



**POLITECNICO**  
MILANO 1863

**FORNITURA DI SERVIZI DI CATERING PER L'EVENTO "SERVIZI DI ALTA FORMAZIONE NEI SETTORI DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E DELLA GESTIONE DELL'AMBIENTE NEL QUADRO DELLA COOPERAZIONE BILATERALE ITALIA - CINA CIG 6767684582" TRAMITE "RICHIESTA DI OFFERTA" (RDO) NELL'AMBITO DEL MERCATO ELETTRONICO DELLA P.A. (MEPA) N.CIG 7416767DBC**

**VERBALE DI GARA n. 1  
17 aprile 2018**

Il giorno 17 (diciassette) del mese di aprile dell'anno 2018, alle ore 11:00, presso la Saletta 1 Rettorato del Politecnico di Milano piazza Leonardo da Vinci 32, Milano;

**PREMESSO**

- che con Decreto del Direttore Generale Repertorio n. 1730/2018 Protocollo n. 25617 del 13/03/2018 è stata indetta la procedura di gara negoziata per l'affidamento della fornitura di Servizi di catering per l'evento "Servizi di alta formazione nei settori dello sviluppo sostenibile e della gestione dell'ambiente nel quadro della cooperazione bilaterale Italia - Cina";
- che con Decreto del Direttore Generale Repertorio n. 2526, Protocollo n. 37725 del 16/04/2018, è stata incaricata la Commissione giudicatrice composta da:

Dott. Alberto Mauro – Presidente  
Dott.ssa Giuseppa Cangemi – Componente  
Dott.ssa Stefania Battaglia – Componente  
Dott.ssa Silvia Forlani – Segretario Verbalizzante

- che risultano tempestivamente depositate sul sistema informatico di gestione gare del Politecnico di Milano, entro il termine perentorio per la presentazione delle offerte, n. 2 (due) offerte telematiche da parte dei seguenti concorrenti, correttamente firmate digitalmente, come da tabelle a seguire:

**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Offerente		Documentazione gara							Lotto 1		
Concorrente	Da valutare	Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi	Eventuale documentazione relativa all'avvalimento	Condizioni particolari di RDO Servizi di Catering Italia-Cina per accettazione	Attestazione PASSOE	Allegato 1 Dichiarazione in ordine al subappalto	Allegato 2 Dichiarazione in presenza di segreti tecnici o commerciali	Ricevuta di pagamento del contributo ANAC	Documentazione a corredo del requisito posseduta per le riduzioni nei casi cui all'art. 93, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016	Garanzia provvisoria e impegno del fiduciario a rilasciare garanzia definitiva	Ulteriore documentazione di carattere amministrativo
STUDIO MORETTO GROUP SRL	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
LE PERLAGE FRANCIACORTA EVENTS S.R.L.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa	Amministrativa

- la Commissione prende atto del verbale del RUP del 13.04.2018 (Protocollo n. 0037380 del 16.04.2018 – UOR:10 – Classif. X/4) che a seguito della verifica della documentazione amministrativa ha ammesso al prosieguo della gara:
  - STUDIO MORETTO GROUP SRL
  - LE PERLAGE FRANCIACORTA EVENTS S.R.L.

Tutto ciò premesso, ritenuto parte integrante e sostanziale del presente verbale, nel giorno e nell'ora predetti, la Commissione giudicatrice, come sopra nominata, constatata la regolarità della propria costituzione e la presenza di tutti i suoi componenti, procede alla verifica della documentazione tecnica presentata dalle ditte concorrenti.

Il Presidente ricorda che, ai sensi dell'art. 9 delle Condizioni Particolari di RDO, l'aggiudicazione avverrà seguendo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 6 del D. Lgs. n.50/2016.

Ad ogni offerta verrà attribuito il punteggio massimo di 100 punti e l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che seguirà il punteggio complessivo più elevato.

<b>A:</b> Offerta Tecnica	MAX 70 PUNTI
<b>B:</b> Offerta Economica	MAX 30 PUNTI

Il Presidente ricorda che i criteri di valutazione dell'offerta tecnica previsti dalla lettera di invito sono i seguenti:

	<b>A) Offerta tecnica</b>		<b>PUNTI MAX</b>
<b>1</b>	<b>Esperienze e Referenze</b>	Sarà valutata l'esperienza riportata dal Fornitore a livello di fornitura di servizi di catering (anni, referenze, ...). Sarà valutata molto positivamente la documentazione che attesta che il Fornitore ha già effettuato servizi di catering in contesti istituzionali universitari internazionali con avventori stranieri e in particolar modo cinesi.	<b>15</b>
<b>2</b>	<b>Menù offerti</b>		<b>40</b>
2.1	Corrispondenza con i menu indicati (all. A)	Sarà valutata la coerenza e l'adeguatezza dei diversi menù giornalieri proposti rispetto alle richieste minime per ciascuna tipologia di servizio.	15
2.2	Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. A)	Sarà valutata l'ampiezza della varietà proposta, sia in termini di numero che di tipologia, e la completezza risultante per l'intero menù.	10
2.3	Caratteristiche qualitative delle preparazioni e degli ingredienti utilizzati	Sarà valutata la tipologia, la qualità ed il pregio dei prodotti utilizzati, con particolare riferimento a prodotti DOP, a chilometri 0, di particolare	15

		pregio o specificità locale e a preparazioni idonee per diete particolari. Sarà inoltre valutato l'impiego di alimenti compatibili con le abitudini alimentari cinesi (es. verdure cotte, limitato utilizzo di latticini, carni bianche, abbondanza di riso bollito, ecc.).	
<b>3</b>	<b>Gestione Evento</b>		<b>15</b>
3.1	Modalità organizzative del personale addetto alla distribuzione	Sarà valutata l'organizzazione proposta in termini di efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell'evento (es. cartellini per pietanze in inglese, personale parlante inglese, ecc.).	5
3.2	Elementi decorativi	Sarà valutata la qualità, il pregio e le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza con l'ambito istituzionale di svolgimento degli eventi.	5
3.3	Migliorie a titolo gratuito	Saranno valutate migliorie proposte purché coerenti con l'oggetto della gara, specificamente quantificate e utili per l'amministrazione.	5
	<b>TOTALE</b>		<b>70</b>

Il Presidente dà poi lettura delle motivazioni sulla base delle quali la Commissione dovrà procedere alla valutazione delle offerte, come indicato nel disciplinare all'art. 9 e di seguito riportate:

### 1) Esperienze e Referenze

Sarà valutata l'esperienza riportata dal Fornitore a livello di fornitura di servizi di catering (anni, referenze, ...). Sarà valutata molto positivamente la documentazione che attesta che il Fornitore ha già effettuato servizi di catering in contesti istituzionali universitari internazionali con avventori stranieri e in particolar modo cinesi.

### 2) Menù offerti

#### 2.1) Corrispondenza con i menu indicati (all. A)

Sarà valutata la coerenza e l'adeguatezza dei diversi menù giornalieri proposti rispetto alle richieste minime per ciascuna tipologia di servizio.

#### 2.2) Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. A)

Sarà valutata l'ampiezza della varietà proposta, sia in termini di numero che di tipologia, e la completezza risultante per l'intero menù.

#### 2.3) Caratteristiche qualitative delle preparazioni e degli ingredienti utilizzati

Sarà valutata la tipologia, la qualità ed il pregio dei prodotti utilizzati, con particolare riferimento a prodotti DOP, a chilometri 0, di particolare pregio o specificità locale e a preparazioni idonee per diete particolari. Sarà inoltre valutato l'impiego di alimenti compatibili con le abitudini alimentari cinesi (es. verdure cotte, limitato utilizzo di latticini, carni bianche, abbondanza di riso bollito, ecc.).

### 3) Gestione Evento

#### 3.1) Modalità organizzative del personale addetto alla distribuzione

Sarà valutata l'organizzazione proposta in termini di efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell'evento (es. cartellini per pietanze in inglese, personale parlante inglese, ecc.).

#### 3.2) Elementi decorativi

Sarà valutata la qualità, il pregio e le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza con l'ambito istituzionale di svolgimento degli eventi.

#### 3.3) Migliorie a titolo gratuito

Saranno valutate migliorie proposte purché coerenti con l'oggetto della gara, specificamente quantificate e utili per l'amministrazione.

La commissione procede, quindi, alla lettura della documentazione tecnica delle imprese offerenti di cui al punto:

### 1) Esperienze e Referenze (max 15 punti)

#### La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta STUDIO MORETTO GROUP SRL.

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

La Commissione valuta positivamente le esperienze riportate dalla ditta STUDIO MORETTO GROUP SRL relativamente alla fornitura di servizi di catering in contesti istituzionali universitari internazionali che risultano, altresì, ben descritte e dettagliate. La Commissione, inoltre, valuta molto positivamente la documentazione fornita attestante le forniture erogate.

I Commissari procedono dunque all'attribuzione dei coefficienti di valutazione ed al calcolo del punteggio risultante:

DITTA STUDIO MORETTO GROUP SRL						
Criterio	Descrizione	Max punti	MAURO	CANGEMI	BATTAGLIA	Media
1	Esperienze e Referenze	15	0,8	0,9	0,8	0,83

#### La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta LE PERLAGE FRANCIACORTA EVENTS S.R.L.

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

La Commissione valuta positivamente le esperienze riportate dalla ditta LE PERLAGE FRANCIACORTA EVENTS S.R.L. relativamente alla fornitura di servizi di catering in contesti istituzionali universitari internazionali e rileva, tuttavia, che non è fornita alcuna documentazione attestante le forniture erogate.

I Commissari procedono dunque all'attribuzione dei coefficienti di valutazione ed al calcolo del punteggio risultante:

DITTA LE PERLAGE FRANCIACORTA EVENTS S.R.L.						
Criterio	Descrizione	Max punti	MAURO	CANGEMI	BATTAGLIA	Media
1	Esperienze e Referenze	15	0,6	0,6	0,6	0,6

Alle ore 12:45 il Presidente dichiara chiusa la seduta e aggiorna la Commissione per il giorno 24/04/2018 alle ore 09:30.

La documentazione relativa alla gara è conservata nel sistema telematico MEPA di CONSIP.

Il presente verbale è composto da n. 5 (cinque) pagine.

**Letto, approvato e sottoscritto**

**Milano, lì 17/04/2018**

Presidente Dott. Alberto Mauro

Commissario Dott.ssa Giuseppa Cangemi

Commissario Dott.ssa Stefania Battaglia

Segretario verbalizzante Dott.ssa Silvia Forlani

