

La gara sarà aggiudicata col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con applicazione dei criteri di valutazione sottoelencati.

OFFERTA TECNICO/QUALITATIVA : **Max 80 punti**

Disarticolata in:

- Qualità del progetto di gestione del Punto Vendita massimo punti 30 di cui:

- 10 punti per la coerenza con la struttura architettonica e la "missione" del Mulino di Riva, così come definita nel contratto di diritto d'uso stipulato tra l'ex Provincia di Torino ora Città metropolitana di Torino ed il Comune di Pinerolo, proprietario dell'edificio.
- 10 punti per la capacità di valorizzare i prodotti agroalimentari locali e tipici del territorio della Città metropolitana di Torino, compresi i vini, nonché i prodotti del "Paniere".
- 10 punti per la capacità di comunicazione all'esterno delle risorse enogastronomiche del territorio della Città metropolitana di Torino.

- Qualità del progetto di gestione del Punto Ristorazione massimo punti 20 di cui:

- 10 punti per la capacità di valorizzare i prodotti agroalimentari locali e tipici del territorio della Città metropolitana di Torino, compresi i vini, nonché i prodotti del "Paniere".
- 10 punti per la capacità di comunicazione all'esterno delle risorse enogastronomiche del territorio della Città metropolitana di Torino.

- Qualità del progetto di promozione dei prodotti agroalimentari massimo punti 30 di cui:

- 10 punti per la coerenza con la struttura architettonica e la "missione" del Mulino di Riva, così come definita nel contratto di diritto d'uso stipulato tra l'ex Provincia di Torino ora Città metropolitana di Torino ed il Comune di Pinerolo, proprietario dell'edificio.
- 10 punti per la capacità di valorizzare i prodotti agroalimentari locali e tipici del territorio della Città metropolitana di Torino, compresi i vini, nonché i prodotti del "Paniere".
- 10 punti per la capacità di comunicazione all'esterno delle risorse enogastronomiche del territorio della Città metropolitana di Torino.

I coefficienti saranno attribuiti a ciascun elemento di valutazione secondo la seguente scala di corrispondenza con le espressioni verbali della valutazione: assente = 0; quasi assente = 0,1; insignificante = 0,2; gravemente insufficiente = 0,3; fortemente insufficiente = 0,4; insufficiente = 0,5; sufficiente = 0,6; più che sufficiente = 0,7; buono = 0,8; ottimo = 0,9; eccellente = 1.

La determinazione dei coefficienti di valutazione di ogni elemento di valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa avverrà mediante la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente da parte dei singoli commissari e successiva trasformazione di detta media in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie in precedenza calcolate.

Si precisa che sia nella definizione della media dei coefficienti sia nella trasformazione dette medie in coefficienti definitivi sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

Non si procederà all'apertura dell'offerta economica qualora l'offerta tecnica non totalizzi **almeno 56 punti su 80**

OFFERTA ECONOMICO/QUANTITATIVA : **Max 20 punti**

L'offerta economica più alta è attribuito il punteggio di 20/100, mentre le altre vengono classificate secondo la seguente formula:

$$x = \frac{Po \times C}{Pi}$$

Dove:

- x = punteggio attribuibile all'offerta in esame;
- Pi = maggiore percentuale di rialzo offerta;
- C = punteggio massimo attribuibile (20 punti);
- Po = percentuale di rialzo da valutare

Anche in questo caso nell'applicare la formula su esposta, il coefficiente derivante dall'interpolazione tra il rialzo da valutare e il massimo rialzo offerto sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.