

**PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 50, COMMA 1, LETTERA E), DEL D.LGS 36/2023, SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA MEDIANTE L'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA SINTEL DI ARIA S.P.A. REGIONE LOMBARDIA, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL PUNTO RISTORO DELLO SPAZIO TE IN OCCASIONE DEL CINQUECENTENARIO DI PALAZZO TE . CIG. B6DD37A1B6**

**– VERBALE n° 3 - SEDUTA DEL 21.07.2025**

Oggi, lunedì 21.07.2025, alle ore 14:30 presso la sede della Fondazione Palazzo Te, Viale Te 19, si è svolta la seconda seduta della Commissione di Gara per l'affidamento della concessione di cui all'oggetto. Sono presenti Stefano Ongari e Elena Froidi, il prof. Stefano Baia Curioni in collegamento da remoto.

La Commissione prosegue nella lettura e analisi degli elaborati.

La Commissione, preso atto, come da verbali precedenti, che risultano pervenute nr. 2 offerte, e che negli atti di gara è prevista una soglia di sbarramento di 40 punti su 85, procede all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri contenuti nel disciplinare di gara

La seduta avviene come indicato negli atti di gara senza pubblico.

La Commissione nel prosieguo delle operazioni di gara procede con la lettura degli elaborati presentati e conseguentemente alla valutazione delle offerte tecniche sulla base dei criteri e metodologie esplicitati nella lettera di invito all'art. 18.

A tale scopo sono predisposte n. 28 tabelle di dettaglio, parti integranti del presente verbale, nelle quali vengono indicati:

- per ogni singolo subcriterio discrezionale i giudizi resi dai singoli commissari, la media dei giudizi, il coefficiente per l'attribuzione del punteggio e il punteggio attribuito;
- per ogni singolo subcriterio tabellare il valore offerto e il punteggio relativo.

Il riepilogo dei punteggi avviene mediante la compilazione di una tabella denominata "Riepilogo generale punteggi offerta tecnica –Gestione Spazio TE" anch'essa parte integrante del presente verbale.

Si riporta la sintesi della valutazione

<b>SOCIETA' CONCORRENTE</b>	<b>Punteggio A.1</b>	<b>Punteggio A.2</b>	<b>Punteggio A.3</b>	<b>Punteggio A.4</b>	<b>Punteggio A.5</b>	<b>Totale</b>
Igea group srl	13,66	15,00	18,50	16,68	3,00	66,84
Marilisa Allegrini srl	20,00	12,86	26,00	17,98	3,00	79,84

Dalla tabella sopra esposta si evince che entrambi i concorrenti hanno totalizzato un punteggio superiore alla soglia di sbarramento fissata.

La Commissione prende atto che i punteggi massimi relativi ai criteri A3 e A4, rispettivamente di 27 e 20 punti, non sono stati attribuiti, pertanto procede alla prima riparametrazione, così come previsto dagli atti di gara, ottenendo il seguente punteggio complessivo:

<b>SOCIETA' CONCORRENTE</b>	<b>Punteggio dopo I riparametrazione</b>
Igea group srl	69,43
Marilisa Allegrini srl	82,66

La Commissione prende atto altresì che il punteggio complessivo di 85 punti attribuibili all'offerta tecnica non è stato attribuito, pertanto procede alla II riparametrazione.

Le riparametrazioni sono riportate nella tabella "Riepilogo generale punteggi offerta tecnica – Gestione Spazio TE i", anch'essa parte integrante del presente verbale, di cui si riporta sintesi:

<b>SOCIETA' CONCORRENTE</b>	<b>Totale Riparametrato</b>
Igea group srl	71,22
Marilisa Allegrini srl	85,00

La Commissione procede quindi ad inserire i punteggi in piattaforma Sintel, come previsto dagli atti di gara e procede con le operazioni di gara.

Viene preso atto che, come indicato dagli atti di gara:

- l'offerta economica è richiesta espressa in termini di percentuale di rialzo, da applicarsi alla percentuale di royalty posta a base di gara del 5%, come indicato all'art. 17 della lettera di invito;
- il punteggio massimo di 15 punti è da attribuire mediante un coefficiente individuato con applicazione della formula bilineare indicata al punto 18 della lettera di invito.

Nel prosieguo dell'operazione di gara a mezzo piattaforma Sintel si procede con il passaggio successivo "valutazione offerte economiche". Azionando il pulsante "apertura buste economiche" si accede automaticamente alla componente economica presente nell'offerta degli operatori.

La Commissione rileva che entrambi i concorrenti hanno formulato la propria offerta interpretando non correttamente la richiesta della lettera di invito (lex specialis):

-l'operatore Igea Group srl ha inserito impropriamente la percentuale del 6,00%, che, come si desume dal PEF allegato costituisce la percentuale complessiva di royalties da applicarsi al fatturato (indicate royalties € 15.662,06 pari al 6,00% del fatturato annuo stimato in € 261.034), pertanto la percentuale in aumento quale offerta economica è del 20%; ( 5% royalty base di gara + 20% = 6%);

-l'operatore Marilisa di Allegrini srl ha inserito impropriamente la percentuale dello 0,1%; dal PEF allegato le royalties riconosciute ammontano ad € 13.515,00, pari al 5,1% del fatturato stimato in € 265.000,00 indicato dall'operatore. Pertanto, la percentuale in aumento è pari al 2,00% quale offerta economica (royalties a base di gara 5% + 2% = 5,10%)

<b>FORNITORE</b>	<b>% RIALZO OFFERTA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Igea Group srl	20,0%	15,00
Marilisa Allegrini srl	2,00%	1,50

Sommando i punteggi già assegnati alle offerte tecniche ai punteggi economici di cui sopra, risulta il seguente punteggio:

<b>SOCIETA' CONCORRENTE</b>	<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>PUNTEGGIO ECONOMICO</b>	<b>TOTALE</b>
Igea srl	<b>71,22</b>	<b>15,00</b>	<b>86,22</b>
Marilisa Allegrini srl	<b>85,00</b>	<b>1,50</b>	<b>86,50</b>

Entrambe le offerte contengono le indicazioni relative al costo della manodopera e ai costi della sicurezza, ai

sensi art. 108 c. 9 del D. Lgs. 36/2023  
Tutte le offerte presentano il Piano Economico Finanziario.

La Commissione prende atto che l'offerta presentata dalla società Marilisa Allegrini srl risulta essere l'offerta economicamente più vantaggiosa avendo totalizzato il punteggio più alto pari 86,50 punti su 100 punti.

La Commissione prende atto che in presenza di due sole offerte non trova applicazione quanto indicato, ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. 36/2023, all'art.23 della lettera di invito in merito all'individuazione di offerte anomale.

La Commissione, dopo valutazione del PEF presentato dalla società Marilisa Allegrini srl, ritiene che lo stesso dia una chiara visione dei flussi economico-patrimoniali che sottendono alla gestione della concessione in oggetto, e che offra un riscontro positivo circa la sua sostenibilità economico-finanziaria; i dati economici riportati in un raffronto fra costi e ricavi, risultano coerenti, e soprattutto dimostrano la concreta capacità del concorrente di eseguire correttamente le prestazioni per l'intero arco temporale richiesto negli atti di gara.

La Commissione, rilevata quindi la correttezza e la validità degli elementi esposti nel Piano Economico Finanziario che permette di valutare positivamente la gestione della concessione, considera congrua l'offerta presentata dalla società Marilisa Allegrini srl.

La Commissione ritenuta conclusa la propria attività, formula la proposta di aggiudicazione in favore della Società.

La proposta ha carattere provvisorio e diverrà definitiva solo ad avvenuta approvazione da parte del competente organo dell'amministrazione aggiudicatrice - previa verifica della veridicità delle dichiarazioni fornite e del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura.

Alle ore 17:00 si dichiara chiusa la seduta.

Il presente verbale è letto, approvato e sottoscritto come appresso.

All.:

-n.28 tabelle di dettaglio "Offerta Tecnica- Gestione Spazio TE (10 pagine)

-n. 1 tabella riepilogo "*Riepilogo generale punteggi offerta tecnica – Gestione Spazio TE*" (1 pagina)

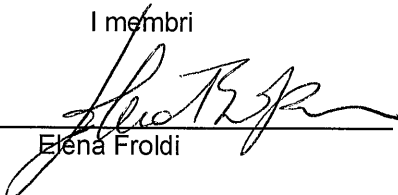
-n. 1 tabella "*Riepilogo generale punteggi offerta tecnica -Gestione Spazio TE con riparametrazioni*" (1 pagina)

*Gestione Spazio TE*

Il Presidente

  
Stefano Baia Curioni

I membri

  
Elena Froidi

  
Stefano Ongari

Stefano Ongari

Segretario verbalizzante

-----

Riepilogo punteggi offerta tecnica		
	IGEA	ALLEGRINI
<b>A.1. PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO</b>	<b>13,66</b>	<b>20,00</b>
Concept: descrizione della tipologia di servizio che si intende offrire	4,00	5,00
Brand identity Spazio Te: definizione di come si intende trasmettere al target di clientela la brand identity dello Spazio Te nonché le logiche e le modalità di raggiungimento del posizionamento di mercato. Il concorrente deve illustrare gli elementi distintivi su cui intende puntare per legare la propria identità coerentemente al concept dello "Spazio Te"	1,98	3,00
Target: analisi della domanda potenziale e modalità di interazione e avvicinamento	2,00	2,00
Comunicare la Brand Identity dello Spazio Te, le iniziative commerciali e culturali attraverso la presenza sul web, sui siti specializzati e altri canali di comunicazione e descrizione della modalità di attuazione	1,98	3,00
Gestire la propria reputazione, sul web e negli altri canali scelti, e acquisire e recepire i feedback dei clienti;	1,50	2,00
Coerenza del piano con le linee programmatiche del Cinquecentenario	1,60	2,00
Azioni volte a supportare l'attività di comunicazione dell'immagine di Palazzo Te a livello nazionale e internazionale	0,60	3,00
<b>A.2 PERSONALE IMPIEGATO</b>	<b>15,00</b>	<b>12,86</b>
Modello della struttura organizzativa e operativa; logiche di coordinamento	5,00	4,10
CV dello Chef/gastronomo, in particolar modo riguardo ai riconoscimenti nell'esperienza pregressa maturata, dei locali presso cui ha lavorato, delle mansioni ricoperte e della formazione acquisita;	4,00	2,76
CV del Responsabile acquisti dei prodotti enogastronomici, in particolar modo riguardo ai riconoscimenti nell'esperienza pregressa maturata, dei locali presso cui ha lavorato, delle mansioni ricoperte e delle attestazioni;	4,00	4,00
Formazione specifica del personale di sala, in aggiunta a quanto già prescritto nel Capitolato	1,00	1,00
Conoscenza della lingua inglese di tutto il personale a contatto con il pubblico della lingua inglese. (almeno di livello sufficiente)	1,00	1,00
<b>3. Progetto di riallestimento e tematizzazione TOTALE 27 PUNTI</b>	<b>18,50</b>	<b>26,00</b>
<b>RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>19,21</b>	<b>27,00</b>
Presentazione di un progetto di riallestimento e miglioria degli arredi nella sala adibita a bar	3,50	7,00
Presentazione di un progetto di allestimento di dehors nello spazio antistante i giardini pubblici	2,50	5,00
Presentazione di un progetto di allestimento di dehors nel cortile dell'Esedra del Palazzo	6,00	6,00
Tematizzazione degli arredi e del contesto	2,50	5,00
Presentazione degli espositori prodotti enogastronomici	4,00	3,00
<b>4. Proposta enogastronomica e di servizio. TOTALE 20 PUNTI</b>	<b>16,68</b>	<b>17,98</b>
<b>RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>18,55</b>	<b>20,00</b>
<b>4.1 Presentazione di due differenti proposte di ristorazione leggera per la stagione autunnale e invernale</b>	<b>1,50</b>	<b>2,00</b>
Presentazione di due differenti proposte di ristorazione leggera per la stagione primaverile e estive	2,00	2,00
Presentazione della tipologia di prodotti da caffetteria offerti nella gestione ordinaria del bar	2,00	2,00
Presentazione della tipologia di prodotti da pasticceria offerti nella gestione ordinaria del bar	2,00	2,00
Processi di preparazione delle pietanze, in accordo agli spazi utilizzabili per la preparazione;	1,00	0,50
Presentazione della gamma di prodotti gastronomici posti in vendita	3,00	1,98
Presentazione della gamma di prodotti enologici posti in vendita	1,20	3,00
Presentazione di un palinsesto di eventi enogastronomici e culturali	1,98	3,00
Eliminazione di prodotti e materiali plastici e descrizione dei materiali impiegati (plastic free)	1,00	1,00
Ulteriori proposte ristorative aggiuntive formulate	1,00	0,50
Misure premiali pre realizzare pari opportunità generazionali e di genere.	3,00	3,00
Assenza nei tre anni antecedenti la	3,00	3,00
<b>totale punteggio tecnico</b>	<b>66,84</b>	<b>79,84</b>
<b>TOTALE CON RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>69,43</b>	<b>82,86</b>
<b>ii RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>71,22</b>	<b>85,00</b>

Riepilogo punteggi offerta tecnica		
	IGEA	ALLEGRI
<b>A.1. PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO</b>	<b>13,66</b>	<b>20,00</b>
Concept: descrizione della tipologia di servizio che si intende offrire	4,00	5,00
Brand identity Spazio Te: definizione di come si intende trasmettere al target di clientela la brand identity dello Spazio Te nonché le logiche e le modalità di raggiungimento del posizionamento di mercato. Il concorrente deve illustrare gli elementi distintivi su cui intende puntare per legare la propria identità coerentemente al concept dello "Spazio Te"	1,98	3,00
Target: analisi della domanda potenziale e modalità di interazione e avvicinamento	2,00	2,00
Comunicare la Brand Identity dello Spazio Te, le iniziative commerciali e culturali attraverso la presenza sul web, sui siti specializzati e altri canali di comunicazione e descrizione della modalità di attuazione	1,98	3,00
Gestire la propria reputazione, sul web e negli altri canali scelti, e acquisire e recepire i feedback dei clienti;	1,50	2,00
Coerenza del piano con le linee programmatiche del Cinquecentenario	1,60	2,00
Azioni volte a supportare l'attività di comunicazione dell'immagine di Palazzo Te a livello nazionale e internazionale	0,60	3,00
<b>A.2 PERSONALE IMPIEGATO</b>	<b>15,00</b>	<b>12,86</b>
Modello della struttura organizzativa e operativa; logiche di coordinamento	5,00	4,10
CV dello Chef/gastronomo, in particolar modo riguardo ai riconoscimenti nell'esperienza pregressa maturata, dei locali presso cui ha lavorato, delle mansioni ricoperte e della formazione acquisita;	4,00	2,76
CV del Responsabile acquisti dei prodotti enogastronomici, in particolar modo riguardo ai riconoscimenti nell'esperienza pregressa maturata, dei locali presso cui ha lavorato, delle mansioni ricoperte e delle attestazioni;	4,00	4,00
Formazione specifica del personale di sala, in aggiunta a quanto già prescritto nel Capitolato	1,00	1,00
Conoscenza della lingua inglese di tutto il personale a contatto con il pubblico della lingua inglese. (almeno di livello sufficiente)	1,00	1,00
<b>3. Progetto di riallestimento e tematizzazione TOTALE 27 PUNTI</b>	<b>18,50</b>	<b>26,00</b>
Presentazione di un progetto di riallestimento e miglioria degli arredi nella sala adibita a bar	3,50	7,00
Presentazione di un progetto di allestimento di dehors nello spazio antistante i giardini pubblici	2,50	5,00
Presentazione di un progetto di allestimento di dehors nel cortile dell'Esedra del Palazzo	6,00	6,00
Tematizzazione degli arredi e del contesto	2,50	5,00
Presentazione degli espositori prodotti enogastronomici	4,00	3,00
<b>4. Proposta enogastronomica e di servizio. TOTALE 20 PUNTI</b>	<b>16,68</b>	<b>17,98</b>
<b>4.1 Presentazione di due differenti proposte di ristorazione leggera per la stagione autunnale e invernale</b>		2,00
	1,50	
Presentazione di due differenti proposte di ristorazione leggera per la stagione primaverile e estive		2,00
	2,00	
Presentazione della tipologia di prodotti da caffetteria offerti nella gestione ordinaria del bar		2,00
	2,00	
Presentazione della tipologia di prodotti da pasticceria offerti nella gestione ordinaria del bar		2,00
	2,00	
Processi di preparazione delle pietanze, in accordo agli spazi utilizzabili per la preparazione;		0,50
	1,00	
Presentazione della gamma di prodotti gastronomici posti in vendita		1,98
	3,00	
Presentazione della gamma di prodotti enologici posti in vendita		3,00
	1,20	
Presentazione di un palinsesto di eventi enogastronomici e culturali		3,00
	1,98	
Eliminazione di prodotti e materiali plastici e descrizione dei materiali impiegati (plastic free)		1,00
	1,00	
Ulteriori proposte ristorative aggiuntive formulate		0,50
	1,00	
Misure premiali per realizzare pari opportunità generazionali e di genere.		
	3,00	3,00
Assenza nei tre anni antecedenti la		3,00
	3,00	
<b>totale punteggio tecnico</b>	<b>66,84</b>	<b>79,84</b>

**1. Progetto di gestione, piano di Marketing e relativa attuazione e implementazione. TOTALE 20 PUNTI****Concept: descrizione della tipologia di servizio che si intende offrire**

<b>punteggio max.</b>	<b>5</b>
-----------------------	----------

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,6	0,6	0,53	0,8	4,00
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,6	0,6	0,66	1	5,00

**.1Brand identity Spazio Te: definizione di come si intende trasmettere al target di clientela la brand identity dello Spazio te nonché le logiche e le modalità di raggiungimento del posizionamento di mercato. Il concorrente deve illustrare gli**

<b>punteggio max.</b>	<b>3</b>
-----------------------	----------

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,4	0,4	0,4	0,66	1,98
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	3,00

**Target: analisi della domanda potenziale e modalità di interazione e avvicinamento**

<b>punteggio max.</b>	<b>2</b>
-----------------------	----------

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2,00
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2,00

**Comunicare la Brand Identity dello Spazio Te, le iniziative commerciali e culturali attraverso la presenza sul web, sui siti**

<b>punteggio max.</b>	<b>3</b>
-----------------------	----------

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,6	0,6	0,53	0,66	1,98
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	3,00

**Gestire la propria reputazione, sul web e negli altri canali scelti, e acquisire e recepire i feedback dei clienti;**

<b>punteggio max.</b>	<b>2</b>
-----------------------	----------

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	1,5
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	2

**Coerenza del piano con le linee programmatiche del Cinquecentenario**

<b>punteggio max.</b>	<b>2</b>
-----------------------	----------

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,6	0,6	0,53	0,8	1,6
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,6	0,6	0,66	1	2

**Azioni volte a supportare l'attività di comunicazione dell'immagine di Palazzo Te a livello nazionale e internazionale**

<b>punteggio max.</b>	<b>3</b>
-----------------------	----------

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,6
Marilisa Allegrini srl	1	1	1	1	1	3

2

**2.1. Modello della struttura organizzativa e operativa; logiche di coordinamento****punteggio max.****5**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	5
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,6	0,6	0,66	0,82	4,1

**CV dello Chef/gastronomo, in particolar modo riguardo ai riconoscimenti nell'esperienza pregressa maturata, dei locali presso cui ha lavorato, delle mansioni ricoperte e della formazione acquisita;**

**punteggio max.****4**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,8	0,8	1	0,866	1	4
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,69	2,76

**CV del Responsabile acquisti dei prodotti enogastronomici, in particolar modo riguardo ai riconoscimenti nell'esperienza pregressa maturata, dei locali presso cui ha lavorato, delle mansioni ricoperte e delle attestazioni;**

**punteggio max.****4**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	4
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	4

**Formazione specifica del personale di sala, in aggiunta a quanto già prescritto nel Capitolato**

**punteggio max.****1**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,2	0,2	0,2	0,2	1	1
Marilisa Allegrini srl	0,2	0,2	0,2	0,2	1	1

**Conoscenza della lingua inglese di tutto il personale a contatto con il pubblico della lingua inglese. (almeno di livello**

**punteggio max.****1**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl						1
Marilisa Allegrini srl						1

**.3****.3.1 Presentazione di un progetto di riallestimento e migloraia degli arredi nella sala adibita a bar****punteggio max. 7**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	3,5
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	7

**Presentazione di un progetto di allestimento di dehors nello spazio antistante i giardini pubblici****punteggio max. 5**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	2,5
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	5

**Presentazione di un progetto di allestimento di dehors nel cortile dell'Esedra del Palazzo****punteggio max. 6**

6

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	6
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	6

**Tematizzazione degli arredi e del contesto****punteggio max. 5**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	2,5
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	5

**Presentazione degli espositori prodotti enogastronomici****punteggio max. 4**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	4
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	3



**4. Proposta enogastronomica e di servizio. TOTALE 20 PUNTI****Presentazione di due differenti proposte di ristorazione leggera per la stagione autunnale e invernale****punteggio max****2**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	1,5
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	2

**Presentazione di due differenti proposte di ristorazione leggera per la stagione primaverile e estive****punteggio max.****2**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2

**Presentazione della tipologia di prodotti da caffetteria offerti nella gestione ordinaria del bar****punteggio max.****2**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2
Marilisa Allegrini srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2

**Presentazione della tipologia di prodotti da pasticceria offerti nella gestione ordinaria del bar****punteggio max.****2**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	2
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	2

**Processi di preparazione delle pietanze, in accordo agli spazi utilizzabili per la preparazione;****punteggio max.****1**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	1
Marilisa Allegrini srl	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5

**Presentazione della gamma di prodotti gastronomici posti in vendita****punteggio max.****3**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	3
Marilisa Allegrini srl	0,4	0,4	0,4	0,4	0,66	1,98

**Presentazione della gamma di prodotti enologici posti in vendita****punteggio max.****3**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,4	0,4	0,40	0,40	1,2
Marilisa Allegrini srl	1	1	1	1	1	3

**Presentazione di un palinsesto di eventi enogastronomici e culturali****punteggio max.****3**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,4	0,6	0,6	0,53	0,66	1,98
Marilisa Allegrini srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	3

**Eliminazione di prodotti e materiali plastici e descrizione dei materiali impiegati (plastic free)****punteggio max.****1**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl						1
Marilisa Allegrini srl						1

**Ulteriori proposte ristorative aggiuntive formulate****punteggio max.****1**

	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	coefficiente	punteggio
Igea srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	1
Marilisa Allegrini srl	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5