

	A) OFFERTA TECNICO PROGETTUALE - MAX 85 PUNTI														
AZIENDE	CONTENUTO DEL PROGETTO MAX 50 PUNTI			totale punteggio	MODALITA' DI GESTIONE E COINVOLGIMENTO OPERATORI DEL CENTRO STORICO – QUALITA' ESTETICA MAX 20 PUNTI		COMUNICAZIONE – MAX 10 PUNTI	totale punteggio	B) MIGLIORIE PROPOSTE MAX 5 PUNTI			totale punteggio	OFFERTA ECONOMICA	totale punteggio	punteggio totale
L'ACCENTO				45				20				5		14,81	84,81
ITALIA GASTRONOMICA				40				17				4		15	76
Pirene – Risulta inammissibile perché non ha presentato il progetto, quindi non è possibile fare alcuna valutazione															