



<b>Oggetto:</b>	SERVIZI DI RISTORAZIONE PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO - BICOCCA
<b>Valore:</b>	€4.200.000,00 (Iva 4% esclusa)
<b>Procedura adottata:</b>	aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/16
<b>Determina a contrarre:</b>	delibera del C.d.A. n. 810 del 23.11.2021 - Determina Dirigenziale prot. n. 0014709/22 - Rep. 1049/2022 del 21/02/2022
<b>Criterio di aggiudicazione:</b>	offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co.2 del D.lgs. 50/16
<b>Codice Identificativo Gara - CIG:</b>	9097838D69
<b>RUP - Responsabile Unico del Procedimento</b>	Arch. Anna Maria Maggiore - Dirigente Area Infrastrutture e Approvvigionamenti
<b>UOR – Unità Operativa Responsabile:</b>	Area Infrastrutture e Approvvigionamenti Settore Centrale di Committenza e-mail: centrale.committenza@unimib.it
<b>Referenti pratica:</b>	Dott. Andrea Ambrosiano - tel. +390264486069 Dott.ssa Norma Zanetti - tel. +390264486071

## PREMESSO CHE:

- in data 23/02/2022 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. 38 e in data 02/03/2022 in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana V Serie Speciale – Contratti Pubblici – n. 26, nonché in estratto sui quotidiani, come per legge, il bando di gara relativo alla procedura aperta avente ad oggetto i servizi di ristorazione dell'Università degli Studi di Milano – Bicocca;

- entro il termine indicato (fissato per il giorno 21/03/2022, ore 18:00) hanno presentato offerta i seguenti operatori economici:

1. Sodexo Italia S.p.A.
2. Compass Group Italia S.p.A.

\*\*\*

Ciò premesso, il giorno **22 marzo 2022**, alle ore **14:40**, alla presenza di:

1. Arch. Anna Maria Maggiore, Capo Area Infrastrutture e Approvvigionamento, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento;
2. Dott. Andrea Ambrosiano, Capo Settore Centrale di Committenza, in qualità di Ufficiale Rogante e primo testimone;
3. Dott.ssa Elisabetta Stefanoli, del Settore Centrale di Committenza, in qualità di secondo testimone e Segretario Verbalizzante;

si procede in seduta telematica riservata mediante collegamento da remoto, come previsto dall'art. 17 del Disciplinare di Gara, all'apertura delle buste contenenti la documentazione di gara.

Visto l'elenco degli operatori economici concorrenti, i componenti del Seggio di gara, ciascuno per conto proprio, dichiarano - consapevoli delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere e di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 - con riferimento a quanto previsto all'art. 77 c. 6 del D.lgs. 50/16, - e in particolare, rispetto agli artt. 35-*bis* del D.lgs. n. 165/01, 51 c.p.c. e 42 del D.lgs. 50/16 in esso richiamati - che non sussistono cause ostative alla copertura del presente incarico.

Il R.U.P. dà avvio all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica, in virtù di quanto disposto dall'art. 1, comma 3, della Legge 55/2019, secondo la facoltà - espressa nel Bando di gara - prevista all'art. 133, comma 8 del D.Lgs. 50/2016, che consente di esaminare le offerte prima della verifica dell'idoneità dei concorrenti, nell'ordine di arrivo degli stessi.

#### **1. Sodexo Italia S.p.A.**

Il R.U.P. procede all'apertura della busta telematica contenente la documentazione tecnica.

Il R.U.P. rileva che è stata presentata la dichiarazione di cui all'Allegato F del Disciplinare di Gara [Dichiarazione di presenza di segreti tecnici o commerciali].

La documentazione tecnica risulta a un primo esame presente e formalmente conforme a quanto richiesto nel Disciplinare di Gara.

La busta telematica contenente l'offerta economica non viene aperta.

#### **2. Compass Group Italia S.p.A.**

Il R.U.P. procede all'apertura della busta telematica contenente la documentazione tecnica.

Il R.U.P. rileva che è stata presentata la dichiarazione di cui all'Allegato F del Disciplinare di Gara [Dichiarazione di presenza di segreti tecnici o commerciali].

La documentazione tecnica risulta a un primo esame presente e formalmente conforme a quanto richiesto nel Disciplinare di Gara.

La busta telematica contenente l'offerta economica non viene aperta.

\*\*\*

La data di apertura delle offerte economiche sarà oggetto di successiva apposita comunicazione, non appena espletata la procedura di valutazione delle offerte tecniche da parte della Commissione tecnica che sarà, all'uopo, nominata.

La seduta si chiude alle 16.00

Arch. Anna Maria Maggiore (Responsabile Unico del Procedimento) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

Dott. Andrea Ambrosiano (Primo testimone e Ufficiale Rogante) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

Dott.ssa Elisabetta Stefanoli (Secondo testimone e Segretario Verbalizzante) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

<b>Oggetto:</b>	SERVIZI DI RISTORAZIONE PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO - BICOCCA
<b>Valore:</b>	€4.200.000,00 (Iva 4% esclusa)
<b>Procedura adottata:</b>	aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/16
<b>Determina a contrarre:</b>	delibera del C.d.A. n. 810 del 23.11.2021 - Determina Dirigenziale prot. n. 0014709/22 - Rep. 1049/2022 del 21/02/2022
<b>Criterio di aggiudicazione:</b>	offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co.2 del D.lgs. 50/16
<b>Codice Identificativo Gara - CIG:</b>	9097838D69
<b>RUP - Responsabile Unico del Procedimento</b>	Arch. Anna Maria Maggiore - Dirigente Area Infrastrutture e Approvvigionamenti
<b>UOR – Unità Operativa Responsabile:</b>	Area Infrastrutture e Approvvigionamenti Settore Centrale di Committenza e-mail: <a href="mailto:centrale.committenza@unimib.it">centrale.committenza@unimib.it</a>
<b>Referenti pratica:</b>	Dott. Andrea Ambrosiano - tel. +390264486069 Dott.ssa Norma Zanetti - tel. +390264486071

\*\*\*

Il giorno **23 marzo 2022**, alle ore **11:15**, alla presenza di:

1. Arch. Anna Maria Maggiore, Capo Area Infrastrutture e Approvvigionamento, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento;
  2. Dott. Andrea Ambrosiano, Capo Settore Centrale di Committenza, in qualità di Ufficiale Rogante e primo testimone;
  3. Dott.ssa Elisabetta Stefanoli, del Settore Centrale di Committenza, in qualità di secondo testimone e Segretario Verbalizzante;
- si procede alle operazioni di nomina della Commissione di gara ai sensi dell'art.77 del D.Lgs. 50/2016.

Le Linee Guida adottate da questo Ateneo in data 15/10/2020 per la formazione delle commissioni di gara, ai sensi dell'art. 216, c. 12, del D.Lgs. n. 50/16, all'art. 6 prevedono che *“La selezione dei componenti della Commissione avviene su proposta del R.U.P. che, seguendo i criteri di cui al precedente Art. 04, indica una rosa di candidati in numero, ove possibile, doppio rispetto al numero totale previsto negli atti di gara per la composizione della Commissione. Nel corso della prima seduta di gara, o in un'apposita seduta successiva, il Seggio di gara provvede ad effettuare il sorteggio di tutti i soggetti selezionati, costituendo una graduatoria da scorrere ai fini della richiesta di disponibilità dei soggetti stessi a ricoprire l'incarico di commissario”*.

Il Responsabile del Procedimento, tenuto conto che l'art. 20 del Disciplinare di gara prevede che la Commissione sia composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, indica la seguente rosa

di candidati interni esperti nello specifico settore cui si riferisce l'appalto, suddivisi in due gruppi, uno per la valutazione nel campo dell'alimentazione e l'altro per la valutazione nel campo dell'organizzazione aziendale, oltre n. 2 Dirigenti interni per l'incarico di Presidente della Commissione, come segue:

❖ per i Dirigenti:

- Dott. Giuseppe Sinicropi, Area Risorse Finanziarie e Bilancio;
- Dott.ssa Elena La Torre, Area della Formazione e dei Servizi agli Studenti;

❖ per la valutazione nel campo dell'alimentazione:

- Dott.ssa Emanuela Cazzaniga, ricercatrice in biochimica presso il Dipartimento di Medicina e Chirurgia (School of Medicine and Surgery);
- Dott.ssa Laura Prosperi, ricercatrice in Storia Economica presso il Dipartimento di Economia, Metodi Quantitativi e Strategie di Impresa;

❖ per la valutazione nel campo dell'organizzazione aziendale:

- Prof. Paolo Tedeschi, professore ordinario in Storia Economica presso il Dipartimento di Economia, Metodi Quantitativi e Strategie di Impresa;
- Prof.ssa Federica Doni, professoressa in Economia Aziendale presso il Dipartimento di Scienze Economico-Aziendali e Diritto per l'Economia;
- Prof. Luca Mocarrelli, professore in Storia Economica presso il Dipartimento di Economia, Metodi Quantitativi e Strategie di Impresa.

Il Seggio di gara provvede, ai sensi dell'art. 6 delle sopra citate Linee Guida, ad effettuare il sorteggio dei soggetti selezionati, utilizzando la funzione CASUALE.TRA di Microsoft Excel, mediante la formula "causale.tra()", costituendo la seguente graduatoria da scorrere ai fini della richiesta di disponibilità dei soggetti stessi a ricoprire l'incarico di commissario/Presidente:

❖ per i Dirigenti:

- Dott.ssa Elena La Torre
- Dott. Giuseppe Sinicropi,

❖ per la valutazione nel campo dell'alimentazione:

- Dott.ssa Emanuela Cazzaniga;
- Dott.ssa Laura Prosperi;

❖ per la valutazione nel campo dell'organizzazione aziendale:

- Prof. Paolo Tedeschi;
- Prof.ssa Federica Doni;
- Prof. Luca Mocarrelli;

La seduta si chiude alle 11.45.

Arch. Anna Maria Maggiore (Responsabile Unico del Procedimento) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

Dott. Andrea Ambrosiano (Primo testimone e Ufficiale Rogante) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

Dott.ssa Elisabetta Stefanoli (Secondo testimone e Segretario Verbalizzante) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

<b>Oggetto:</b>	SERVIZI DI RISTORAZIONE PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO - BICOCCA
<b>Valore:</b>	€4.200.000,00 (Iva 4% esclusa)
<b>Procedura adottata:</b>	aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/16
<b>Determina a contrarre:</b>	delibera del C.d.A. n. 810 del 23.11.2021 - Determina Dirigenziale prot. n. 0014709/22 - Rep. 1049/2022 del 21/02/2022
<b>Criterio di aggiudicazione:</b>	offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co.2 del D.lgs. 50/16
<b>Codice Identificativo Gara - CIG:</b>	9097838D69
<b>RUP - Responsabile Unico del Procedimento</b>	Arch. Anna Maria Maggiore - Dirigente Area Infrastrutture e Approvvigionamenti
<b>UOR – Unità Operativa Responsabile:</b>	Area Infrastrutture e Approvvigionamenti Settore Centrale di Committenza e-mail: <a href="mailto:centrale.committenza@unimib.it">centrale.committenza@unimib.it</a>
<b>Referenti pratica:</b>	Dott. Andrea Ambrosiano - tel. +390264486069 Dott.ssa Norma Zanetti - tel. +390264486071

- VERBALE 3-

L'anno **2022**, il giorno **04** del mese di **maggio**, alle ore 14.30, il Seggio di Gara, si riunisce in seduta riservata telematica nella composizione seguente:

1. Arch. Anna Maria Maggiore, Capo Area Infrastrutture e Approvvigionamento, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento;
2. Dott. Andrea Ambrosiano, Capo Settore Centrale di Committenza, in qualità di Ufficiale Rogante e primo testimone;
3. Dott.ssa Norma Zanetti, del Settore Centrale di Committenza, in qualità di secondo testimone e Segretario Verbalizzante, in sostituzione della Dott.ssa Elisabetta Stefanoli

\*\*\*

Il R.U.P. prende atto della Relazione di Valutazione Tecnica (**Allegato A** al presente verbale), fatta pervenire dalla Commissione Tecnica all'uopo nominata dal Rettore dell'Ateneo con Decreto Prot. n. 0031432/22 del 12/04/2022, effettuata secondo i criteri previsti all'art. 16.4 del Disciplinare di Gara.

In base alla valutazione tecnica effettuata ed in attesa di aprire le buste telematiche relative alle offerte economiche, il punteggio totale attribuito, come meglio specificato dall'Allegato 1 alla Relazione di Valutazione Tecnica, risulta il seguente:

N.	Operatore Economico Concorrente	Punteggio attribuito (max 80,00 punti)

1	Sodexo Italia S.p.A.	62,40
2	Compass Group Italia S.p.A.,	64,15

Subito dopo si procede all'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta economica rilevando le seguenti percentuali e calcolando il relativo punteggio *ex art. 16.5* del Disciplinare di Gara:

Operatore Economico Concorrente	Ribasso percentuale unico offerto	Punteggio offerta economica (max 20,00 punti)
1. Sodexo Italia S.p.A.	9,20%	20,00
2. Compass Group Italia S.p.A.	9,10%	19,78

La documentazione economica degli Operatori Economici partecipanti risulta completa dell'elenco delle voci che la compongono di cui all'allegato G/1) del Disciplinare di Gara.

Alla luce di quanto rilevato, risulta pertanto la seguente **graduatoria provvisoria** degli Operatori Economici partecipanti alla gara:

Class. provv.	N. progr. offerta	Operatore economico concorrente	Punti offerta tecnica	Punti offerta economica	Punteggio totale
I	2	Compass Group Italia S.p.A.	64,15	19,78	83,93
II	1	Sodexo Italia S.p.A.	62,40	20,00	82,40

Il R.U.P., visto l'art. 97 "Offerte anormalmente basse" c. 3-bis del D. L.gs. 50/16 ("Il calcolo di cui ai commi 2, 2 bis e 2-ter è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a cinque"), evidenzia l'assenza di anomalia *ex lege* in capo alle offerte presentate.

Ai sensi del comma 6 del medesimo articolo, inoltre, non si rilevano elementi specifici tali da far apparire l'offerta prima in graduatoria anormalmente bassa.

\*\*\*

Il R.U.P. procede all'apertura della busta telematica contenente la documentazione amministrativa presentata dal solo operatore economico primo in graduatoria: Compass Group Italia S.p.A.,

Il R.U.P. rileva che l'Operatore Economico non rientra nella categoria delle micro-imprese, piccole o medie imprese (PMI).

Il R.U.P. constata che l'Operatore Economico intende avvalersi della facoltà di subappaltare.

Tutta la necessaria documentazione amministrativa risulta essere presente e conforme a quanto richiesto nel Disciplinare di Gara.



\*\*\*

Tutto ciò premesso e considerato, il R.U.P. formula proposta di aggiudicazione della procedura in epigrafe a **Compass Group Italia S.p.A.**, con sede legale a Milano, in Via A. Scarsellini n. 14, CF / P.IVA 02979410152, per un importo complessivo di **€ 3.817.800,00** (Iva esclusa), come risultante applicando alla base d'asta il ribasso unico di gara offerto del 9,10%, rimandando gli atti ai competenti uffici dell'Amministrazione ai fini delle successive fasi di verifica e controllo e rammentando che l'aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica positiva del possesso di tutti i requisiti prescritti, ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 c.7 del D.Lgs. 50/2016.

La seduta si chiude alle ore 15.40.

Arch. Anna Maria Maggiore (Responsabile Unico del Procedimento) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

Dott. Andrea Ambrosiano (Primo testimone e Ufficiale Rogante) [f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

Dott.ssa Norma Zanetti (Secondo testimone e Segretario Verbalizzante) [f.to elettronicamente ex art. 3, n. 10 del Regolamento eIDAS]

<b>Oggetto:</b>	SERVIZI DI RISTORAZIONE PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO - BICOCCA
<b>Valore:</b>	€ 4.200.000,00 (Iva 4% esclusa)
<b>Procedura adottata:</b>	aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/16
<b>Determina a contrarre:</b>	delibera del C.d.A. n. 810 del 23.11.2021 - Determina Dirigenziale prot. n. 0014709/22 - Rep. 1049/2022 del 21/02/2022
<b>Criterio di aggiudicazione:</b>	offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co.2 del D.lgs. 50/16
<b>Codice Identificativo Gara - CIG:</b>	9097838D69
<b>RUP - Responsabile Unico del Procedimento</b>	Arch. Anna Maria Maggiore - Dirigente Area Infrastrutture e Approvvigionamenti
<b>UOR – Unità Operativa Responsabile:</b>	Area Infrastrutture e Approvvigionamenti Settore Centrale di Committenza e-mail: <a href="mailto:centrale.committenza@unimib.it">centrale.committenza@unimib.it</a>
<b>Referenti pratica:</b>	Dott. Andrea Ambrosiano - tel. +390264486069 Dott.ssa Norma Zanetti - tel. +390264486071

**- RELAZIONE VALUTAZIONE TECNICA -**

La Commissione giudicatrice, nominata dalla Rettrice con Decreto Prot. n. 0031432/22 del 12/04/2022, così composta:

- Dott.ssa Elena La Torre, Dirigente dell'Area della Formazione e dei Servizi agli Studenti (Presidente);
- Dott.ssa Emanuela Cazzaniga, ricercatrice in biochimica presso il Dipartimento di Medicina e Chirurgia School of Medicine and Surgery) (Componente);
- Prof. Paolo Tedeschi, professore ordinario in Storia Economica presso il Dipartimento di Economia, Metodi Quantitativi e Strategie di Impresa (Componente);

ha effettuato la valutazione della documentazione tecnica anche mediante procedure telematiche, salvaguardando la riservatezza delle comunicazioni, ai sensi dell'art. 77, comma 2 del D.lgs. 50/16.

Il Presidente della Commissione, in data 28/04/2022, ha richiesto al R.U.P. di inoltrare agli OO.EE. concorrenti le seguenti richieste di chiarimenti circa l'offerta tecnica presentata:

**1) all'O.E. Sodexo Italia S.p.A.:**

- per quanto riguarda la lett. B) Caratteristiche distintive del direttore tecnico del servizio (pag. 1/30):

a) in merito al punto B.1, relativo al titolo di studio, di specificare la classe di Laurea Magistrale (di cui al D.M. 270/04);

b) in merito al punto B.2, relativo agli anni di esperienza in servizi analoghi, di precisare se l'esperienza in servizi analoghi indicata, superiore a 7 anni, è da intendersi già dedotta dei tre anni minimi previsti all'art. 5.6 del Capitolato Speciale d'Appalto;

- per quanto riguarda la lett. C) relativa alle Caratteristiche distintive dei cuochi (pag. 1/30):

a) in merito al punto C.1, relativo al titolo di studio, di indicare la denominazione specifica del diploma di maturità dei cuochi;

b) in merito al punto C.2, relativo agli anni di esperienza in servizi analoghi, di precisare se l'esperienza in servizi analoghi indicata, superiore a 7 anni, è da intendersi già dedotta dei tre anni minimi previsti all'art. 5.7 del Capitolato Speciale d'Appalto;

**2) all'O.E. Compass Group Italia S.p.A.:**

in merito alla lettera B) Caratteristiche distintive del direttore tecnico del servizio, punto B.1: relativamente al titolo di studio indicato (Corso di Laurea Magistrale Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali), di specificare la classe di Laurea Magistrale (di cui al DM 270/04).

\*\*\*

Nella medesima data il R.U.P. ha provveduto ad inoltrare agli OO.EE. concorrenti, mediante piattaforma U-Buy, la richiesta di chiarimenti sopra esplicitati concedendo un termine per le risposte di n. 3 giorni lavorativi dal ricevimento delle richieste stesse.

Entro il termine stabilito entrambi i concorrenti hanno provveduto ad inoltrare le risposte alle richieste di chiarimenti nei termini che seguono:

**1) Sodexo Italia S.p.A.:**

1. in merito al punto B.1 dell'offerta tecnica presentata: classe di Laurea Magistrale (di cui al DM 270/04) del direttore tecnico del servizio LM-70 – Scienze e tecnologie alimentari;

2. in merito al punto B.2 dell'offerta tecnica presentata: l'esperienza del direttore tecnico del servizio in servizi analoghi indicata, superiore a 7 anni, è da intendersi già dedotta dei tre anni minimi previsti all'art. 5.6 del Capitolato Speciale d'Appalto;

3. in merito al punto C.1.dell'offerta tecnica presentata: cuoco 1 – Diploma di maturità in tecnico delle attività alberghiere (5 anni); cuoco 2 – Diploma di maturità in tecnico delle attività alberghiere (5 anni); cuoco 3 - Diploma di maturità in tecnico delle attività alberghiere (5 anni);

4. in merito al punto C.2 dell'offerta tecnica presentata: l'esperienza dei cuochi in servizi analoghi indicata, superiore a 7 anni, è da intendersi già dedotta dei tre anni minimi previsti all'art. 5.7 del Capitolato Speciale d'Appalto;

## **2) Compass Group Italia S.p.A.:**

1. in merito al punto B.1 dell'offerta tecnica presentata: classe di Laurea Magistrale, di cui al DM 270/04, è la LM-61 Scienze della Nutrizione Umana.

\*\*\*

Tutto ciò premesso, la Commissione tecnica ha effettuato la valutazione degli elementi migliorativi, ai sensi dell'Art. 16.4 del Disciplinare di Gara, attribuendo i seguenti punteggi provvisori:

<b>Class. provv.</b>	<b>Operatore Economico Concorrente</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
I	Compass Group Italia S.p.A.	64,15
II	Sodexo Italia S.p.A.	62,40

Il tutto come meglio dettagliato nell'**Allegato n. 1**.

*Elena La Torre* (Presidente della Commissione) [f.to digitalmente ex art. 24 D.lgs. 82/05]

*Emanuela Cazzaniga* (Componente della Commissione) [f.to elettronicamente ex art. 3, n. 10 del Regolamento eIDAS]

*Paolo Tedeschi* (Componente della Commissione) [f.to elettronicamente ex art. 3, n. 10 del Regolamento eIDAS]

	<b>SODEXO ITALIA S.P.A.</b>					
	<b>CARATTERISTICHE TECNICHE (art. 16.4 - Disciplinare di Gara)</b>	<b>Modalità di valutazione (T/D)</b>	<b>Punteggio Max</b>	<b>Coefficienti</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>MOTIVAZIONE - NOTE</b>
<b>PUNTO</b>	<b>A) CERTIFICAZIONI</b>	<b>T</b>	<b>4,00</b>			
<b>A.1.</b>	Certificazione OHSAS 18001 “Gestione della Sicurezza”	T	1,00	-	0,00	-
<b>A.2.</b>	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia”	T	1,00	-	0,00	-
<b>A.3.</b>	Certificazione ISO 22000 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare”	T	2,00	-	2,00	-
	<b>B) CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO</b>	<b>T</b>	<b>6,00</b>			
<b>B.1.</b>	Titolo di studio (minimo: vedasi art. 5.6 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	3,00	-	3,00	Informazione fornita a seguito di richiesta chiarimenti: Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70)
<b>B.2.</b>	Anni di esperienza in servizi analoghi (minimo: vedasi art. 5.6 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	3,00	-	3,00	Informazione fornita a seguito di richiesta chiarimenti: anni 7 di esperienza in servizi analoghi già dedotta dei tre anni minimi
	<b>C. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEI CUOCHI</b>	<b>T</b>	<b>12,00</b>			
<b>C.1.</b>	Titolo di studio (minimo: vedasi art. 5.7 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	6,00	-	4,50	Informazione fornita a seguito di richiesta chiarimenti: tutti e tre i cuochi sono in possesso del Diploma di maturità in Tecnico delle attività alberghiere
<b>C.2.</b>	Anni di esperienza in servizi analoghi (minimo: vedasi art. 5.7 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	6,00	-	6,00	Informazione fornita a seguito richiesta chiarimenti: tutti e tre i cuochi hanno anni 7 di esperienza in servizi analoghi già dedotta dei tre anni minimi
	<b>D. ATTREZZATURE</b>	<b>D</b>	<b>5,00</b>			
<b>D.1.</b>	Piano di efficientamento (manutenzione ordinaria) con riguardo alle attrezzature e agli arredi esistenti (vedasi art. 3.5 Capitolato Speciale d'Appalto)	D	3,00	0,80	2,40	Giudizio buono in riferimento alle attrezzature: si valutano positivamente il piano delle attrezzature e degli arredi, nonché gli interventi che si porranno in essere
<b>D.2.</b>	Potenziamento delle attrezzature (vedasi art. 3.5 Capitolato Speciale d'Appalto)	D	2,00	0,80	1,60	Giudizio buono in riferimento alle migliorie in base anche al valore complessivo dell'investimento proposto, all'impatto in termini di maggior efficientamento del servizio e al miglioramento dell'offerta gastronomica
	<b>E. SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DI MONITORAGGIO DEI PASTI</b>	<b>D</b>	<b>5,00</b>			

<b>E.1.</b>	Sistema di prenotazione dei pasti	D	2,50	0,80	2,00	Buono il giudizio sul sistema di prenotazione dei pasti: si valutano positivamente gli strumenti tecnologici messi a disposizione degli utenti
<b>E.2.</b>	Sistema di monitoraggio dei pasti	D	2,50	0,60	1,50	Giudizio più che sufficiente per il sistema di monitoraggio e la customer: desta in particolare perplessità il fatto che l'indagine relativa alla soddisfazione dell'utenza venga svolta solo una volta all'anno
	<b>F. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>D</b>	<b>15,00</b>			
<b>F.1</b>	Descrizione delle fasi propedeutiche e di consegna di cui all'art. 4.1. e 4.3 del Capitolato Speciale d'Appalto	D	3,00	0,80	2,40	Giudizio buono per fasi propedeutica e di consegna: si valutano più che positivamente le tempistiche e le modalità
<b>F.1</b>	Descrizione del servizio per ciascun punto ristoro e per una settimana tipo	D	12,00	0,70	8,40	Giudizio discreto per servizio per ciascun ristoro e per settimana tipo: adeguata la presenza quantitativa degli operatori
	<b>G. CRITERI PREMIANTI RISPETTO AI CAM</b>	<b>D</b>	<b>25,00</b>			
<b>G.1</b>	Varietà e modularità dei menu e qualità dei prodotti offerti	D	25,00	0,80	20,00	Valutazione buona perché risponde alle richieste del Capitolato Speciale d'Appalto e si notano menù in grado di soddisfare un'utenza ampia e variegata
	<b>H. VALUTAZIONE GLOBALE SERVIZIO RISTORAZIONE Ed. U7- Civitas e U18-Ygeia</b>	<b>D</b>	<b>8,00</b>			
<b>a)</b>	Organizzazione del servizio	D	2,00	0,70	1,40	Giudizio discreto per l'organizzazione del servizio. Si evidenzia un discreto piano di restyling dell'edificio U7: gli spazi vengono modificati ma mantengono una configurazione coerente con l'attuale disposizione. Non sono invece previsti interventi per l'edificio U18. Si evidenzia coerenza tra il diagramma di gantt presentato, il servizio offerto e il personale a supporto
<b>b)</b>	offerta menù ristorazione	D	4,00	0,70	2,80	Giudizio discreto per l'offerta menù ristorazione: il menù presentato coerente per varietà dei pasti proposti, grammatura e apporto calorico
<b>c)</b>	Offerta prodotti bar	D	2,00	0,70	1,40	Giudizio discreto per l'offerta prodotti bar per qualità, varietà e tipologia di prodotti distribuiti. Per il servizio bar non vengono descritti in dettaglio i prodotti offerti. Sono proposte combinazioni di menù limitatamente alla colazione e non viene coperto l'arco dell'intera giornata. Il listino prezzi è coerente con i prodotti proposti
	<b>TOTALE</b>	-	-	-	<b>62,40</b>	

	<b>COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.</b>					
	<b>CARATTERISTICHE TECNICHE (art. 16.4 - Disciplinare di Gara)</b>	<b>Modalità di valutazione (T/D)</b>	<b>Punteggio Max</b>	<b>Coefficienti</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>MOTIVAZIONE - NOTE</b>
<b>PUNTO</b>	<b>A) CERTIFICAZIONI</b>	<b>T</b>	<b>4,00</b>			
<b>A.1.</b>	Certificazione OHSAS 18001 “Gestione della Sicurezza”	T	1,00	-	1,00	-
<b>A.2.</b>	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia”	T	1,00	-	0,00	-
<b>A.3.</b>	Certificazione ISO 22000 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare”	T	2,00	-	2,00	-
	<b>B) CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO</b>	<b>T</b>	<b>6,00</b>			
<b>B.1.</b>	Titolo di studio (minimo: vedasi art. 5.6 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	3,00	-	3,00	Informazione fornita a seguito di richiesta chiarimenti: Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (classe LM-61)
<b>B.2.</b>	Anni di esperienza in servizi analoghi (minimo: vedasi art. 5.6 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	3,00	-	2,50	Esperienza dichiarata dal 2013 = 9 anni (- 3 minimi) = 6 anni
	<b>C. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEI CUOCHI</b>	<b>T</b>	<b>12,00</b>			
<b>C.1.</b>	Titolo di studio (minimo: vedasi art. 5.7 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	6,00	-	4,50	Per il cuoco F.V. valutato il Diploma di maturità in Tecnico dei servizi della ristorazione come risulta da C.V. allegato all'offerta tecnica
<b>C.2.</b>	Anni di esperienza in servizi analoghi (minimo: vedasi art. 5.7 Capitolato Speciale d’Appalto)	T	6,00	-	5,00	Cuoco F.V. esperienza dichiarata dal 2014 = 8 anni (- 3 minimi) = 5 anni Cuoco F.S. esperienza dichiarata dal 2008 = 14 anni (- 3 minimi) = 11 anni Cuoco P.G.N. esperienza dichiarata dal 1996 = 26 anni (- 3 minimi) = 23 anni
	<b>D. ATTREZZATURE</b>	<b>D</b>	<b>5,00</b>			
<b>D.1.</b>	Piano di efficientamento (manutenzione ordinaria) con riguardo alle attrezzature e agli arredi esistenti (vedasi art. 3.5 Capitolato Speciale d'Appalto)	D	3,00	0,70	2,10	Giudizio discreto in riferimento al piano delle attrezzature e degli arredi, nonché degli interventi che si porranno in essere
<b>D.1.</b>	Potenziamento delle attrezzature (vedasi art. 3.5 Capitolato Speciale d'Appalto)	D	2,00	0,90	1,80	Giudizio ottimo in riferimento alle migliorie in base anche al valore complessivo dell'investimento proposto, all'impatto in termini di maggior efficientamento del servizio e al miglioramento dell'offerta gastronomica

	<b>E. SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DI MONITORAGGIO DEI PASTI</b>	<b>D</b>	<b>5,00</b>			
<b>E.1.</b>	Sistema di prenotazione dei pasti	D	2,50	0,80	2,00	Buono il giudizio sul sistema di prenotazione dei pasti: si valutano positivamente gli strumenti tecnologici messi a disposizione degli utenti
<b>E.2.</b>	Sistema di monitoraggio dei pasti	D	2,50	0,90	2,25	Giudizio ottimo per il sistema di monitoraggio e la customer: si valuta molto positivamente la presenza dell'indagine di customer satisfaction fatta quattro volte all'anno
	<b>F. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>D</b>	<b>15,00</b>			
<b>F.1</b>	Descrizione delle fasi propedeutiche e di consegna di cui all'art. 4.1. e 4.3 del Capitolato Speciale d'Appalto	D	3,00	0,80	2,40	Giudizio buono per fase propedeutica e di consegna: si valutano più che positivamente le tempistiche e le modalità
<b>F.1</b>	Descrizione del servizio per ciascun punto ristoro e per una settimana tipo	D	12,00	0,70	8,40	Giudizio discreto per servizio per ciascun ristoro e per settimana tipo: adeguata la presenza quantitativa degli operatori
	<b>G. CRITERI PREMIANTI RISPETTO AI CAM</b>	<b>D</b>	<b>25,00</b>			
<b>G.1</b>	Varietà e modularità dei menu' e qualità dei prodotti offerti	D	25,00	0,80	20,00	Valutazione buona perché risponde alle richieste del capitolato e si notano menù in grado di soddisfare un'utenza ampia e variegata
	<b>H. VALUTAZIONE GLOBALE SERVIZIO RISTORAZIONE Ed. U7- Civitas e U18-Ygeia</b>	<b>D</b>	<b>8,00</b>			
<b>a)</b>	Organizzazione del servizio	D	2,00	0,9	1,80	Giudizio ottimo per l'organizzazione del servizio. Si evidenzia un innovativo piano di restyling sia per l'edificio U7 che per l'edificio U18 e in particolare un nuovo format di presentazione dei prodotti nel rispetto dei criteri di economia circolare e biodiversità. Si nota coerenza tra il diagramma di gantt presentato, il servizio offerto e il personale a supporto
<b>b)</b>	Offerta menù ristorazione	D	4,00	0,9	3,60	Ottima l'offerta menù ristorazione con un menu presentato coerente per varietà dei pasti proposti, grammatura e apporto calorico. Si valutano molto positivamente le modalità di presentazione ed erogazione dei servizi: viene offerta agli utenti un'ampia varietà di prodotti lungo tutto l'arco della giornata. Vengono inoltre proposte combinazioni di menù a favore degli studenti e servizi migliorativi quali catering, banqueting, street food, sushi e compass box
<b>c)</b>	Offerta prodotti bar	D	2,00	0,9	1,80	Ottima l'offerta prodotti bar per qualità, varietà e tipologia di prodotti distribuiti. Combinazioni di menù con buon rapporto qualità prezzo, combinazioni, menu spuntino che incrementano l'offerta per gli studenti durante tutto l'arco della giornata. buona qualità dei prodotti proposti. L'offerta presentata è sempre coerente con lo scopo di promuovere la sostenibilità e la biodiversità dei prodotti presentati. Ampia la scelta dei prodotti bar evidenziando una buona coerenza rapporto, qualità e prezzo
	<b>TOTALE</b>	-	-	-	<b>64,15</b>	