

Allegato . 1

**SPECIFICHE TECNICHE DEL CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO PASTI
VEICOLATI, BAR E SNACK
DEI LABORATORI NAZIONALI DI FRASCATI DELL' INFN**

PREMESSE

Nel servizio affidato all'Appaltatore sono comprese tutte le prestazioni relative all'approvvigionamento dei generi commestibili, alla preparazione e distribuzione degli stessi, nonché tutte le operazioni inerenti la somministrazione di pasti veicolati e generi di conforto, bevande, dolci e gelati, per una buona gestione Bar e Snack.

L'INFN mette a disposizione gratuitamente i locali destinati alla distribuzione e consumazione dei pasti veicolati, e alla preparazione, distribuzione e consumazione degli alimenti Bar-Snack nonché i relativi arredi, impianti e attrezzature necessarie all'espletamento del servizio appaltato. Il tutto risultante da un apposito "verbale d'inventario e consegna" sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore dovrà riconsegnare all'INFN quanto ha ricevuto dal medesimo per l'effettuazione dei servizi e risultante dal verbale di cui al precedente comma, nello stato e quantità che risultava all'atto della consegna, tenuto comunque conto dell'uso e del normale deperimento.

Sarà addebitato all'Appaltatore tutto quello che sarà stato danneggiato per incuria o dolo.

L'INFN si riserva, altresì, il diritto di utilizzare i locali adibiti al Bar-Snack fuori dell'orario di servizio. In tal caso l'INFN informerà l'Appaltatore con congruo anticipo e rimetterà a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.

L'INFN si riserva il diritto di esercitare in qualsiasi momento e senza preavviso idonei controlli sui generi immessi al consumo, effettuando anche opportuni prelievi, per verificare la rispondenza a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia di conservazione e manipolazione di generi commestibili nonché per la vendita di bevande, dolci e gelati.

1. MODALITÀ DI ESECUZIONE**1.1 Approvvigionamenti**

L'Appaltatore è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, bevande, dolci, piatti e bicchieri in plastica e quanto altro necessario per il




servizio Bar-Snack, nonché al loro trasporto ed al relativo stivaggio, garantendo l'igiene e le caratteristiche organolettiche degli stessi presso i locali adibiti a deposito, oppure negli appositi frigoriferi per la conservazione delle vivande, bevande e gelati.

Le modalità di consegna per gli approvvigionamenti di cui sopra, saranno effettuate nei modi, nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con la Direzione dei LNF

1.2 Pulizie

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia:

- gli impianti, le stoviglie, il vasellame e la posateria;
- i magazzini, l'ambiente di preparazione, l'area di distribuzione e di consumazione nonché i relativi arredi, pareti e vetrate.

Il trasporto dei rifiuti dovrà essere effettuato fuori dei locali citati, a cura e spese dell'Appaltatore, nell'apposito luogo indicato dall'INFN.

Gli eventuali oli esausti dovranno essere smaltiti a cura e spese dell'Appaltatore mediante Ditta specializzata provvista delle prescritte autorizzazioni.

1.3 Manutenzione

L'Appaltatore si impegna a mantenere in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione.

Sarà a carico dell'INFN la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti, dei macchinari e degli arredi stessi, messi a disposizione dall'INFN, connessi al funzionamento dei servizi di cui sopra, con la riserva di addebitare all'Appaltatore la spesa nei casi di accertata responsabilità del danno dovuto ad incuria.

L'Appaltatore non potrà eseguire nessun tipo di intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze senza il preventivo benestare dell'INFN.

1.4 Norme Igieniche e Controlli

L'Appaltatore si impegna ad eseguire tutte le prestazioni oggetto del presente appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP (D. Lgs. 155/97).

Tutto il personale, impegnato nell'espletamento dei servizi dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni delle leggi vigenti in materia. A richiesta dell'INFN, l'Appaltatore dovrà esibire in qualunque momento le suddette autorizzazioni.

La mancanza o l'irregolarità del rispetto delle leggi vigenti in materia, oltre ad essere ritenuta grave inadempienza contrattuale, solleva l'INFN da qualunque responsabilità nei confronti delle competenti autorità di vigilanza.

L'INFN si riserva il diritto di effettuare, sia direttamente sia per mezzo di propri incaricati, controlli di tipo igienico-sanitario e controlli di qualità soprattutto per quello che riguarda le proprietà organolettiche dei cibi serviti, sia nel locale Bar, sia nei locali di proprietà della Ditta adibiti alla preparazione dei cibi veicolati.



L'Appaltatore si impegna a fornire a richiesta dell'INFN le informazioni sulla provenienza, sulle manipolazioni e sui costi dei cibi serviti.

L'Appaltatore è tenuto a proprie spese ad effettuare controlli di qualità sui pasti veicolati.

L'Appaltatore è tenuto alla disinfestazione periodica di tutti i locali e dei magazzini, informando l' INFN della avvenuta disinfestazione ed esibendo le schede tecniche dei prodotti impiegati.

1.5 Personale

L'Appaltatore dovrà provvedere, a sua cura e spese, al trasporto del proprio personale sul luogo di lavoro e viceversa.

L'Appaltatore dovrà dichiarare, sotto la propria responsabilità, che in favore del personale impiegato nel servizio saranno applicate le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro vigente per i lavoratori dipendenti di categoria.

L'Appaltatore è tenuto, su richiesta dell'INFN, a presentare ogni documentazione al riguardo (libro matricola, libro paga, documentazione comprovante l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assicurativi e quanto altro ritenuto necessario dalle leggi vigenti).

L'Appaltatore è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni ai LNF, al personale dell'INFN, a terzi o a cose di terzi, e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti. A tal fine l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa secondo le modalità e i massimali di seguito descritti.

L'Appaltatore provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale un'ideale divisa munita di placca ben visibile recante la ragione sociale dell'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore dovrà comunicare alla Direzione dei LNF i nominativi del proprio personale, dando altresì tempestiva comunicazione scritta di ogni sua variazione. L'Appaltatore si impegna in ogni caso ad allontanare o sostituire immediatamente quel personale che, a giudizio della Direzione dei LNF non risulti idoneo al servizio.

L'Appaltatore, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare al proprio personale, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita del personale dipendente delle varie ditte, emanate dalla Direzione dei LNF

L'Appaltatore si assumerà l'obbligo dell'apprestamento del servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio. Egli si assumerà, quindi, quale datore di lavoro, gli obblighi imposti dalla legge in materia di lavoro.

L'Appaltatore è a conoscenza che i LNF potranno eseguire controlli nelle autovetture di proprietà del personale e delle ditte fornitrici.

L'Appaltatore si obbliga a concordare con l'INFN le eventuali variazioni del numero di persone addette all'espletamento del servizio, rispetto alla situazione esistente alla data di stipula del contratto di appalto.



L'Appaltatore si impegna a garantire quotidianamente la presenza di addetti corrispondenti a quelli dell'organico previsto, per evitare disservizi e lunghi tempi di attesa per gli utenti.

2. DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Fermo restando quanto detto alle premesse, l'Appaltatore é tenuto a fornire le seguenti prestazioni:

2.1 Gestione Bar-Snack

Il servizio sarà svolto nei locali messi a disposizione dall'INFN.

Presso il locale Bar é consentita:

- la vendita ai dipendenti INFN e al personale esterno autorizzato dall'INFN dei generi indicati nel listino pubblicato dall'ASSOBAR (esclusi liquori ed acquaviti) per consumazioni al banco in esercizi di 3° categoria, mediante pagamento diretto da parte dei richiedenti, di un prezzo pari al 50% di quello previsto dal listino stesso, arrotondato per eccesso al centesimo di Euro. Qualora richiesto l'Appaltatore rilascerà regolare ricevuta.

L'Appaltatore potrà porre in vendita altri generi alimentari oltre quelli indicati nel listino sopra menzionato (esclusi alcolici), a prezzi che saranno concordati con la Direzione dei LNF.

L'elenco dei prezzi praticati sui generi alimentari dovrà essere esposto nei locali Bar e controfirmato dalla Direzione dei LNF.

Nella scelta dei prodotti alimentari da BAR e dei menu dei pasti veicolati l'Appaltatore sarà libero di proporre cibi e pietanze secondo un programma dietetico settimanale, che abbia come scopo primario la garanzia della qualità, dell'igiene e delle caratteristiche organolettiche.

La fornitura dei generi medesimi in locali diversi dal locale Bar é possibile con le modalità operative che saranno concordate con la Direzione dei LNF. Per queste prestazioni sarà riconosciuta una maggiorazione del 20% sui prezzi previsti per le consumazioni nel locale Bar.

L'Appaltatore é a conoscenza che é fatto divieto assoluto di servire al Bar le bevande in bicchieri o tazze a perdere, se non previa autorizzazione della Direzione dei LNF. L'Appaltatore potrà accettare "buoni mensa" esclusivamente per il servizio pasti veicolati. Eventuali richieste diverse avanzate dagli utenti dovranno essere notificate immediatamente alla Direzione dei LNF.

2.2 Colazione di lavoro

La Direzione dei LNF potrà richiedere il servizio di colazioni di lavoro per propri ospiti in altro locale anche con l'impiego di personale specializzato aggiunto.

I pasti di volta in volta serviti saranno elencati in apposita distinta, che, firmata per approvazione, dovrà essere allegata alla relativa fattura per il rimborso.

In caso di riunioni di rappresentanza le prestazioni e i relativi corrispettivi saranno concordati di volta in volta con la Direzione dei LNF



2.3 Servizio Mensa (pasti veicolati)

Nel locale adiacente il Bar sarà consentita, dal LUNEDI' al VENERDI', sabato e festivi chiuso, la somministrazione di pasti, previa prenotazione e consegna entro le ore 10,30 dello stesso giorno di apposito buono pasto, al prezzo offerto, per un massimo di n° 300 pasti medi settimanali.

Il pasto dovrà essere composto da:

- Due alternative di primo piatto caldo e una in bianco;
- Due alternative di pietanza calda con contorno e una fredda (verdure – insalatone);
- Frutta di stagione;
- 1/2 litro di acqua minerale, normale/gassata e pane fresco di giornata.

In alternativa al primo o al secondo piatto l'Appaltatore dovrà offrire una porzione di formaggio / mozzarella o di affettato. Eventuali altre sostituzioni potranno essere concordate con la Direzione dei LNF.

In sostituzione del pasto si potrà ordinare, con le modalità sopra descritte, un cestino pranzo (max 15 al giorno e da ritirare non prima delle ore 12,00) così composto:

- 2 panini con prosciutto crudo;
- 1 succo di frutta o 1 bibita;
- 1 bottiglia di acqua minerale da L. 1,5
- 2 frutti;
- 1 yogurt.

L'INFN richiede la selezione di cibi di elevato standard di qualità delle primarie marche, con particolare attenzione alle proprietà organolettiche.

In particolare si chiede che per il condimento dei primi piatti venga fatto uso di formaggio stagionato, del tipo Parmigiano Reggiano, Grana Padano o pecorino proveniente da consorzi riconosciuti.

Per il condimento dei secondi piatti e/o contorni venga usato e messo a disposizione olio extra vergine di oliva di produzione industriale Italiana ottenuto da spremitura a freddo.

Le salse quali maionese, ketchup ed altre, siano rese disponibili su richiesta in contenitori monouso.

Tutte le pietanze servite che contengano cibo transgenico dovranno essere segnalate.

Si chiede inoltre che le carni e gli insaccati (di animali nati e allevati in Italia) non contengano alcun tipo di pesticida, polifosfati e PBC (policlorobifenili).

Attenzione è richiesta anche nella scelta delle acque minerali in funzione del contenuto di sali minerali.

Il pane servito confezionato, sia in panini che in fette, deve essere di giornata, ovvero cotto nelle 24 H precedenti il servizio.

La frutta offerta deve essere garantita di qualità e controllata per l'uso di pesticidi.

Sempre nell'ambito della qualità e delle proprietà organolettiche l'INFN chiede particolare attenzione nella scelta delle miscele per il caffè utilizzato, del latte fresco e della pasticceria da BAR (es. cornetti, ciambelle.....)

L'INFN rivolgerà particolare attenzione al rispetto di queste norme, nel caso l'Appaltatore dovesse risultare in difetto per carenza di controlli sia sulla qualità che sulle proprietà organolettiche dei prodotti alimentari l'INFN si riserva di risolvere il contratto.



L'INFN, si riserva inoltre di richiedere, per tutti i prodotti alimentari confezionati in loco e dei menù dei pasti veicolati, la lista degli additivi utilizzati (e.g. coloranti, conservanti, anti ossidanti, emulsionanti e addensanti, esaltatori di sapidità, edulcoranti artificiali).

L'Appaltatore dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni di legge per il servizio di pasti veicolati.

2.4 Distributori Automatici

L'INFN potrà chiedere all'Appaltatore l'eventuale installazione, a propria cura e spese, in edifici concordati con la Direzione dei LNF, di distributori automatici di bevande, sia calde che fredde, ed eventuali altri generi. L'INFN fornirà esclusivamente le utenze necessarie. L'installazione, la gestione, la manutenzione e la ricarica saranno a esclusivo onere dell'Appaltatore che ne trarrà i benefici economici. I prezzi che l'Appaltatore applicherà non dovranno essere superiori a quelli praticati nel locale Bar.

3. ORARIO

Gli orari di effettuazione del servizio Bar- Snack sono così fissati: **LUNEDI' – VENERDI'** dalle ore 7.30 alle ore 11.00 e dalle ore 12.00 alle ore 14.30. **Sabato e festivi chiuso.** Eventuali diversi orari potranno essere concordati tra l'Appaltatore e la Direzione dei LNF e con un preavviso di cinque giorni.

Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, e dei periodi di chiusura disposti dai LNF.

4. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Per ogni sospensione dei servizi disposta dall'INFN, con preavviso di almeno cinque giorni, all'Appaltatore non sarà corrisposto alcun rimborso od indennizzo di sorta.

5. PENALITA'

In caso di accertata inadempienza contrattuale saranno applicate penalità nelle seguenti misure:

- penalità minima	Euro 100,00
- penalità massima	Euro 500,00

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza dell'inadempienza stessa. Qualora nel corso dell'anno l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza l'ammontare della penale potrà essere raddoppiata o triplicata.

6. ASSICURAZIONI R.C.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare, a propria cura e spese, un'apposita polizza assicurativa stipulata con uno degli Istituti debitamente autorizzati, come previsto dal D. Lgs. 385/93, con un massimale unico non inferiore a Euro 2.600.000,00 a garanzia di danni provocati sia dalle prestazioni eseguite che dai generi alimentari e bevande somministrati.



Tale polizza dovrà contemplare in modo esplicito i danni cagionati agli utenti per morte o invalidità totale o parziale, temporanea o permanente, in relazione ai rischi di responsabilità civile, relativi alla gestione del Bar-Snack e mensa.

7. SUBAPPALTO:

L'Impresa potrà subappaltare le prestazioni contrattuali dietro autorizzazione dell'INFN, e in conformità all'art. 118 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i., solo se lo avrà dichiarato in sede di offerta.

8. DIVIETO CESSIONE CONTRATTO:

E' fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima.

9. OBBLIGHI DELL'APPALTATORE:

L'Impresa si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di retribuzione, previdenza e assistenza.

L'Impresa si obbliga inoltre all'osservanza delle norme in materia di prevenzione dagli infortuni e di igiene sul lavoro.

10. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di due anni eventualmente prorogabile per un ulteriore anno, con facoltà di recesso unilaterale da parte dell'INFN, senza oneri per l'Ente, con preavviso di almeno tre mesi prima del termine di ciascun anno.

11. CAUZIONE PROVVISORIA:

Il concorrente dovrà presentare una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo a base di gara e con validità di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i.

12. CAUZIONE

Alla stipulazione del contratto si procederà nei termini e nei modi stabiliti dal Regolamento per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità dell'I.N.F.N. pubblicata sulla G. U. n° 96 de 27/04/98, previa costituzione di valida cauzione definitiva, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale netto, come previsto dall'art. 113, del D. Lgs 163/06.

13. PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato, di norma, entro 60 giorni dal ricevimento della fattura e previo riscontro regolare esecuzione. Il pagamento sarà, inoltre, subordinato alla verifica della regolarità contributiva e fiscale dell'Impresa, la fattura dovrà essere inviata a:

Laboratori Nazionali di Frascati dell'INFN
Servizio Amministrazione
Via E. Fermi, 40
00044 FRASCATI (Roma)

924



14. RISOLUZIONE E RECESSO:

Nel caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali l'INFN si riserva il diritto di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 c.c., con comunicazione scritta da inviarsi con raccomandata a/r, con un preavviso di 20 (venti) giorni.

Restano in ogni caso impregiudicati i diritti dell'INFN al risarcimento di eventuali danni e all'incameramento della garanzia fideiussoria.

L'INFN si riserva, inoltre, il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento senza alcun onere a suo carico, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari, da comunicarsi all'Impresa mediante raccomandata a/r.

In caso di recesso all'Impresa spetterà il corrispettivo limitatamente alla prestazione eseguita, secondo i corrispettivi e le condizioni previsti nel contratto.

15 ADEGUAMENTO PREZZI:

La revisione periodica del prezzo, a decorrere dal secondo anno di esecuzione, è riferita all'Indice Nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati per la categoria corrispondente all'oggetto del contratto. L'Impresa dovrà chiedere per iscritto la revisione e questa dovrà essere autorizzata dall'INFN.

16. ONERI FISCALI

Tutti gli oneri fiscali sono a carico dell'Impresa, mentre l'IVA nella misura di legge è a carico dell'INFN.

17. CONTROVERSIE

Ogni controversia, riguardante il presente appalto, è devoluta alla competenza del Foro di Roma.



Criterio di aggiudicazione

servizi di somministrazione di pasti e gestione del bar per i Laboratori Nazionali di Frascati dell'INFN per la durata di due anni eventualmente prorogabile per un ulteriore anno.

La gara sarà aggiudicata - dal competente Organo Deliberante dell'INFN, su proposta della Commissione giudicatrice - con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., valutata secondo i parametri di seguito indicati e con l'attribuzione dei seguenti punteggi:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1) Prezzo | massimo 30 punti; |
| 2) Qualità e pregio tecnico riferito alle metodologie organizzative del servizio: | massimo 70 punti. |

La Commissione provvederà ad attribuire ad ogni offerta un punteggio complessivo fino a **100 punti**, suddiviso per ciascuno degli elementi sopra riportati.

Il punteggio di cui al punto 1) sarà attribuito dalla Commissione giudicatrice mediante l'applicazione della seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo più basso (complessivo)} \times 30}{\text{Prezzo offerto (complessivo)}}$$

In sede di valutazione, all'offerta economica verrà attribuito un punteggio massimo di **30 punti** così suddivisi:

- **massimo 10 punti** per il ribasso percentuale di cui all'**Allegato 2**: ribasso sull'importo a base d'asta (Euro 6,86, + IVA 4%) di ogni pasto veicolato;;
- **massimo 6 punti** per il listino di cui all'**Allegato 3**: listino prezzi generi integrativi non inclusi nel listino BAR LNF;
- **massimo 7 punti** per il listino di cui all'**Allegato 4**: listino prezzi Coffee-Break;
- **massimo 7 punti** per il listino di cui all'**Allegato 5**: listino prezzi colazioni di lavoro.

In sede di valutazione, all'offerta tecnica verrà attribuito un punteggio massimo di **70 punti** così suddivisi: massimo **35 punti** alla voce **a.1**, massimo **20 punti** alla voce **a.2**, massimo **15 punti** alla voce **a.3**.

Il totale dei punteggi ottenuti costituirà il valore tecnico dell'offerta.

a. 1 - una breve relazione, nella quale il Concorrente fornirà la descrizione delle **caratteristiche tecnico-operative e prestazionali (max 10 pagine)**, che intende osservare nell'esecuzione del servizio in oggetto, nel rispetto di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche e dalla presente Lettera di Invito.

In tale relazione dovranno comunque essere indicati:

a.1.1 - il progetto di approvvigionamento e stoccaggio, l'elenco dei fornitori utilizzati per il servizio oggetto di gara. Il Concorrente dovrà specificare il sistema di approvvigionamenti adottato, indicando le caratteristiche dei fornitori, oltre alla sede ed ai tempi di stoccaggio, le modalità di trasporto e di permanenza presso la dispensa adiacente ai locali del bar. Il



Concorrente dovrà specificare il **luogo di cottura dei pasti veicolati**. Il Concorrente dovrà, inoltre, precisare che i **mezzi ed i contenitori utilizzati** per il trasporto dei pasti veicolati sono provvisti delle **prescritte autorizzazioni di legge** per il trasporto di generi alimentari.

MAX punti 15 su 35.

a.1.2 l'organizzazione del servizio con particolare riferimento **al numero di personale impiegato** e alla loro qualifica professionale, **con l'indicazione del numero delle ore/lavoro ritenute necessarie** e delle forme di coordinamento e di collegamento del personale addetto allo stesso. Il Concorrente dovrà osservare gli adempimenti di cui al D.L.º 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni.

MAX punti 12 su 35.

a.1.3 la disponibilità a fornire, a richiesta dell'INFN, personale e attrezzature da impiegare con immediatezza in particolari servizi temporanei e/o eccezionali e sviluppare un programma di emergenza in caso di inagibilità delle strutture dei laboratori.

MAX punti 8 su 35.

a.2 – proposte stagionali di menù per i pasti veicolati a prezzo fisso con un giusto apporto dietetico-nutrizionale. Le proposte dovranno essere formulate nel rispetto delle condizioni stabilite nell'Allegato 1.

MAX punti 20.

a.3 - proposte migliorative relative al servizio, alla qualità e all'organizzazione del lavoro. Le proposte potranno essere illustrate con una **breve relazione (max 10 pagine)**, nella quale il Concorrente fornirà la descrizione delle **caratteristiche tecnico-operative e prestazionali migliorative** che intende osservare nell'esecuzione del servizio in oggetto, fermo restando quanto previsto dalle Specifiche Tecniche e dalla presente Lettera di Invito.

MAX punti 15.

