

REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
Provincia di Siracusa

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PUNTI DI RISTORO PRESSO I PP. OO. DELL'ASP DI SIRACUSA

AVVISO

In riferimento alla procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar e punti di ristoro presso i PP.OO. dell' ASP di Siracusa, si pubblica l'Allegato al Capitolato speciale .

Il Dirigente Amministrativo U.O.S.
Acquisizione Beni e Servizi
f.to Dott.ssa Gabriella Salibra

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE

CRITERI E SOTTOCRITERI DI ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI DA PARTE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

LOTTO 1

OFFERTA TECNICA (MAX 60 PUNTI)

CRITERI:

- 1) Procedure di approvvigionamento, selezione dei fornitori, conservazione, di prodotti e derrate, soluzione alternative in caso di emergenze per guasto alle attrezzature principali
max. 11**

Sottocriteri:

A) SELEZIONE DEI FORNITORI:

breve illustrazione dei criteri di selezione dei fornitori e dell'eventuale sistema aziendale adottato per l'accreditamento con eventuali certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000

max 3

B) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO:

dalle procedure adottate dovrà preferibilmente essere evidenziato il controllo e la rotazione delle giacenze, le marche delle merci ed eventuali prodotti del mercato equo-solidale max 4

C) CONSERVAZIONE DI PRODOTTI E DERRATE:

da una breve relazione deve evincersi la modalità di controllo e conservazione per gruppi merceologici di derrate e prodotti max 3

D) SOLUZIONI ALTERNATIVE IN CASO DI EMERGENZE:

illustrazione delle modalità che s'intendono adottare per garantire il servizio ai fruitori max 1

E) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante attestante il possesso di un contratto o concessione od altro documento equivalente, rilasciata dalla Società Lottomatica Italia unitamente a dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, a consentire il servizio di riscossione dei ticket per i servizi sanitari a mezzo del proprio personale

punti 9

F) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante di impegnarsi alla installazione presso l'esercizio di almeno un punto INTERNET a disposizione della utenza.

punti 5

CRITERI:

2) Organigramma funzionale del servizio; mansioni e formazione max 8

Sottocriterio:

A) Organigramma;

descrizione analitica dei profili professionali, dell'organico complessivo e delle presenze giornaliere per garantire un servizio di buona qualità max 5

Formazione, relazione dettagliata sul programma di formazione del

personale atta a soddisfare un costante miglioramento della qualità del servizio. max 3

CRITERI:

3) Proposte migliorative del servizio (con esclusione di macchinari o attrezzature) max 8

Sottocriterio:

A) Programma di proposte migliorative di natura commerciale, "offerte speciali", sconti o altre proposte similari per tutta la durata dell'affidamento max 6

B) Prodotti alimentari etnici e/o equo-solidali max 2

CRITERI:

4) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali, delle attrezzature, arredi e corredi max 13

Sottocriteri:

A) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) max 4

B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico max 6

C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio max 3

5) **Piano di controllo e sistema di sicurezza alimentare e relative certificazioni** **max 6**

LOTTO 2

OFFERTA TECNICA (MAX 60 PUNTI)

P.O. Avola (Max 30 Punti)

CRITERI:

1) **Procedure di approvvigionamento, selezione dei fornitori, conservazione, di prodotti e derrate, soluzione alternative in caso di emergenze per guasto alle attrezzature principali**

max. 7

Sottocriteri:

A) SELEZIONE DEI FORNITORI:

breve illustrazione dei criteri di selezione dei fornitori e dell'eventuale sistema aziendale adottato per l'accreditamento con eventuali certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000

max 1,50

B) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO:

dalle procedure adottate dovrà preferibilmente essere evidenziato il controllo e la rotazione delle giacenze, le marche delle merci ed eventuali prodotti del mercato equo-solidale

max 3

C) CONSERVAZIONE DI PRODOTTI E DERRATE:

da una breve relazione deve evincersi la modalità di controllo e conservazione per gruppi merceologici di derrate e prodotti

max 1,50

D) SOLUZIONI ALTERNATIVE IN CASO DI EMERGENZE:

illustrazione delle modalità che s'intendono adottare per garantire il servizio ai fruitori

max 1

E) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante attestante il possesso di un contratto o concessione od altro documento equivalente, rilasciata dalla Società Lottomatica Italia unitamente a dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, a consentire il servizio di riscossione dei ticket per i servizi sanitari a mezzo del proprio personale

max 3,5

F) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante di impegnarsi alla installazione presso l'esercizio di almeno un punto INTERNET a disposizione della utenza.

max 3,5

CRITERI:

2) **Organigramma funzionale del servizio; mansioni e formazione** **max 4,5**

Sottocriterio:

A) Organigramma;

descrizione analitica dei profili professionali, dell'organico complessivo e delle presenze giornaliere per garantire un servizio di buona qualità

max 2,5

B) Formazione, relazione dettagliata sul programma di formazione del

personale atta a soddisfare un costante miglioramento della qualità del servizio. max 2

CRITERI:

3) Proposte migliorative del servizio

(con esclusione di macchinari o attrezzature)

max 3,5

Sottocriterio:

- A) Programma di proposte migliorative di natura commerciale, "offerte speciali", sconti o altre proposte similari per tutta la durata dell'affidamento **max 2,5**
B) Prodotti alimentari etnici e/o equo-solidali **max 1**

CRITERI:

4) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali, delle attrezzature, arredi e corredi

max 6

Sottocriteri:

- A) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) **max 1,5**
B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico **max 3,5**
C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio **max 1**

5) Piano di controllo e sistema di sicurezza alimentare e relative certificazioni **max 2**

P.O. Noto (Max 30 Punti)

CRITERI:

6) Procedure di approvvigionamento, selezione dei fornitori, conservazione, di prodotti e derrate, soluzione alternative in caso di emergenze per guasto alle attrezzature principali

max. 7

Sottocriteri:

A) SELEZIONE DEI FORNITORI:

breve illustrazione dei criteri di selezione dei fornitori e dell'eventuale sistema aziendale adottato per l'accreditamento con eventuali certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000

max 1,5

B) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO:

dalle procedure adottate dovrà preferibilmente essere evidenziato il controllo e la rotazione delle giacenze, le marche delle merci ed eventuali prodotti del mercato equo-solidale

max 3

C) CONSERVAZIONE DI PRODOTTI E DERRATE:

da una breve relazione deve evincersi la modalità di controllo e conservazione per gruppi merceologici di derrate e prodotti

max 1,5

D) SOLUZIONI ALTERNATIVE IN CASO DI EMERGENZE:

illustrazione delle modalità che s'intendono adottare per garantire il servizio ai fruitori

max 1

E) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante attestante il possesso di un contratto o concessione od altro documento equivalente, rilasciata dalla Società Lottomatica Italia unitamente a dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, a consentire

il servizio di riscossione dei ticket per i servizi sanitari a mezzo del proprio personale

max 3,5

F) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante di impegnarsi alla installazione presso l'esercizio di almeno un punto INTERNET a disposizione della utenza.

max 3,5

CRITERI:

7) Organigramma funzionale del servizio; mansioni e formazione max 4,5

Sottocriterio:

A) Organigramma;

descrizione analitica dei profili professionali, dell'organico complessivo e delle presenze giornaliere per garantire un servizio di buona qualità max 2,5

B) Formazione, relazione dettagliata sul programma di formazione del personale atta a soddisfare un costante miglioramento della qualità del servizio. max 2

CRITERI:

8) Proposte migliorative del servizio (con esclusione di macchinari o attrezzature) max 3,5

Sottocriterio:

A) Programma di proposte migliorative di natura commerciale, "offerte speciali", sconti o altre proposte similari per tutta la durata dell'affidamento max 2,5

B) Prodotti alimentari etnici e/o equo-solidali max 1

CRITERI:

9) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali, delle attrezzature, arredi e corredi max 6

Sottocriteri:

A) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) max 1,5

B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico max 3,5

C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio max 1

10) Piano di controllo e sistema di sicurezza alimentare e relative certificazioni max 2

LOTTO 3

OFFERTA TECNICA (MAX 60 PUNTI)

P.O. di Lentini - Max 38 Punti

CRITERI:

1) Procedure di approvvigionamento, selezione dei fornitori, conservazione, di prodotti e derrate, soluzioni alternative in caso di emergenze per guasto alle attrezzature principali

max. 7

Sottocriteri:

A) SELEZIONE DEI FORNITORI:

breve illustrazione dei criteri di selezione dei fornitori e dell'eventuale sistema aziendale adottato per l'accreditamento con eventuali certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000

max 2

B) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO:

dalle procedure adottate dovrà preferibilmente essere evidenziato il controllo e la rotazione delle giacenze, le marche delle merci ed eventuali prodotti del mercato equo-solidale

max 2

C) CONSERVAZIONE DI PRODOTTI E DERRATE:

da una breve relazione deve evincersi la modalità di controllo e conservazione per gruppi merceologici di derrate e prodotti

max 1,5

D) SOLUZIONI ALTERNATIVE IN CASO DI EMERGENZE:

illustrazione delle modalità che s'intendono adottare per garantire il servizio ai fruitori

max 1,5

E) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante attestante il possesso di un contratto o concessione od altro documento equivalente, rilasciata dalla Società Lottomatica Italia unitamente a dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, a consentire il servizio di riscossione dei ticket per i servizi sanitari a mezzo del proprio personale

max 6

F) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante di impegnarsi alla installazione presso l'esercizio di almeno un punto INTERNET a disposizione della utenza a pagamento.

max 2

CRITERI:

2) Organigramma funzionale del servizio; mansioni e formazione

max 3

Sottocriterio:

A) Organigramma;

descrizione analitica dei profili professionali, dell'organico complessivo e delle presenze giornaliere per garantire un servizio di buona qualità

max 2

B) Formazione, relazione dettagliata sul programma di formazione del

personale atta a soddisfare un costante miglioramento della qualità del servizio.

max 1

CRITERI:

3) Proposte migliorative del servizio

(con esclusione di macchinari o attrezzature)

max 3

Sottocriterio:

A) Programma di proposte migliorative di natura commerciale, "offerte speciali", sconti o altre proposte similari per tutta la durata dell'affidamento

max 2

B) Prodotti alimentari etnici e/o equo-solidali

max 1

CRITERI:

4) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali, delle attrezzature, arredi e corredi
max 7

Sottocriteri:

- A) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) max 1,5
- B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico max 3
- C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio max 2,5

CRITERI

5) Progetto definitivo di realizzazione del gazebo, attrezzature, arredi e corredi

max 7

Sottocriteri:

- A) Progetto definitivo della struttura dettagliata e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) max 3
- B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico max 3
- C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio max 1

CRITERI

6) Piano di controllo e sistema di sicurezza alimentare e relative certificazioni max 3

P.O. di Augusta - Max 22 Punti

CRITERI:

7) Procedure di approvvigionamento, selezione dei fornitori, conservazione, di prodotti e derrate, soluzione alternative in caso di emergenze per guasto alle attrezzature principali
max. 5

Sottocriteri:

A) SELEZIONE DEI FORNITORI:

breve illustrazione dei criteri di selezione dei fornitori e dell'eventuale sistema aziendale adottato per l'accreditamento con eventuali certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000
max 1,5

B) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO:

dalle procedure adottate dovrà preferibilmente essere evidenziato il controllo e la rotazione delle giacenze, le marche delle merci ed eventuali prodotti del mercato equo-solidale
max 1,75

C) CONSERVAZIONE DI PRODOTTI E DERRATE:

da una breve relazione deve evincersi la modalità di controllo e conservazione per gruppi merceologici di derrate e prodotti
max 1,25

D) SOLUZIONI ALTERNATIVE IN CASO DI EMERGENZE:

illustrazione delle modalità che s'intendono adottare per garantire il servizio ai fruitori
max 0,5

E) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante attestante il possesso di un contratto o concessione od altro documento equivalente, rilasciata dalla Società Lottomatica Italia unitamente a dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, a consentire il servizio di riscossione dei ticket per i servizi sanitari a mezzo del proprio personale

max 2

F) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante di impegnarsi alla installazione presso l'esercizio di almeno un punto INTERNET a disposizione della utenza.
max 1,5

CRITERI:

8) Organigramma funzionale del servizio; mansioni e formazione max 2

Sottocriterio:

A) Organigramma;

descrizione analitica dei profili professionali, dell'organico complessivo e delle presenze giornaliere per garantire un servizio di buona qualità max 1,5

B) Formazione, relazione dettagliata sul programma di formazione del personale atta a soddisfare un costante miglioramento della qualità del servizio. max 0,5

CRITERI:

9) Proposte migliorative del servizio

(con esclusione di macchinari o attrezzature)

max 2,5

Sottocriterio:

A) Programma di proposte migliorative di natura commerciale, "offerte speciali", sconti o altre proposte similari per tutta la durata dell'affidamento max 1,5

B) Prodotti alimentari etnici e/o equo-solidali max 1

CRITERI:

10) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali, delle attrezzature, arredi e corredi

max 3

Sottocriteri:

A) Relazione dettagliata di adeguamento dei locali e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) max 0,75

B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico max 1,25

C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio max 1

CRITERI

11) Progetto definitivo di realizzazione del gazebo, attrezzature, arredi e corredi

max 3

Sottocriteri:

A) Progetto definitivo della struttura dettagliata e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) max 0,75

B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico max 1,25

C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio max 1

CRITERI

12) Piano di controllo e sistema di sicurezza alimentare e relative certificazioni max 3

LOTTO 4

OFFERTA TECNICA (MAX 60 PUNTI)

P.O. A Rizza Max 30 Punti

CRITERI:

1) Procedure di approvvigionamento, selezione dei fornitori, conservazione, di prodotti e derrate, soluzione alternative in caso di emergenze per guasto alle attrezzature principali

max. 8

Sottocriteri:

A) SELEZIONE DEI FORNITORI:

breve illustrazione dei criteri di selezione dei fornitori e dell'eventuale sistema aziendale adottato per l'accreditamento con eventuali certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000

max 2,5

B) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO:

dalle procedure adottate dovrà preferibilmente essere evidenziato il controllo e la rotazione delle giacenze, le marche delle merci ed eventuali prodotti del mercato equo-solidale

max 3,5

C) CONSERVAZIONE DI PRODOTTI E DERRATE:

da una breve relazione deve evincersi la modalità di controllo e conservazione per gruppi merceologici di derrate e prodotti

max 1,5

D) SOLUZIONI ALTERNATIVE IN CASO DI EMERGENZE:

illustrazione delle modalità che s'intendono adottare per garantire il servizio ai fruitori

max 0,5

E) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante attestante il possesso di un contratto o concessione od altro documento equivalente, rilasciata dalla Società Lottomatica Italia unitamente a dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, a consentire il servizio di riscossione dei ticket per i servizi sanitari a mezzo del proprio personale

max 3,5

F) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante di impegnarsi alla installazione presso l'esercizio di almeno un punto INTERNET a disposizione della utenza.

max 2,5

CRITERI:

2) Organigramma funzionale del servizio; mansioni e formazione

max 3,5

Sottocriterio:

A) Organigramma;

descrizione analitica dei profili professionali, dell'organico complessivo e delle presenze giornaliere per garantire un servizio di buona qualità

max 2,5

B) Formazione, relazione dettagliata sul programma di formazione del

personale atta a soddisfare un costante miglioramento della qualità del servizio.

max 1

CRITERI:

3) Proposte migliorative del servizio

(con esclusione di macchinari o attrezzature)

max 3,5

Sottocriterio:

A) Programma di proposte migliorative di natura commerciale, "offerte speciali", sconti o altre proposte similari per tutta la durata dell'affidamento

max 2,5

B) Prodotti alimentari etnici e/o equo-solidali

max 1

CRITERI

4) Progetto definitivo di realizzazione dei gazebo, delle attrezzature, arredi e corredi **max 6**

Sottocriteri:

- A) Progetto definitivo della struttura dettagliata e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) **max 2,5**
- B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico **max 2,5**
- C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio **max 1**

CRITERI

5) Piano di controllo e sistema di sicurezza alimentare e relative certificazioni **max 3**

Area ex O.N.P. Max 30 Punti

CRITERI:

5) Procedure di approvvigionamento, selezione dei fornitori, conservazione, di prodotti e derrate, soluzione alternative in caso di emergenze per guasto alle attrezzature principali **max. 8**

Sottocriteri:

A) SELEZIONE DEI FORNITORI:

breve illustrazione dei criteri di selezione dei fornitori e dell'eventuale sistema aziendale adottato per l'accreditamento con eventuali certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000 **max 2,5**

B) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO:

dalle procedure adottate dovrà preferibilmente essere evidenziato il controllo e la rotazione delle giacenze, le marche delle merci ed eventuali prodotti del mercato equo-solidale **max 3,5**

C) CONSERVAZIONE DI PRODOTTI E DERRATE:

da una breve relazione deve evincersi la modalità di controllo e conservazione per gruppi merceologici di derrate e prodotti **max 1,5**

D) SOLUZIONI ALTERNATIVE IN CASO DI EMERGENZE:

illustrazione delle modalità che s'intendono adottare per garantire il servizio ai fruitori **max 0,5**

E) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante attestante il possesso di un contratto o concessione od altro documento equivalente, rilasciata dalla Società Lottomatica Italia unitamente a dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, a consentire il servizio di riscossione dei ticket per i servizi sanitari a mezzo del proprio personale **max 3,5**

F) DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE della ditta partecipante di impegnarsi alla installazione presso l'esercizio di almeno un punto INTERNET a disposizione della utenza. **max 2,5**

CRITERI:

6) Organigramma funzionale del servizio; mansioni e formazione **max 3,5**

Sottocriterio:

A) Organigramma;

descrizione analitica dei profili professionali, dell'organico complessivo e delle presenze giornaliere per garantire un servizio di buona qualità max 2,5

B) Formazione, relazione dettagliata sul programma di formazione del personale atta a soddisfare un costante miglioramento della qualità del servizio. max 1

CRITERI:

7) **Proposte migliorative del servizio**

(con esclusione di macchinari o attrezzature)

max 3,5

Sottocriterio:

A) Programma di proposte migliorative di natura commerciale, "offerte speciali", sconti o altre proposte similari per tutta la durata dell'affidamento max 2,5

B) Prodotti alimentari etnici e/o equo-solidali max 1

CRITERI

8) **Progetto definitivo di realizzazione dei gazebo, delle attrezzature, arredi e corredi**

max 6

Sottocriteri:

A) Progetto definitivo della struttura dettagliata e delle attrezzature. Organizzazione delle aree sia riservate al pubblico, sia per una migliore operatività degli spazi riservati agli addetti al servizio (personale) max 2,5

B) Qualità funzionale degli arredi, dei corredi e valutazione dell'aspetto estetico max 2,5

C) Innovazione tecnologica delle attrezzature e caratteristiche funzionali delle stesse per migliorare la qualità dei prodotti e la qualità del servizio max 1

CRITERI

9) **Piano di controllo e sistema di sicurezza alimentare e relative certificazioni** max 3

Si precisa che non saranno ammesse alla fase di valutazione dell'offerta economica le ditte partecipanti che, per ciascun lotto, non raggiungeranno la soglia minima di qualità pari a 30 punti .

MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGI OFFERTA ECONOMICA

MAX 40 PUNTI)

Applicare la seguente formula per punteggio massimo al canone più alto offerto:

40 punti al migliore offerente e valutazione in sessantesimi della migliore offerta per quelle offerte inferiori tutte valutate per l'eccedenza rispetto alla base d'asta.

Esempio: base d'asta € 12.000,00

Offerta più alta 14.500,00. Eccedenza € 2.500 punti40

Seconda offerta 14.000,00. Eccedenza € 2.000 punti32

FORMULA $2500:40 = 2000 : Y$

Da cui sviluppando $Y = 2000 \times 40 / 2500 = 32$

Per i lotti che riguardano 2 presidi la formula si applicherà sulla sommatoria dei canoni offerti per ciascun presidio.

