il servizio.

Al fine di garantire la corretta conservazione degli alimenti e il regolare svolgimento del servizio, l'aggiudicatario dovrà assicurare che i distributori automatici siano in attività 24 h su 24 h.

ART. 13 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

Il Concessionario è tenuto ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate).

ART. 14 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all'installazione dei distributori automatici, idonei a svolgere le attività oggetto del servizio.

I distributori forniti e gli impianti eventualmente installati dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere idonei allo svolgimento dell'attività oggetto del servizio.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso, pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per la Scuola.

ART. 15 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI

I Distributori Automatici di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, dovranno possedere le seguenti caratteristiche minime:

- essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche;
- possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e al raggruppamento delle macchine;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, e comunque tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo € 0,05) ed essere tutti provvisti della funzionalità "rendi resto";
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale assenza o esaurimento di monete per il resto;
- essere dotati di "lettore" per strumenti elettronici (Ad esempio: Chiavetta magnetica ricaricabile, Carta magnetica), da distribuire a cura ed onere del Concessionario, previo pagamento da parte dei richiedenti, di una cauzione di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore; Il Concessionario dovrà gestire la distribuzione delle suddette chiavette indicando la presenza

- di un proprio addetto in determinati luoghi e orari prestabiliti, almeno una volta a settimana, per la consegna;
- essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo e del dettaglio della composizione dei prodotti mediante selezione da tastiera o apposita etichetta;
 - segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale indisponibilità dei singoli prodotti;
 - essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
 - riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale del Concessionario ed il suo recapito oltre al nominativo e recapito del referente cui rivolgersi in caso d'urgenza;
 - essere dotati di dispositivo per la regolazione progressiva dello zucchero;

ART. 16 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. 3 aprile 2006, n.152 "Norme in materia ambientale", come modificato dal D.Lgs. 16 gennaio 2008. n. 4.

ART. 17 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio. Le interruzioni parziali del servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente alla Scuola.

ART. 18 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La Scuola, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, (artt. 80 D.Lgs. n. 50/2016);
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) sospensione, da parte delle autorità competenti, del servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- e) ritardo nell'avvio del servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto;
- f) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- g) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della L. 18 ottobre 2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in L. 22 novembre 2002, n. 266;
- h) esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- i) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- j) cessione, anche parziale, del contratto;
- m) inosservanza degli obblighi dettati dalla L. 13 agosto 2010, n. 136, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- n) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa (di cui all'art. 24);

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà inviare alla Scuola, tempestivamente, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'art. 176 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 19 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Operatore Economico aggiudicatario, in sede di stipula del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.,

specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge. La violazione del presente obbligo determinerà la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 20 – ASSICURAZIONI

Il Concessionario, al fine della sottoscrizione del contratto, è obbligato a produrre adeguata polizza assicurativa RC (responsabilità civile), di durata pari a quella contrattuale, che tenga indenne la Scuola da tutti i rischi di esecuzione della prestazione da qualsiasi causa determinati, con particolare riferimento ai rischi e/o danni derivanti dalla detenzione, uso e somministrazione dei prodotti erogati dai distributori automatici, nonché per eventuali rischi e/o danni di qualsiasi natura a persone, a cose e/o animali causati dai distributori e/o dal loro funzionamento (quali, a titolo meramente esemplificativo, furto, contaminazione in generale, incendio, esplosione o altri eventi calamitosi).

Il massimale della polizza assicurativa non dovrà essere inferiore a € 250.000,00 (duecentocinquantamila/00) per ogni sinistro, per ogni persona e per danneggiamenti a cose. Se il contratto di assicurazione prevede condizioni relative a importi o percentuali di scoperto o di franchigia, queste condizioni non sono opponibili alla Stazione appaltante. La polizza copre senza alcuna riserva anche i danni causati dai subappaltatori e subfornitori. Tale polizza deve espressamente contemplare come terzi la Scuola, il personale della stessa ed in genere tutti gli aventi causa con la Scuola, nessuno escluso, e comunque tutte le persone che usufruiranno del servizio, sia per i danni corporali, sia per i danni materiali. Eventuali franchigie previste nella polizza non potranno essere opponibili ai suddetti terzi.

Il Concessionario dovrà trasmettere all'Ufficio Acquisti della Scuola, ad ogni scadenza ricorrente, copia della quietanza di pagamento della singola rata e, per i contratti soggetti a regolazione del premio con scadenza annuale, copia dell'appendice di conguaglio quietanzata.

In alternativa alla stipulazione di specifica polizza, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche sopra indicate per quella specifica. In tal caso, il Concessionario dovrà trasmettere un'appendice alla stessa, rilasciata dalla compagnia di assicurazione, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre i servizi oggetto del presente capitolato, riportando il CIG del contratto. Il massimale assicurato non costituisce limitazione della responsabilità del Concessionario né nei confronti della Scuola né nei confronti dei terzi danneggiati.

ART. 21 – PENALI

La Scuola applicherà senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, ivi inclusa quella per il risarcimento del danno ulteriore, le seguenti penali:

a) inosservanza, accertata dalla competente autorità o dalla Scuola, di obblighi e prescrizioni derivanti da leggi, regolamenti o disposizioni impartite dalle autorità sanitarie riguardanti l'esercizio della specifica attività di somministrazione di alimenti e bevande, con particolare riguardo al rispetto delle prescrizioni in materia igienico sanitaria in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione dei prodotti, alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali: da € 50 a € 150 per infrazione tenuto conto del fatto se ne siano derivati o meno casi di intossicazione alimentare accertata dalle autorità sanitarie;

b) mancata erogazione del servizio imputabile all'Operatore Economico o altri casi nei quali si verificano inconvenienti imputabili al medesimo Operatore Economico che non consentano l'erogazione stessa: € 25 per ogni giorno di interruzione del servizio senza giustificato motivo;

Gli eventuali inadempimenti oggetto dell'applicazione di penali, verranno contestati per iscritto dal RUP all'Operatore Economico, che ha facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione. Esaminate le controdeduzioni la Scuola valuta se applicare la penale e il quantum della stessa in relazione all'imputabilità o meno dell'inadempimento all'Operatore Economico, nonché alla gravità dell'infrazione. L'Operatore Economico prende atto che l'applicazione delle penali non pregiudica il diritto della Scuola di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 22 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI

Il Concessionario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni della Scuola, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, l'igiene degli alimenti, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento

e terrà indenne la Scuola da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose anche di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

Il Concessionario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali della Scuola per il solo fine della gestione del servizio. Il Concessionario solleva pienamente la Scuola da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi somministratori e a terzi, dall'uso e dalla presenza dei distributori presso i locali della Scuola.

La Stazione Appaltante non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di quest'ultimo in conseguenza di azioni di terzi quali manomissioni, furti o altri eventi dannosi.

ART. 23 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della Concessione e del relativo contratto, l'ufficio giudiziario territorialmente competente è individuato in base alle disposizioni contenute dagli artt. da 18 a 30 del codice di procedura civile.

VIA PEC

Spett. le
 Scuola IMT Alti Studi Lucca
imtlucca@postecert.it

Oggetto: MANIFESTAZIONE INTERESSE - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione mediante distributori automatici ubicati presso le sedi della Scuola IMT Alti Studi Lucca – 36 mesi

Il sottoscritto _____, nato a _____ (____) il _____, C.F.: _____ residente a _____ in Via _____ n° _____, Telefono _____ E-mail _____ in qualità di (*rappresentante legale, procuratore*) _____ (*eventualmente*) giusta procura generale/speciale n° _____ del _____ a rogito del notaio _____ autorizzato a rappresentare legalmente l'Impresa (*Denominazione/ Ragione Sociale*) _____ con sede in _____, Via _____ n° _____, codice fiscale _____ partita I.V.A. _____, Telefono _____ E-mail _____

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE

- a partecipare all'indagine di mercato per l'affidamento in oggetto

In conformità alle disposizioni di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.,

DICHIARA

- 1)** di possedere i requisiti di ordine generale previsti dall'Avviso di indagine di mercato, non trovandosi in una delle ipotesi di esclusione previste all'art. 80 del Dlgs 19 aprile 2016, n. 50 e non avendo affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-*ter*, del d.lgs. del 2001 n. 165;
- 2)** di possedere il requisito di idoneità specificato nell'avviso in quanto è iscritto nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura.

3) di essere iscritto al portale START della Regione Toscana (<http://start.e.toscana.it/regionetoscana/>) o di impegnarsi ad iscriversi prima dell'invio della successiva lettera di invito.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Firma

In caso di firma olografa allegare il documento di identità del sottoscrittore

CRITERI DI VALUTAZIONE – All. C - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione mediante distributori automatici ubicati presso le sedi della Scuola IMT Alti Studi Lucca -

n.	CRITERI OFFERTA TECNICA	Punteggio Massimo												
1 T	<p>Distributori refrigerati in classe energetica D o superiore Saranno assegnati 30 punti al concorrente che offrirà di installare il 100% di distributori refrigerati classe D o superiore alla D Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio pari alla percentuale offerta moltiplicata per 30. Il relativo punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale per troncamento</p>	30 punti												
2 T	<p>Caratteristiche tecnologiche innovative Proposta di macchinari con tecnologie innovative quali: ulteriori sistemi di pagamento tramite sito, app e/o carte di credito/debito, monitor divulgativi incorporati, sistema automatico rilevazione guasti e carenza prodotti ecc. La Commissione assegnerà il punteggio sulla base dei seguenti giudizi:</p> <table border="1" data-bbox="244 763 1198 1014"> <thead> <tr> <th data-bbox="244 763 1003 801">Giudizio</th> <th data-bbox="1003 763 1198 801">Coefficiente</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="244 801 1003 840">Ottimo - Eccellente</td> <td data-bbox="1003 801 1198 840">0,9 - 1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="244 840 1003 878">Buono – Molto Buono</td> <td data-bbox="1003 840 1198 878">0,7 - 0,8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="244 878 1003 916">Più che sufficiente - Discreto</td> <td data-bbox="1003 878 1198 916">0,5 - 0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="244 916 1003 954">Limitatamente sufficiente - sufficiente</td> <td data-bbox="1003 916 1198 954">0,3 - 0,4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="244 954 1003 992">Ingiudicabile – Gravemente insufficiente - Insufficiente</td> <td data-bbox="1003 954 1198 992">0,0 - 0,1 - 0,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nel dettaglio si procede al calcolo della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ad ogni concorrente. Il punteggio attribuito sarà determinato moltiplicando il numero massimo dei punti previsti per il coefficiente V(a) determinato dalla media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari.</p>	Giudizio	Coefficiente	Ottimo - Eccellente	0,9 - 1	Buono – Molto Buono	0,7 - 0,8	Più che sufficiente - Discreto	0,5 - 0,6	Limitatamente sufficiente - sufficiente	0,3 - 0,4	Ingiudicabile – Gravemente insufficiente - Insufficiente	0,0 - 0,1 - 0,2	24 punti
Giudizio	Coefficiente													
Ottimo - Eccellente	0,9 - 1													
Buono – Molto Buono	0,7 - 0,8													
Più che sufficiente - Discreto	0,5 - 0,6													
Limitatamente sufficiente - sufficiente	0,3 - 0,4													
Ingiudicabile – Gravemente insufficiente - Insufficiente	0,0 - 0,1 - 0,2													
3 T	<p>Prodotti aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori previsti all’art. 13 del Capitolato, provenienti da agricoltura biologica. Saranno assegnati 4 punti per ogni prodotto aggiuntivo proveniente da agricoltura biologica, come da tabella seguente</p> <p>1 prodotto aggiuntivo: 4 punti 2 prodotti aggiuntivi: 8 punti 3 prodotti aggiuntivi: 12 punti 4 o più prodotti aggiuntivi: 16 punti</p>	16 punti												
	TOTALE	70 PUNTI												

n.	CRITERI OFFERTA ECONOMICA	Punteggio Massimo
1 E	<p>Prezzo Bevande Calde I prezzi unitari offerti per i prodotti di questa categoria non potranno essere superiori a €0,65 (iva inclusa)</p> <p>L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula: $\text{punteggio offerta } x = \frac{\text{prezzo medio più basso}}{\text{prezzo medio offerta } x} \times \text{punteggio massimo}$ (moltiplicato) per punteggio massimo. Per prezzo medio si intende la media dei prezzi unitari offerti.</p>	7 punti
2 E	<p>Prezzo Bevande fredde I prezzi unitari offerti per i prodotti di questa categoria non potranno essere superiori a €1,30 (iva inclusa).</p> <p>L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula: $\text{punteggio offerta } x = \frac{\text{prezzo medio più basso}}{\text{prezzo medio offerta } x} \times \text{punteggio massimo}$ (moltiplicato) per punteggio massimo Per prezzo medio si intende la media dei prezzi unitari offerti</p>	5 punti
3 E	<p>Prezzo Alimenti Dolci/Salati I prezzi unitari offerti per i prodotti di questa categoria non potranno essere superiori a €1,20 (iva inclusa).</p> <p>L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula: $\text{punteggio offerta } x = \frac{\text{prezzo medio più basso}}{\text{prezzo medio offerta } x} \times \text{punteggio massimo}$ (moltiplicato) per punteggio massimo Per prezzo medio si intende la media dei prezzi unitari offerti</p>	5 punti
4 E	<p>Prezzo Snack salutari I prezzi unitari offerti per i prodotti di questa categoria non potranno essere superiori a €2,00 (iva inclusa).</p> <p>L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula: $\text{punteggio offerta } x = \frac{\text{prezzo medio più basso}}{\text{prezzo medio offerta } x} \times \text{punteggio massimo}$ (moltiplicato) per punteggio massimo Per prezzo medio si intende la media dei prezzi unitari offerti</p>	5 punti
5 E	<p>Sconto ai possessori di Chiavetta/carta magnetica su Bevande Calde – lo sconto minimo da offrire è di € 0,05 Il punteggio sarà così attribuito: sconto offerto di € 0,05: 0 punti (sconto minimo) sconto offerto di € 0,10: 2 punti sconto offerto di € 0,15: 4 punti</p>	4 punti
6 E	<p>Contributo annuo - non potrà essere inferiore a € 1600,00 Il punteggio massimo sarà attribuito all'Operatore Economico che avrà offerto il contributo annuo più alto.</p> <p>L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula: $\text{punteggio offerta } x = \frac{\text{contributo annuo più alto offerto}}{\text{contributo annuo offerta } x} \times \text{punteggio massimo}$ (moltiplicato) per punteggio massimo</p>	4 punti
	TOTALE	30 PUNTI

