



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

VERBALE SEDUTE RISERVATE

Commissione Giudicatrice

PRIMA SEDUTA

17 marzo 2022

relativo alla procedura aperta ai sensi del combinato disposto degli artt. 60, 95 e 164 del d.lgs. 50/2016 Codice dei Contratti Pubblici aggiornato alla L. 120/2020 di conversione del D.L. 76/2020 e alla L. 108/2021 di conversione del D.L. 77/2021, svolta tramite piattaforma telematica, per l'affidamento di una concessione di spazi presso il Polo Economico e Giuridico e il Campus Aresu dell'Università degli Studi di Cagliari da destinare al servizio di gestione di bar e piccola ristorazione, per la durata di anni cinque, eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni. Valore complessivo stimato della concessione pari a € 1.550.000,00 oltre IVA per la durata di 5 anni, € 2.600.000,00 oltre IVA per una durata complessiva pari a 8 anni (compreso l'eventuale opzione di rinnovo e esclusa la proroga) e € 3.375.000,00 oltre IVA per una durata complessiva pari a 8 anni e 6 mesi (compreso l'eventuale opzione di rinnovo e proroga). CUI S80019600925202100039 – cpv 55330000-2 - 55311000-3 - CIG 9036280E24.

L'anno **duemilaventidue** il giorno **diciassette** del mese di **marzo** alle ore **10:00** (dieci e zero minuti), in video conferenza in modalità sincrona sulla piattaforma telematica Microsoft Teams a causa della situazione di emergenza generata dalla pandemia da Covid-19, si riunisce la commissione giudicatrice in seduta riservata, per procedere alla valutazione delle offerte tecniche pervenute secondo il metodo del confronto a coppie, così come previsto negli atti di gara, nonché all'attribuzione dei punteggi con compilazione di apposite schede.

Sono Presenti i componenti della **Commissione giudicatrice** all'uopo costituita con Disposizione Dirigenziale n. **105** del giorno **4 marzo 2022** della Dirigente della Direzione Acquisti e Appalti:

Dottorssa Daniela Zedda, presidente;

Ingegnere Valeria Nastrucci, componente;

Dottor Giovanni Secci, componente.

Svolge le funzioni di Segretario verbalizzante la dott.ssa Roberta Zucca.

SI PREMETTE

- che, con la Delibera del Consiglio di Amministrazione numero 262/21 C del giorno 21 dicembre



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

- 2021 si è dato mandato alla Direzione acquisti e appalti di procedere all'espletamento di una procedura ad evidenza pubblica per l'affidamento della concessione di spazi da destinare al servizio bar e piccola ristorazione nei locali del Polo economico-giuridico e del Campus Aresu;
- che, con la Disposizione dirigenziale n° 533 del giorno 22 dicembre 2021, si è disposta l'indizione di una procedura aperta ai sensi del combinato disposto degli artt. 60, 95 e 164 del d.lgs. 50/2016 Codice dei Contratti Pubblici aggiornato alla L. 120/2020 di conversione del D.L. 76/2020 e alla L. 108/2021 di conversione del D.L. 77/2021, svolta tramite piattaforma telematica, per l'affidamento di una concessione di spazi presso il Polo Economico e Giuridico e il Campus Aresu dell'Università degli Studi di Cagliari da destinare al servizio di gestione di bar e piccola ristorazione, per la durata di anni cinque, eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni. Valore complessivo stimato della concessione pari a € 1.550.000,00 oltre IVA per la durata di 5 anni, € 2.600.000,00 oltre IVA per una durata complessiva pari a 8 anni (compreso l'eventuale opzione di rinnovo ed esclusa la proroga) e € 3.375.000,00 oltre IVA per una durata complessiva pari a 8 anni e 6 mesi (compreso l'eventuale opzione di rinnovo e proroga). CUI S80019600925202100039 – cpv 55330000-2 - 55311000-3 - CIG 9036280E24.;
 - che il bando di gara è stato inviato alla Gazzetta Ufficiale della comunità europea in data 3 gennaio 2022 che il Bando di gara è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana ai sensi dell'art. 2, comma 6, del D.M. 2 dicembre 2016 (G.U. V Serie Speciale – Contratti n. 4 del 10 gennaio 2022) e sono stati pubblicati nella Piattaforma il Disciplinare di gara, il Capitolato Speciale d'appalto e gli atti ed essi connessi, nonché pubblicato sul profilo del committente, su un quotidiano a rilevanza nazionale e su un quotidiano a rilevanza locale, sul sito della Regione Autonoma della Sardegna e, infine, sul sito del Ministero Infrastrutture e Trasporti;
 - che si tratta di una procedura svolta esclusivamente con le modalità telematiche, in conformità a quanto disposto dall'art. 58 del Codice, mediante la piattaforma di e-procurement "Appalti & Contratti" (di seguito Piattaforma) sulla documentazione depositata telematicamente, nel rispetto delle disposizioni di cui al Codice degli Appalti;
- che entro il termine prorogato e previsto per la presentazione delle offerte, ovvero entro le ore 10,00 (dieci/00) del giorno 18/02/2022 hanno presentato offerta n° 3 (tre) operatori economici di cui al sottoindicato elenco:
- 1) Compass Group Italia S.p.A., prot. n. 34123 del 14/02/2022;
 - 2) FOOD SERVICE SRL, prot. n. 34003 del 14/02/2022;



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

3) MAPI srl, prot. n. 33921 del 14/02/2022;

- che nella seduta pubblica del giorno 18 febbraio 2022 il seggio, costituito con nota protocollata al numero 37020 del giorno 16 febbraio 2022, della Dirigente della Direzione Acquisti e Appalti, ha provveduto all'apertura e all'esame della documentazione tecnica, in quanto la Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 133, comma 8, del Codice, si è avvalsa della facoltà di esaminare dapprima, la regolarità formale e la completezza delle offerte tecniche e, in successive sedute, delle offerte economiche e, infine, della documentazione amministrativa (inversione procedimentale) presentata dagli operatori economici la cui verifica verrà estesa nei confronti dell'operatore economico che ha presentato l'offerta con lo scostamento minore rispetto alla media di tutte le offerte;
- che il Responsabile Unico del Procedimento, con nota del giorno 1 marzo 2022, protocollata in pari data al numero 55172 ha proposto una rosa di sei nominativi da cui estrarre i tre componenti della commissione abbinati a coppie in ragione delle specifiche aree di afferenza necessarie in relazione alla complessità e all'oggetto dell'appalto;
- che, come si evince dalla stessa comunicazione del Responsabile Unico del Procedimento, la rosa dei nominativi è stata proposta, previa visione dei curricula e accertate le differenti tipologie di competenze, nonché verificata l'assenza delle condizioni previste dall'art. 77, commi 5 e 6, del D.Lgs. 50/2016, attraverso dichiarazione di inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione dei componenti la commissione;
- che, ai sensi dell'articolo 4 della D.D.G. n. 157 del giorno 26 aprile 2017 "Regole nomina commissioni gare", il presidente è stato individuato nella persona della dottoressa Daniela Zedda, in quanto membro con posizione di categoria più elevata con maggior numero di anni di servizio.

Tutto ciò premesso e ritenuto parte integrante e sostanziale di questo verbale, il presidente dà inizio alle operazioni alle ore **10:15** (dieci e quindici minuti).

La Commissione, sulla base di quanto contenuto nei file dell'offerta tecnica e in relazione ai criteri stabiliti dall'allegato tecnico criteri di selezione, procede con l'esame delle offerte pervenute e, di comune accordo, delibera di procedere con l'esame individuale delle singole relazioni tecniche e dichiarazioni presentate, così da riunirsi in seduta collegiale per la discussione sulle valutazioni e l'attribuzione dei punteggi, la revisione delle schede, nonché sulla delibera relativa all'analisi e attribuzione dei punteggi dei criteri premiali.

Il presidente ricorda che, ai sensi di quanto previsto nell'allegato tecnico "criteri di selezione": "La relazione tecnica deve illustrare il progetto proposto per l'allestimento del servizio bar, caffetteria e



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

piccola ristorazione e descrivere nel dettaglio le modalità di organizzazione e gestione dello stesso.

La relazione tecnica deve essere redatta in lingua italiana e non eccedente le 50 cartelle editoriali. Il testo della relazione deve essere articolato in capitoli distinti per ciascun criterio di valutazione tecnica; devono essere riportate le proposte progettuali (senza riproporre contenuti della documentazione di gara) illustrando solo gli aspetti migliorativi della proposta progettuale, evidenziando gli elementi oggetto di valutazione.

La relazione può essere corredata da Allegati tecnici funzionali alla chiarezza dell'offerta: planimetrie, rendering, foto, schede tecniche, etc. Gli allegati tecnici non rientrano nella quantificazione del numero massimo di pagine della relazione”.

I criteri di valutazione di natura qualitativa sono i seguenti:

- A.1 PROGETTO ESECUTIVO DI ALLESTIMENTO SPAZI
- A.2 PROGETTO DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE
- A.3 PROGETTO GESTIONALE E CONTROLLO QUALITÀ
- A.4 PROGETTO SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE
- A.5 UTILIZZO DI PRODOTTI DEL CIRCUITO EQUO-SOLIDALE
- A.6 PROGETTO RELATIVO ALLA DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO
- A.7 RIDUZIONE PRODUZIONE RIFIUTI NON RICICLABILI
- A.8 MISURE DI RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI E DELL'IMPATTO AMBIENTALE”.

Ricorda, infine, che sono stati previsti i seguenti criteri premiali:

- B.1 Chilometro zero/filiera corta, ex art 95, comma 13 del Codice dei contratti pubblici
- B.2 Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari
- B.3 CV del Responsabile del Servizio”.

In particolare, per i criteri di natura premiale, si procederà assegnando i punteggi stabiliti secondo le seguenti modalità:

“B.1 Chilometro zero/filiera corta, ex art 95, comma 13 del Codice dei contratti pubblici (max 4 punti):
Per il requisito “chilometro zero/filiera corta, ex art 95, comma 13 del Codice dei contratti pubblici” (ove per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario tra il produttore primario



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

e il centro di preparazione del pasto e la piattaforma sia collocata entro km 0; nel caso dei prodotti locali trasformati, il produttore è l'azienda di trasformazione che utilizza materie prime o ingredienti principali del prodotto a km 0, dove per km 0 nelle isole maggiori si considerano le derrate provenienti dall'intero territorio regionale, secondo quanto previsto e meglio descritto nel DM n.65/2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, entrato in vigore in data 4 agosto 2020) si assegneranno i punteggi come di seguito specificato:

- a. 4 punti qualora l'offerente dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta in almeno cinque delle seguenti categorie per il loro quantitativo complessivo e in accordo con la stagionalità dei prodotti: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, carne e derivati, uova, olio, passate e conserve e prodotti lattiero-caseari;
- b. 3 punti qualora l'offerente dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta in quattro delle seguenti categorie per il loro quantitativo complessivo e in accordo con la stagionalità dei prodotti: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, carne e derivati, uova, olio, passate e conserve e prodotti lattiero-caseari;
- c. 2 punti qualora l'offerente dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta in tre delle seguenti categorie per il loro quantitativo complessivo e in accordo con la stagionalità dei prodotti: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, carne e derivati, uova, olio, passate e conserve e prodotti lattiero-caseari;
- d. 1 punto qualora l'offerente dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta in due delle seguenti categorie per il loro quantitativo complessivo e in accordo con la stagionalità dei prodotti: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, carne e derivati, uova, olio, passate e conserve e prodotti lattiero-caseari;
- e. 0 punti qualora l'offerente dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta secondo la misura minima obbligatoria richiesta dai CAM di riferimento.

Costituisce criterio di premialità l'utilizzo, in quantità congrua, dei prodotti alimentari e agricoli a chilometro zero o utile o provenienti da filiera corta, adeguatamente documentato attraverso documenti di acquisto che riportino anche le indicazioni relative all'origine, alla natura, alla qualità e alla quantità dei prodotti acquistati.

B.2 Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (max 3 punti):

Per il requisito di Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari, si assegnerà il seguente punteggio (max 3 punti) qualora l'operatore economico dichiari di soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141 del 18 agosto 2015 e/o da aziende iscritte alla Rete del lavoro



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

agricolo di qualità di cui all'art. 6 del D.L. n. 91 del 24 giugno 2014. Il punteggio sarà assegnato come segue:

- a. 3 punti se l'operatore economico dichiara di soddisfare l'intero fabbisogno di tre tipologie di prodotti alimentari che rispettano le caratteristiche succitate;
- b. 2 punti se l'operatore economico dichiara di soddisfare l'intero fabbisogno di due tipologie di prodotti alimentari che rispettano le caratteristiche succitate;
- c. 1 punto se l'operatore economico dichiara di soddisfare l'intero fabbisogno di una tipologia di prodotti alimentari che rispetta le caratteristiche succitate.

B.3 CV del Responsabile del Servizio

(max 3 punti)

Per il curriculum Responsabile del servizio si assegneranno:

- a. 3 punti qualora il Responsabile del Servizio sia stato responsabile del Servizio in tre servizi analoghi;
- b. 1 punto qualora il Responsabile del Servizio sia stato responsabile dell'esecuzione in due servizi analoghi;
- c. 0 punti qualora il Responsabile del Servizio sia stato responsabile dell'esecuzione in solo un servizio analogo".

La Commissione, quindi, procede con la discussione in seduta collegiale sulle valutazioni dei confronti e l'attribuzione dei punteggi, la revisione delle schede, nonché sulla delibera relativa all'analisi e attribuzione dei punteggi dei criteri premiali, previo esame individuale della documentazione tecnica presentata dalle concorrenti per i criteri A.1 PROGETTO ESECUTIVO DI ALLESTIMENTO SPAZI; A.2 PROGETTO DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE; A.5 UTILIZZO DI PRODOTTI DEL CIRCUITO EQUO-SOLIDALE; A.6 PROGETTO RELATIVO ALLA DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO ; A.7 RIDUZIONE PRODUZIONE RIFIUTI NON RICICLABILI; A.8 MISURE DI RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI E DELL'IMPATTO AMBIENTALE", assegnando i punteggi, così come meglio descritti nell' allegato "A", debitamente siglato dai commissari, che fa parte integrante e sostanziale di questo verbale.

La Commissione, non avendo terminato l'esame della documentazione e la valutazione e l'attribuzione dei punteggi sospende la seduta **aggiornando i lavori** per i restanti criteri al giorno **22 marzo 2022**, ore **10:00 (dieci e zero minuti)** essendo le ore **13:00 (tredici e zero minuti)**.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

SECONDA SEDUTA

22 marzo 2022

L'anno **duemilaventidue** il giorno **ventidue** del mese di **marzo** alle ore **10:15** (dieci e quindici minuti), in video conferenza in modalità sincrona sulla piattaforma telematica Microsoft Teams a causa della situazione di emergenza generata dalla pandemia da Covid- 19, si riunisce la commissione giudicatrice in seduta riservata, per proseguire con la valutazione delle offerte tecniche pervenute secondo il metodo del confronto a coppie, così come previsto negli atti di gara, nonché all' attribuzione dei punteggi con compilazione di apposite schede.

La Commissione, sulla base di quanto contenuto nei file dell'offerta tecnica e in relazione ai criteri stabiliti dall'allegato tecnico criteri di valutazione, procede come indicato nel verbale della prima seduta con la discussione in seduta collegiale sulle valutazioni e l'attribuzione dei punteggi, la revisione delle schede, nonché sulla delibera relativa all'analisi e attribuzione dei punteggi dei criteri premiali e dei criteri qualitativi residuali, previo esame individuale della documentazione tecnica presentata dalle concorrenti. La commissione conclude i lavori, approvando le risultanze dei confronti e dei punteggi, così come risultanti **dal seguente punteggio complessivo**, (calcolato al termine dei confronti con trasformazione della somma dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari ad ogni offerta mediante il confronto a coppie in coefficienti variabili tra zero e uno):

FOOD SERVICE	56,83
COMPASSGROUP	58,65
MAPI S.R.L.	18,04
PUNTEGGIO MASSIMO	80,00

Terminata la valutazione il presidente chiude la seduta alle ore **12:45 (dodici e quarantacinque minuti)**. Consta il verbale di due fogli dattiloscritti sulle prime sei facciate e fin qui della settimana.

Letto, approvato e sottoscritto con firma digitale

Dottoressa Daniela Zedda, presidente;

Ingegnere Valeria Nastrucci, componente;

Dottor Giovanni Secci, componente.

Segretario Dott.ssa Roberta Zucca



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

ALLEGATO "A"

PROGETTO ESECUTIVO DI ALLESTIMENTO SPAZI

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	2
	COMPASSGROUP	2	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	3
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	2
	COMPASSGROUP	2	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	3
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	2
	COMPASSGROUP	2	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	3
			MAPI S.R.L.	0

PROGETTO GESTIONALE E CONTROLLO QUALITÀ

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	3	FOOD SERVICE	6
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	5
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	3	FOOD SERVICE	6
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	5
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	2	FOOD SERVICE	6
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	5
			MAPI S.R.L.	0



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

PROGETTO SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	4	FOOD SERVICE	6
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	4
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	3	FOOD SERVICE	6
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	5
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	2	FOOD SERVICE	5
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	4
			MAPI S.R.L.	0

PROGETTO DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	5	MAPI S.R.L.	4
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	5	MAPI S.R.L.	4
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	4	MAPI S.R.L.	3
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

UTILIZZO DI PRODOTTI DEL CIRCUITO EQUO-SOLIDALE

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	2	MAPI S.R.L.	2
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	2
	COMPASSGROUP	2	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	2	MAPI S.R.L.	2
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

PROGETTO RELATIVO ALLA DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	3	FOOD SERVICE	4
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	3
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	3	FOOD SERVICE	6
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	4
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	2	FOOD SERVICE	4
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	3
			MAPI S.R.L.	0



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
Direzione Acquisti e Appalti
Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

RIDUZIONE PRODUZIONE RIFIUTI NON RICICLABILI

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	5	FOOD SERVICE	5
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	0
			MAPI S.R.L.	3

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	4	FOOD SERVICE	3
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	4	FOOD SERVICE	3
	COMPASSGROUP	0	MAPI S.R.L.	0
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

MISURE DI RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI E DELL'IMPATTO AMBIENTALE

Commissario 1

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	3	MAPI S.R.L.	3
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 2

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	3	MAPI S.R.L.	3
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0

Commissario 3

	COMPASSGROUP		MAPI S.R.L.	
FOOD SERVICE	FOOD SERVICE	0	FOOD SERVICE	0
	COMPASSGROUP	3	MAPI S.R.L.	3
COMPASSGROUP			COMPASSGROUP	2
			MAPI S.R.L.	0



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
 Direzione Acquisti e Appalti
 Settore contratti pubblici servizi e supporto all'ufficiale rogante

ELEMENTI PREMIALI

Elemento di valutazione						
Punteggio Massimo				4	/100	Chilometro zero/filiera corta, ex art 95, comma 13 del Codice dei contratti pubblici
Offerte	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	4,00	VAL. NORM. A 1	Punteggio
FOOD SERVICE	4	4	4	4,00	1,00	4,00
COMPASSGROUP	4	4	4	4,00	1,00	4,00
MAPI S.R.L.	4	4	4	4,00	1,00	4,00

Elemento di valutazione						
Punteggio Massimo				3	/100	Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari
Offerte	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	3,00	VAL. NORM. A 1	Punteggio
FOOD SERVICE	3	3	3	3,00	1,00	3,00
COMPASSGROUP	3	3	3	3,00	1,00	3,00
MAPI S.R.L.	3	3	3	3,00	1,00	3,00

Elemento di valutazione						
Punteggio Massimo				3	/100	CV del Responsabile del Servizio
Offerte	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	3,00	VAL. NORM. A 1	Punteggio
Offerte						
FOOD SERVICE	3	3	3	3,00	1,00	3,00
COMPASSGROUP	3	3	3	3,00	1,00	3,00
MAPI S.R.L.	3	3	3	3,00	1,00	3,00