**Allegato A**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criteri di valutazione e subcriteri** | **Punteggi massimi assegnati** | **Punti** | **Da compilare a cura dell'Operatore Economico avendo cura di indicare i documenti allegati in gara comprovanti il requisito**  |
| **Numero di incubazioni** (univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 8** |
| * 4
* 3
 | 28 |  |
| **C Lavaggi** (univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 8** |
| * Con acqua distillata
* Sali (forniti nel kit) da ricostituire con acqua distillata per la preparazione di una soluzione di lavaggio
* Soluzione di lavaggio concentrata (fornita nel kit) o pronta per l’uso (fornita nel kit)
 | 048 |  |
| **Numero di cicli di lavaggio** (univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 8** |
| * 3
* 2
 | 38 |  |
|  **Tempi complessivi di incubazione**(univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 8** |
| - ≥ 90* ˃ 75 ˂ 90
* ≤ 75
 | 048 |  |
| **Lettura dopo spegnimento entro tempo massimo (min)** (univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 8** |
| * Immediata
* 15 minuti
* 30 minuti
* 60 minuti
 | 0138 |  |
| **Numero soluzioni standard (compreso lo zero)** (univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 7** |
| 6* > 6
 | 27 |  |
| **Range concentrazione soluzioni standard** (univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 7** |
| * 0-100 ppt
* 0-200 ppt
* 0-250 ppt
 | 247 |  |
| **Procedura di estrazione del formaggio** (univocamente definiti nel protocollo operativo del kit) | **Max punti 7** |
| * Con riscaldamento
* A temperatura ambiente
 | 07 |  |
| **Partecipazione a proficiency test**(devono essere prodotti i dati di partecipazione ai proficiency test) | **Max punti 9** |
| * 1/anno
* 2/anno
* ˃ 2/anno
 | 259 |  |