

ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“S. Francesco di Paola”

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

Prot. n. LS 53 A/22A

Paola, 04 Agosto 2014

## GRADUATORIA PROVVISORIA

Relativa all'Obiettivo B Azione 4

Codice Progetto (B-4-A\_FESR POR CALARIA 2012-260)

“Cooking in Laboratory”

CUP: F92Q12000070007

CIG: 571468968B

Componente	Requisito minimo	Premialità	Punteggio Massimo	Elettoreda s.r.l.	HTMC s.r.l.
Completezza Progetto Tecnico-formativo	Suddivisione Attrezzature e piano formativo non certificato	Piantina tecnica con disegno locali e piano formativo certificato	30	20	10
Software gestione comande sala	Il touch screen al punto cassa consente di accedere in maniera rapida ed intuitiva alle funzionalità del programma. Il punto cassa può essere collegato anche a stampanti fiscali o registratori di cassa	Compresenza di PC palmari con trasmissione wireless per la registrazione delle comande, tutto in maniera semplice ed intuitiva	10	5	5
Intervento e Manutenzione	24 h	12 h	10	10	10
Offerta Economica			50	(137.149,98) 50	(138.406,38) 49,54
Totale				<b>85</b>	<b>74,54</b>



Il Dirigente Scolastico  
 Prof.ssa Paola Bissonni