

OGGETTO: Esito indagine di mercato:

“Servizio di catering per la cena di gala in occasione della serata inaugurale della Stagione 2018/209 presso la “Società del Giardino”.

- Scadenza ricezione offerte: 22/10/2018 ore 18:00
- Ditte inviate: 8

nr.	operatori inviati
1	FINCAV srl
2	AREA KITCHEN
3	CMC srl
4	T'A' CATERING & CATERING
5	SIMPOSIO srl
6	FEDERICO SALZA CATERING
7	CAPURRO RICEVIMENTI
8	GALATEO RICEVIMENTI

- Ditte che hanno presentato offerta: 2
- Graduatoria:

nr	Operatore economico	Offerta	Note
1	FINCAV srl	€ 39.600,00 + iva sconto 1% su base d'asta	punteggio totale 85,00 (vedi allegato)
2	SIMPOSIO srl	€ 39.200,00 + iva Sconto 2% su base d'asta	punteggio totale 80,53 (vedi allegato)

Alla luce delle risultanze suesposte la migliore offerta per la fornitura in oggetto emersa dal confronto concorrenziale, è risultata quella dell'Impresa Fincav srl che ha formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa avendo totalizzato il punteggio più alto, come sinteticamente riportato nel riepilogo allegato.

II PROVVEDITORE

(Antonio Cunsolo)



Milano, 30 ottobre 2018

allegato prospetto

OGGETTO: Esito indagine di mercato:

“Servizio di catering per la cena di gala in occasione della serata inaugurale della Stagione 2018/209 presso la “Società del Giardino”.

allegato:

TEATRO ALLA SCALA		SCALA DI VALUTAZIONE			
sintesi proposte tecniche cena di gala 7/12/2018		VALUTAZIONE	PUNTEGGIO		
Elementi di valutazione dell'offerta tecnica		Non valutabile	0		
		Poco adeguato	0.1 - 0.3		
		Sufficiente	0.31 - 0.5		
		Discreto	0.51 - 0.7		
		Buono	0.71 - 0.9		
		Ottimo	0.91 - 1		
a) proposta creativa menu	Punteggio massimo	01 - FINCAV srl	Punteggio	02 - SIMPOSIO Srl	Punteggio
	40	1) La proposta creativa del menù evidenzia una ricerca accurata sul tema dell'opera oggetto della serata. 2) Lo chef Daniel Canzian che guiderà il team di cucina ha un curriculum di particolare interesse in particolar modo per i numerosi riconoscimenti anche internazionali e già una fama riconosciuta da organi di stampa sia come chef indipendente sia per il ristorante che porta il suo nome. E' da evidenziare che l'intervento dello chef di fama è compreso nella proposta economica. Valutazione: OTTIMO (coefficiente riparametrato 1)	40,00	1) La proposta creativa del menù pur presentando delle pietanze ricercate non mostra alcuna particolare personalizzazione né ricerca sul tema dell'opera oggetto della serata. 2) Il curriculum dell'executive chef è sicuramente di livello alto ma non segnala particolari riconoscimenti autonomi al di fuori della sua indubbia professionalità indipendente esercitata unicamente nella società di catering né prevede il coinvolgimento (se non come extra per la parte economica) di uno chef di fama. Valutazione: BUONO (coefficiente riparametrato 0,75)	30,00
b) supporto lociatico	Punteggio massimo		Punteggio	Valutazione: buono (coefficiente riparametrato 0,75)	Punteggio
	30	La proposta di allestimento della tavola è in linea con la proposta creativa a del menu evidenziando un indubbio impegno di personalizzazione e ricerca sul tema della serata. Così anche i materiali e le attrezzature della tavola presentano caratteristiche di originalità ed esclusività della cena Valutazione: OTTIMO (coefficiente riparametrato 1)	30,00	La proposta di allestimento della tavola per la cena manca, come per la proposta di menu, di personalizzazione e ricerca sul tema della serata. Anche i materiali e le attrezzature proposte pur di qualità non evidenziano originalità ed esclusività Valutazione: DISCRETO (coefficiente riparametrato 0,68)	20,53
		CONCLUSIONI GENERALI		CONCLUSIONI GENERALI	
		<i>Conclusioni generali: è da apprezzare il forte impegno di "sartorialità" del servizio a tutti i livelli dando garanzie di conferire alla serata quella caratteristica di esclusività e unicità coerenti con questa particolare occasione e alle aspettative degli sponsor della serata.</i>		<i>Conclusioni generali: Manca l'attenzione alla "sartorialità" del servizio in via esclusiva per l'evento che non dà sufficienti garanzie di riuscire a conferire alla serata quella caratteristica di esclusività e unicità coerenti con questa particolare occasione e alle aspettative degli sponsor della serata.</i>	
		TOTALE PUNTEGGIO A+B	70,00	TOTALE PUNTEGGIO A+B	50,53
Offerta Economica					
base d'asta 1 40.000,00	Punteggio massimo		Punteggio	Valutazione: buono (coefficiente riparametrato 0,75)	Punteggio
	30	ribasso offerto 1%	15	ribasso offerto 2%	30
		offerta migliore offerta in esame x max 30 punteggio		offerta migliore offerta in esame x max 30 punteggio	
		TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO	85,00	TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO	80,53

