



**POLITECNICO**  
MILANO 1863

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA MULTILOTTO PER LA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO CON UN UNICO OPERATORE PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI CATERING PER IL DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA GESTIONALE**

LOTTO 1: SERVIZI DI CATERING HIGH LEVEL	CIG: 982100882E
---	-----------------

LOTTO 2: SERVIZI DI CATERING MIDDLE LEVEL	CIG: 982104136B
---	-----------------

**VERBALE DI GARA N. 1  
della seduta del 19/07/2023**

Il giorno 19 (*diciannove*) del mese di luglio dell’anno 2023, alle ore 09:30 presso la Sala Scacchi del Dipartimento di Matematica, Edificio 14, sito in Milano, P.zza Leonardo da Vinci 32 la Commissione si riunisce per l’espletamento della procedura in oggetto.

**PREMESSO**

- che con Determina Direttoriale, Rep. n. 5450/2023, Prot. n. Prot. n. 111229/2023 del 11/05/2023, è stata indetta la GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA MULTILOTTO PER LA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO CON UN UNICO OPERATORE PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI CATERING PER IL DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA GESTIONALE:
  - LOTTO 1: SERVIZI DI CATERING HIGH LEVEL - CIG 982100882E
  - LOTTO 2: SERVIZI DI CATERING MIDDLE LEVEL - CIG 982104136B
 da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa;
- che con Decreto del Direttore Generale, Rep. n. 7972/STSAG – Prot. n. 162950 del 12/07/2023, è stata costituita la Commissione giudicatrice composta da:

Dr.ssa Franca Di Censo	- Presidente
Dr.ssa Monica Moscatelli	- Componente Effettivo
Sig. Giuseppe Piampiano	- Componente Effettivo
Dr.ssa Marta Moreschi	- Segretario Verbalizzante

- che risultano tempestivamente depositate sulla piattaforma telematica di e-procurement SinTel del portale ARIA - Regione Lombardia, entro il termine perentorio per la presentazione delle offerte, le seguenti offerte valide, come accertato con verbale a firma del RUP Rep. n. 145/2023 Verbali d'area, Prot. n. 144432/2023 del 21/06/2023:

### **LOTTO 1 - SERVIZI DI CATERING HIGH LEVEL - CIG 982100882E**

n. 3 (tre) offerte valide, come da tabella a seguire:

NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	DATA	STATO OFFERTA
1687345587636	Backstage srl 11362560150	Forma singola	mercoledì 21 giugno 2023 13.06.27 CEST	Valida
1687339912243	VALSECCHI MASSIMILIANO 03704520133	Forma singola	mercoledì 21 giugno 2023 11.31.52 CEST	Valida
1687332576262	OLYMPIA SRL 04956420964	Forma singola	mercoledì 21 giugno 2023 9.29.36 CEST	Valida

### **LOTTO 2 - SERVIZI DI CATERING MIDDLE LEVEL - CIG 982104136B**

n. 3 (tre) offerte valide, come da tabella a seguire:

NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	DATA	STATO OFFERTA
1687348358906	Backstage srl 11362560150	Forma singola	mercoledì 21 giugno 2023 13.52.38 CEST	Valida
1687346185847	Backstage srl 11362560150	Forma singola	mercoledì 21 giugno 2023 13.16.25 CEST	Offerta Ritirata
1687333147371	OLYMPIA SRL 04956420964	Forma singola	mercoledì 21 giugno 2023 9.39.07 CEST	Valida
1686901539699	IL MONELLO SRL 09720310961	Forma singola	venerdì 16 giugno 2023 9.45.39 CEST	Valida

Il Presidente ricorda che, come previsto dall'art. 25 del Disciplinare di gara, ai sensi dall'art. 1 co. 3 L. 55/2019 come modificato dall'art. 52 co. 1 lett. a) L. 108/2021, si applica l'inversione procedimentale ex art. 133 co. 8 del Codice degli Appalti, che consente di esaminare le offerte prima della verifica dell'idoneità dei concorrenti. Pertanto, si procede prima alla valutazione delle offerte tecniche ed economiche di tutti i concorrenti e solo successivamente alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria per ciascun lotto, come previsto dall'art. 28 del Disciplinare di gara.

Il Presidente ricorda che, come previsto dall'art. 20 del Disciplinare di gara, l'aggiudicazione avverrà seguendo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co. 2 D.lgs. 50/2016.

Come previsto dall'art. 20 del Disciplinare di gara, la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica avverrà in base ai seguenti punteggi:

**LOTTO 1: SERVIZI DI CATERING HIGH LEVEL - CIG: 982100882E**

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80 PUNTI
OFFERTA ECONOMICA	20 PUNTI
<b>TOTALE</b>	<b>100 PUNTI</b>

Il Presidente specifica che i criteri di valutazione dell'offerta tecnica, sia tabellari che discrezionali, così come previsti dall'art. 20.3.1 del Disciplinare di gara, sono i seguenti:

<b>LOTTO 1 - SERVIZI DI CATERING HIGH LEVEL</b>							
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Descrizione criteri di valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/D)</i>
A	Qualità dei menu offerti	25	A.1	Corrispondenza con i menu indicati (all. 1A)	Si valuterà la coerenza e adeguatezza dei diversi menù proposti rispetto alle richieste minime per ciascuna tipologia di servizio. In aggiunta saranno valutate positivamente eventuali migliorie proposte sia a titolo gratuito.	10	D
			A.2	Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. 1A)	Sarà valutata l'ampiezza della varietà proposta, sia in termini di numero che di tipologia.	10	D
			A.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 zero, di particolare pregio o specificità locale.	5	D
			A.4	Fornitori utilizzati	Sarà valutata la modalità di selezione dei fornitori, con particolare attenzione alla filiera di approvvigionamento. In particolare,	2	D



					saranno valutati positivamente approvvigionamenti forniti da aziende che dimostrino di avere avviato un processo di riduzione della plastica e utilizzo di soluzioni innovative per imballaggi sostenibili.		
			A.5	Diete e Intolleranze	Verrà valutata la varietà di preparazioni alternative idonee a soddisfare particolari esigenze di diete e intolleranze/allergie	2	D
			A.6	Responsabile Catering	Verrà valutata la possibilità di dotare il personale impiegato di un Responsabile Catering in ogni evento superiore ai 50 partecipanti.	1	T
B	Gestione Evento	20	B.1	Modalità organizzative dell'evento e del personale addetto alla distribuzione	Verrà valutata la descrizione dell'organizzazione di un servizio, dal trasporto all'effettuazione dello stesso, prendendo ad esempio un servizio, da effettuarsi nella sede di Via Lambruschini 4b – 20156 Milano, che preveda: - un coffee break Opzione 1 per 300 persone pronto per le h. 09,00 ed - un Lunch riservato Opzione 2 per 80 persone pronto per le h. 13,00. Sarà valutata l'organizzazione proposta in termini di puntualità, efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell'evento.	20	D
			B.2	Elementi decorativi	Si descrivano le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti, con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza delle mise en place con gli eventi che potrebbero caratterizzare il contesto accademico in cui si svolgeranno.	2	D
C	Preparazione e caratteristiche del servizio	10	C.1	Cucina	Si descriva l'ubicazione della cucina, le dimensioni, il tipo di attrezzature in dotazione, il personale in forza ed i ruoli.	6	D
			C.2	Catena caldo/freddo	Saranno valutate tutte le fasi dal confezionamento dei pasti sino alla consegna alla destinazione finale definendo accuratamente modalità di	6	D

					trasporto nei contenitori adatti, modalità con cui i pasti sono confezionati. Saranno valutate le procedure adottate per garantire il legame fresco, caldo, refrigerato per il mantenimento della temperatura dei pasti (sia caldi che freddi). Saranno valutate le caratteristiche del parco veicolare impiegato e delle modalità per garantire che le consegne avvengano quotidianamente in modo puntuale. Saranno valutate positivamente soluzioni in cui siano impiegati veicoli "ecologici" e soluzioni di trasporto che maggiormente garantiscano la temperatura dei pasti durante il trasporto		
D	Esperienze e Referenze	15	D.1	Esperienze e Referenze	Si descriva l'esperienza riportata dal Fornitore a livello di fornitura di servizi di catering effettuati con un numero di minimo di 200 partecipanti (anni, referenze, ecc.). Sarà valutata in particolare la documentazione riferita ai servizi catering con il maggior numero di partecipanti svolti in contesti istituzionali.	16	D
<b>Totale</b>						<b>80</b>	

Il Presidente ricorda che, come previsto all'art.20.3.1 del Disciplinare di gara, il concorrente risulterà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 46 punti.

La Commissione procede con la valutazione delle offerte relative al **LOTTO 1: SERVIZI DI CATERING HIGH LEVEL – CIG: 982100882E**

La Commissione verifica che, come previsto dall'art. 16.1 del Disciplinare di gara, tutti i tre Operatori Economici abbiano caricato gli allegati C "Preparazione, conservazione e cottura degli alimenti" e D "Specifiche merceologiche delle materie prime".

### VALUTAZIONE CRITERI TABELLARI (T) - LOTTO 1

La Commissione procede con la valutazione dei **Criteri tabellari (T)**.

Il Presidente dà lettura di quanto previsto dal Disciplinare di gara in merito ai **Criteri tabellari (T)**.

<b>LOTTO 1 - SERVIZI DI CATERING HIGH LEVEL</b>							
<i>n°</i>	<i>Criteria di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteria di Valutazione</i>	<i>Descrizione criteri di valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/D)</i>
A	Qualità dei menu offerti		A.6	Responsabile Catering	Verrà valutata la possibilità di dotare il personale impiegato di un Responsabile Catering in ogni evento superiore ai 50 partecipanti	1	T

La Commissione prende atto dei punteggi calcolati in automatico dalla Piattaforma di e-procurement SinTel del portale ARIA - Regione Lombardia di seguito riportati:

**- CRITERIO A.6 - Responsabile Catering**

Verrà valutata la possibilità di dotare il personale impiegato di un Responsabile Catering in ogni evento superiore ai 50 partecipanti.

<b>RESPONSABILE CATERING</b>	<b>A.6</b>
<b>BACKSTAGE SRL</b>	1
<b>VALSECCHI MASSIMILIANO</b>	1
<b>OLYMPIA SRL</b>	1

**VALUTAZIONE CRITERI DISCREZIONALI (D) - LOTTO 1**

La Commissione procede all'analisi di ciascuno dei criteri discrezionali procedendo così ad attribuire i coefficienti di valutazione per ciascun confronto a coppie ed al calcolo del relativo punteggio assegnato a ciascun Operatore Economico come di seguito riportato:

- **CRITERIO A.1 - Corrispondenza con i menu indicati (all. 1A)**

Si valuterà la coerenza e adeguatezza dei diversi menù proposti rispetto alle richieste minime per ciascuna tipologia di servizio. In aggiunta saranno valutate positivamente eventuali migliorie proposte sia a titolo gratuito.

<b>FRANCA DI CENSO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
PUNTI COLONNA	0		1		2				

<b>MONICA MOSCATELLI</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
PUNTI COLONNA	0		1		2				

<b>GIUSEPPE PIAMPIANO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
PUNTI COLONNA	0		1		2				

	<b>MEDIA</b>	<b>DEFINITIVI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>BACKSTAGE SRL</b>	1,00	1,00	<b>10,00</b>
<b>VALESECCHI MASSIMILIANO</b>	1,00	1,00	<b>10,00</b>
<b>OLYMPIA SRL</b>	1,00	1,00	<b>10,00</b>

- **CRITERIO A.2 - Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. 1A)**

Sarà valutata l'ampiezza della varietà proposta, sia in termini di numero che di tipologia.

<b>FRANCA DI CENSO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

<b>MONICA MOSCATELLI</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

<b>GIUSEPPE PIAMPIANO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

	<b>MEDIA</b>	<b>DEFINITIVI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>BACKSTAGE SRL</b>	1,00	1,00	<b>10,00</b>
<b>VALSECCHI MASSIMILIANO</b>	1,00	1,00	<b>10,00</b>
<b>OLYMPIA SRL</b>	1,00	1,00	<b>10,00</b>

**- CRITERIO A.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 zero, di particolare pregio o specificità locale.

FRANCA DI CENSO									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

MONICA MOSCATELLI									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

GIUSEPPE PIAMPIANO									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

	MEDIA	DEFINITIVI	PUNTI
<b>BACKSTAGE SRL</b>	1,00	1,00	<b>5,00</b>
<b>VALESECCHI MASSIMILIANO</b>	1,00	1,00	<b>5,00</b>
<b>OLYMPIA SRL</b>	1,00	1,00	<b>5,00</b>

**- CRITERIO A.4 - Fornitori utilizzati**

Sarà valutata la modalità di selezione dei fornitori, con particolare attenzione alla filiera di approvvigionamento. In particolare, saranno valutati positivamente approvvigionamenti forniti da aziende che dimostrino di avere avviato un processo di riduzione della plastica e utilizzo di soluzioni innovative per imballaggi sostenibili.

<b>FRANCA DI CENSO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

<b>MONICA MOSCATELLI</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	0	3	1	1	0,25
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	0,50
Olympia Srl							0	4	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>4</b>				

<b>GIUSEPPE PIAMPIANO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	0	4	1	1	0,20
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	0,40
Olympia Srl							0	5	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>5</b>				

	<b>MEDIA</b>	<b>DEFINITIVI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>BACKSTAGE SRL</b>	0,48	0,48	<b>0,96</b>
<b>VALESECCHI MASSIMILIANO</b>	0,63	0,63	<b>1,26</b>
<b>OLYMPIA SRL</b>	1,00	1,00	<b>2,00</b>

**- CRITERIO A.5 - Diete e Intolleranze**

Verrà valutata la varietà di preparazioni alternative idonee a soddisfare particolari esigenze di diete e intolleranze/allergie.

FRANCA DI CENSO									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

MONICA MOSCATELLI									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	0,67
Valsecchi Massimiliano					0	2	0	1	0,33
Olympia Srl							0	3	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>3</b>				

GIUSEPPE PIAMPIANO									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	1	1	2	2	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	2	1,00
Olympia Srl							0	2	1,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

	MEDIA	DEFINITIVI	PUNTI
<b>BACKSTAGE SRL</b>	0,89	0,89	<b>1,78</b>
<b>VALSECCHI MASSIMILIANO</b>	0,78	0,78	<b>1,56</b>
<b>OLYMPIA SRL</b>	1,00	1,00	<b>2,00</b>

**- CRITERIO B.1 - Modalità organizzative dell'evento e del personale addetto alla distribuzione**

Verrà valutata la descrizione dell'organizzazione di un servizio, dal trasporto all'effettuazione dello stesso, prendendo ad esempio un servizio, da effettuarsi nella sede di Via Lambruschini 4b – 20156 Milano, che preveda: un coffee break Opzione 1 per 300 persone pronto per le h. 09.00 ed un Lunch riservato Opzione 2 per 80 persone pronto per le h. 13.00. Sarà valutata l'organizzazione proposta in termini di puntualità, efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell'evento.

<b>FRANCA DI CENSO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		<b>PUNTI RIGA</b>	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>COEFF.</b>
Backstage Srl			1	1	1	1	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1,00</b>
Valsecchi Massimiliano					1	1	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1,00</b>
Olympia Srl							<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1,00</b>
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>				

<b>MONICA MOSCATELLI</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		<b>PUNTI RIGA</b>	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>COEFF.</b>
Backstage Srl			1	1	1	1	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0,67</b>
Valsecchi Massimiliano					0	2	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0,33</b>
Olympia Srl							<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1,00</b>
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>3</b>				

<b>GIUSEPPE PIAMPIANO</b>									
<b>Operatore Economico</b>	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		<b>PUNTI RIGA</b>	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>COEFF.</b>
Backstage Srl			2	0	1	1	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1,00</b>
Valsecchi Massimiliano					0	2	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Olympia Srl							<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1,00</b>
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>3</b>				

	<b>MEDIA</b>	<b>DEFINITIVI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>BACKSTAGE SRL</b>	0,89	0,89	<b>17,80</b>
<b>VALSECCHI MASSIMILIANO</b>	0,44	0,44	<b>8,80</b>
<b>OLYMPIA SRL</b>	1,00	1,00	<b>20,00</b>

**- CRITERIO B.2 - Elementi decorativi**

Si descrivano le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti, con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza delle mise en place con gli eventi che potrebbero caratterizzare il contesto accademico in cui si svolgeranno.

FRANCA DI CENSO									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	4	0	5	5	1,00
Valsecchi Massimiliano					4	0	4	5	1,00
Olympia Srl							0	0	0,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>0</b>				

MONICA MOSCATELLI									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	4	0	5	5	1,00
Valsecchi Massimiliano					4	0	4	5	1,00
Olympia Srl							0	0	0,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>0</b>				

GIUSEPPE PIAMPIANO									
Operatore Economico	Backstage Srl		Valsecchi Massimiliano		Olympia Srl		PUNTI RIGA	TOTALE PUNTI	COEFF.
Backstage Srl			1	1	4	0	5	5	1,00
Valsecchi Massimiliano					4	0	4	5	1,00
Olympia Srl							0	0	0,00
<b>PUNTI COLONNA</b>	<b>0</b>		<b>1</b>		<b>0</b>				

	MEDIA	DEFINITIVI	PUNTI
<b>BACKSTAGE SRL</b>	1,00	1,00	<b>2,00</b>
<b>VALSECCHI MASSIMILIANO</b>	1,00	1,00	<b>2,00</b>
<b>OLYMPIA SRL</b>	0,00	0,00	<b>0,00</b>

Alle ore 12:45 il Presidente dichiara sospesa la seduta per la pausa pranzo e rinvia alle ore 14.00 il proseguo della valutazione delle offerte.

Alle ore 14:00 il Presidente dichiara riaperta la seduta per il proseguo della valutazione delle offerte.

Alle ore 18:30 il Presidente dichiara chiusa la seduta, che viene riconvocata, il giorno 20 luglio 2023, alle ore 09:00 presso la Sala Scacchi del Dipartimento di Matematica, Edificio 14, sito in Milano, P.zza Leonardo da Vinci 32.

La documentazione di gara e le offerte tecniche delle ditte ammesse sono conservate dal sistema telematico di gara e presso gli Ufficio del Servizio Gare Acquisti Servizi e Forniture.

Il presente verbale è composto da n.14 (quattordici) pagine.

**Letto, approvato e sottoscritto.**  
**Milano, li 19/07/2023**

Dr.ssa Franca Di Censo (Presidente)

Dr.ssa Monica Moscatelli (Componente Effettivo)

Sig. Giuseppe Piampiano (Componente Effettivo)

*Dr.ssa Marta Moreschi (Segretario Verbalizzante)*