

## SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

### 1. Qualità del servizio (fino a 25 punti)

<b>Proposta per l'organizzazione e la gestione del servizio (fino a 25 punti)</b>		
Devono essere indicati gli arredi/attrezzature/benefits <b>ulteriori</b> <sup>1</sup> che il concorrente apporterà, con oneri totalmente a suo carico, per la gestione del servizio.	$P1$ = punteggio attribuito al concorrente; $Ac$ = apporti ( <b>in n. di pezzi</b> ) offerti dal concorrente; $Am$ = maggior entità di apporti ( <b>in n. di pezzi</b> ) offerti in sede di gara.	$P1 = (Ac : Am) \times 25$

### 2. Capacità tecnica – (fino a 25 punti)

<b>Esperienza maturata nel settore oggetto della gara (fino a 25 punti)</b>	
$P2$ = punteggio attribuito al concorrente; $Ec$ = esperienza ( <b>in n. di anni</b> ) maturata dal concorrente; $Em$ = maggior esperienza ( <b>in n. di anni</b> ) accertata in sede di gara.	$P2 = (Ec : Em) \times 25$

### 3. Offerta economica – (fino a 50 punti)

<b>Listino bar (fino a 50 punti)</b>	
$P3$ = punteggio attribuito al concorrente; $Sc$ = sconto ( <b>in %</b> ) offerto dal concorrente; $Sm$ = migliore sconto ( <b>in %</b> ) accertato in sede di gara.	$P3 = (Sc : Sm) \times 50$

<sup>1</sup> Riguardo agli arredi/attrezzature/benefits, potranno essere indicati solo quelli **strettamente funzionali** allo svolgimento del servizio e aventi una certa **rilevanza** (es.: forni, friggitrice, frigoriferi, macchine da caffè, piastre di cottura, vetrine refrigerate, disponibilità del quotidiano locale *Alto Adige*, etc.).