

**TRENTINO SVILUPPO S.p.A. - Via F. Zeni, 8
38068 Rovereto (TN)**

**CONFRONTO CONCORRENZIALE SU ME-PAT NR. 80279
PER SERVIZIO CATERING IN OCCASIONE DELL'EVENTO TRAVERSE
AWARDS**

CODICE CIG ZBA2806172

Verbale della Commissione Tecnica

Come si evince dall'atto di data 07/05/2019, prot. nr. 8472, è stata istituita dal Dott. Paolo Pretti, Direttore della Direzione Operativa di Trentino Sviluppo S.p.A, la Commissione Tecnica per la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti, come previsto dalla lettera di invito per l'affidamento del "Servizio catering in occasione dell'Evento Traverse Awards"".

Presso la sede di Trentino Sviluppo S.p.A. a Trento, Via Romagnosi 11 alle ore 8.45 del giorno 8 maggio 2019 la Commissione tecnica risulta essere così costituita:

Elisabetta Nardelli – Presidente
Chiara Bassetti – Commissario
Elisabetta Gutterer – Commissario
Fabia Tomaselli – Segretario Verbalizzante

Il Presidente dichiara aperta la riunione e illustra il metodo di valutazione delle offerte tecniche pervenute e la relativa attribuzione dei punteggi, come disposto nei documenti di gara.

La Commissione attribuirà i punteggi per ogni criterio da valutare da un punteggio minimo di 0 ad un massimo di 1.

I criteri specificati nel disciplinare di gara sono i seguenti:

- 1. PROPOSTA DI MENU**
- 2. STAFF DI LAVORO**
- 3. PROPOSTA VINI E BEVERAGE**

Ciascun commissario tecnico è dotato di un tabulato sul quale apporre i punteggi e le relative motivazioni.

La Commissione procede quindi all'esame degli elaborati prodotti dai concorrenti:

1. AL BELVEDERE

Il Presidente procede alla lettura integrale della documentazione presentata. Segue ampio dibattito sulla proposta.

2. CATERING SERVICE S.R.L.

Il Presidente procede alla lettura integrale della documentazione presentata. Segue ampio dibattito sulla proposta.

3. MORESCO GROUP SERVICE S.R.L.

Il Presidente procede alla lettura integrale della documentazione presentata. Segue ampio dibattito sulla proposta.

Dopo un'approfondita discussione da parte della Commissione Tecnica, sulle varie proposte analizzate, ogni Commissario procede ad assegnare i propri punteggi inerenti i criteri, ad ogni singolo concorrente, inserendo altresì le proprie valutazioni.

I punteggi di tutte le valutazioni effettuate vengono inseriti in un apposito file excel e si procede alla cd. "riparametrazione" dei punteggi prevista dall'allegato P al D.p.r. 207/2010 ss.mm. nei termini, ex multis, definiti anche dalla giurisprudenza del Consiglio di Stato (VI, n. 6928/2012 e VI, n. 5754/2012) per cui:

- 1) viene calcolata della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (media sui commissari) sulla seguente scala di valutazione: 0 insufficiente, 0,2 sufficiente, 0,4 discreto, 0,6 buono, 0,8 distinto, 1 eccellente.
- 2) si procede, quindi, a trasformare la media dei valori attribuiti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta ed assegnando ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla media ottenuta (riparametrazione).
- 3) Tale media riparametrata viene poi rapportata al coefficiente assegnato al criterio per ottenere il punteggio effettivo dell'offerta tecnica.
- 4) Si procede quindi con una seconda riparametrazione assegnando il punteggio massimo alla migliore offerta e ricalcolando gli altri punteggi in proporzione.

Il risultato finale è il seguente

CONCORRENTE	PUNTEGGIO TECNICO
AL BELVEDERE	45,32
CATERING SERVICE SRL	69,85
MORESCO GROUP SERVICE SRL	70,00

Conclusivamente, il Presidente della Commissione Tecnica procede a dar lettura della graduatoria tecnica generata:

CONCORRENTE	PUNTEGGIO TECNICO
MORESCO GROUP SERVICE SRL	70,00
CATERING SERVICE SRL	69,85
AL BELVEDERE	45,32

La seduta è conclusa alle ore 10.00, il Presidente della Commissione tecnica procederà a trasmettere il presente verbale alla Commissione di Gara per il prosieguo delle operazioni.

In fede,

Elisabetta Nardelli, Presidente

Chiara Bassetti, Commissario

Elisabetta Gutterer, Commissario

Fabia Tomaselli, Segretario verbalizzante

(*Documento firmato in originale*)

trspa-09/05/2019-0008768

CRITERI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI		Commissario 1	
ECCELLENTE	1		
MOLTO BUONO	0,8		
BUONO	0,6		
DISCRETO	0,4		
SUFFICIENTE	0,2		
INSUFFICIENTE	0		
Valutazione singolo Commissario punteggio da 0 a 1			
Criterio:	PROPOSTA MENU	STAFF DI LAVORO	PROPOSTA VINI E BEVERAGE
Concorrenti:			
	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1
AL BELVEDERE	0,4	0,4	0,6
	NO ITALIANITA' MOLTO TRENTO POCA ATTENZIONE ALLE INTOLLERANZE	NUMERO PERSONALE BUONO (23) NON SUFFICIENTEMENTE DETTAGLIATI I PROFILO PROFESSIONALI	PROPOSTA CHE RISPETTA IL CAPITOLATO SENZA PARTICOLARI ARRICCHIMENTI
CATERING SERVICE	0,6	0,6	0,8
	RAPPRESENTATIVO DELL'ITALIANITA' ATTENZIONE ALLE INTOLLERANZE BUONA VARIETA'	NUMERO PERSONALE IMPIEGATO BUONO (23) DETTAGLiate LE INFO SULLO STAFF	PROPOSTA MOLTO BUONA E VARIA
MORESCO GROUP SERVICE	0,6	0,6	0,8
	POCA ITALIANITA' MOLTA VARIETA' E ORIGINALE LA PROPOSTA DI ALLESTIMENTO PRESENTA DISPONIBILITA' A CUCINARE PIATTI PER INTOLLERANTI	NUMERO PERSONALE MOLTO BUONO (27) CON DETALIO SUFFICIENTE SULLO STAFF	PROPOSTA MOLTO BUONA E VARIA
Firma _____			

CRITERI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI		Commissario 2	
ECCELLENTE	1		
MOLTO BUONO	0,8		
BUONO	0,6		
DISCRETO	0,4		
SUFFICIENTE	0,2		
INSUFFICIENTE	0		
Valutazione singolo Commissario punteggio da 0 a 1			
Criterio:	PROPOSTA MENU	STAFF DI LAVORO	PROPOSTA VINI E BEVERAGE
Concurrenti:	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1
AL BELVEDERE	0,4	0,4	0,6
	+ QUALITA' TRENTINO - MOLTO TRENTINO E POCO ITALIANITA' - POCA VARIETA' - ATTENZIONE VEGAN /INTOLLERANZE	23 PERSONE - DESCRIZIONE PERSONALE (CURRICULA)	ADEGUATA VARIETA' DI BEVANDE
CATERING SERVICE	0,6	0,8	0,8
	+ ITALIANITA' + PROPOSTA VEGAN - VARIETA'	23 PERSONE + TUTTI PARLANO MINIMO DI INGLESE + DESCRIZIONE PERSONALE DETTAGLIATA	+ CANTINE + VARIETA' DI BIRRE + VARIETA' VINO
MORESCO GROUP SERVICE	0,6	0,8	0,6
	- POCO ITALIANITA' - NO VEGAN/CELIACI + QUALITA' TRENTINO + VARIETA' + ALLESTIMENTO PRODOTTI	27 PERSONE + PERSONALE MESSO A DISPOSIZIONE - DESCRIZIONE PERSONALE DI TUTTI	+ VARIETA' VINO + CANTINE
Firma _____			

ECCELLENTE	1
MOLTO BUONO	0,8
BUONO	0,6
DISCRETO	0,4
SUFFICIENTE	0,2
INSUFFICIENTE	0

Valutazione singolo Commissario punteggio da 0 a 1

Criterio:	PROPOSTA MENU	STAFF DI LAVORO	PROPOSTA VINI E BEVERAGE
			Concorrenti:
	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1
AL BELVEDERE	0,4 MOLTO TRENTINO ZERO ITALIANITA' POCO VEGAN POCA ATTENZIONE CELIACHIA	0,4 NUMERO BUONO DI PERSONALE (23) DISCRETA DESCRIZIONE PROFESSIONALE	0,4 POCO OLTRE RICHIESTO
CATERING SERVICE	0,6 ABBASTANZA ITALIANITA' POCO VEGAN POCO CELIACHIA MOLTO TRENTINO	0,6 NUMERO BUONO DI PERSONALE (23) DESCRIZIONE PROFESSIONALE DETTAGLIATA	0,8 MOLTO RICCA LA VARIETA' DI TIPOLOGIE E DI CANTINE
MORESCO GROUP SERVICE	0,6 MOLTO TRENTINO POCA ITALIANITA' NO VEGAN POCA ATTENZIONE CELIACHIA MOLTO VARIO E ORIGINALE	0,8 NUMERO PIU' ALTO DI PERSONALE (27) DESCRIZIONE PROFESSIONALE DETTAGLIATA DA SPECIFICARE LE CONOSCENZE LINGUISTICHE DI TUTTO IL PERSONALE (SPECIFICATE SOLO DI ALCUNI PROFILI)	0,8 RICCA VARIETA' DI CANTINE QUALCHE TIPOLOGIA FUORI RICHIESTA
Firma _____			