

UNIVERSITA' CA' FOSCARI VENEZIA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER

L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA

Il giorno 31.07.2023 alle ore 14.08 presso l'Ufficio Acquisti – Palazzo Ca'Foscari III piano Dorsoduro 3246, 30123 Venezia, si svolge la seduta per l'apertura delle buste amministrative elettroniche presentate dagli operatori economici che hanno inoltrato domanda nell'ambito della procedura aperta indetta dall'Ateneo per la sottoscrizione di un accordo quadro per l'affidamento dei servizi di coffee break e di catering.

La Commissione giudicatrice, con funzione altresì di Seggio di gara, nominata con Decreto del Direttore Generale n. 740/2023 prot n. 184690 del 26/07/2023, è composta da:

dott. Patrik Sambo Presidente

dott.ssa Veronica Gusso Componente

dott.ssa Lucia Diglio Componente

Tutti i componenti sono presenti.

Assume le funzioni di segretaria verbalizzante la dott.ssa Adele Zamuner.

Il Presidente dichiara aperta la seduta alle ore 14.10.

Il Presidente dà atto che sono pervenute le seguenti offerte, che risultano presentate in tale ordine nella piattaforma telematica delle Gare:

1. So.ge.ri S.r.l. – C.F. 00890870280;

2. Art&Food S.r.l. – C.F. 03995980277

Il Presidente dà atto che le buste amministrative elettroniche presentate dagli operatori economici concorrenti sono state scaricate dalla piattaforma telematica delle gare in uso all'Ateneo, su sua indicazione e autorizzazione, dalla dott.ssa Adele Zamuner a partire dalle ore 13.10 del giorno 31.07.2023.

La Commissione preliminarmente accerta che la documentazione scaricata corrisponde a

quanto è stato caricato da ogni singolo operatore economico nella corrispondente busta

amministrativa elettronica.

La Commissione procede all'esame della documentazione amministrativa presentata da

So.ge.ri S.r.l. e rileva che tale documentazione non risulta completa e conforme a quanto

richiesto dal Disciplinare di gara.

In particolare, nell'Allegato A.2 "Dichiarazione integrativa alla domanda di partecipazione"

non sono state rese le dichiarazioni di cui ai punti 1, 4 e 8.

In relazione al pagamento dell'imposta di bollo, manca, nell'istanza telematica la

dichiarazione relativa al numero seriale della marca da bollo presentata, così come richiesto

al punto 14.1 del Disciplinare di gara "Modalità di pagamento dell'imposta di bollo".

Infine, nel DGUE manca la dichiarazione di cui alla Parte IV lettera C – Capacità tecniche e

professionali secondo quanto previsto dal punto 6.3 del Disciplinare di gara.

La Commissione procede quindi all'esame della documentazione amministrativa presentata

da Art&Food S.r.l. e rileva che tale documentazione presentata non risulta completa e

conforme a quanto richiesto dal Disciplinare di gara.

In particolare, nell'Allegato A.2 "Dichiarazione integrativa alla domanda di partecipazione"

non sono state rese le dichiarazioni di cui ai punti 1.1 e 10.

In relazione alla garanzia provvisoria, si rileva che la garanzia presentata non è conforme allo

schema tipo adottato con Decreto del Mise n. 193 del 16.09.2022.

In relazione al PASSoe, questo non risulta sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante

dell'impresa concorrente, come richiesto dal punto 14.6 del Disciplinare di gara.

Si rende pertanto necessario attivare il soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 83 c. 9 del D. Lgs.

50/2016 e s.m.i., nei confronti di So.ge.ri S.r.l. e di Art&Food S.r.l. al fine di acquisire la

documentazione mancante.

La seduta ha termine alle ore 14.55.



Letto approvato e sottoscritto:

dott. Patrik Sambo - Presidente

dott.ssa Veronica Gusso - Componente

dott.ssa Lucia Diglio - Componente

dott.ssa Adele Zamuner - Segretario verbalizzante

UNIVERSITA' CA' FOSCARI VENEZIA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER
L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA

Il giorno 08.08.2023 alle ore 09.30 presso l'Ufficio Acquisti – Palazzo Ca'Foscari III piano
Dorsoduro 3246, 30123 Venezia, si svolge la seduta per l'esame della documentazione
amministrativa integrativa richiesta a So.ge.ri S.r.l. C.F. 00890870280 e a Art&Food S.r.l. C.F.
03995980277 e inviata tramite piattaforma telematica delle gare in data 01/08/2023
nell'ambito della procedura in oggetto.

La Commissione giudicatrice, con funzione altresì di Seggio di gara, nominata con Decreto del
Direttore Generale n. 740/2023 prot n. 184690 del 26/07/2023, è composta da:

dott. Patrik Sambo Presidente

dott.ssa Veronica Gusso Componente

dott.ssa Lucia Diglio Componente

Tutti i componenti sono presenti.

Assume le funzioni di segretaria verbalizzante la dott.ssa Adele Zamuner.

Il Presidente dichiara aperta la seduta alle ore 09.40.

Il Presidente dà atto che nella piattaforma telematica delle gare in uso all'Ateneo sono
pervenute le dichiarazioni in risposta al soccorso istruttorio di So.ge.ri S.r.l. in data
04/08/2023 e di Art&Food S.r.l. in data 07/08/2023.

Il Presidente dà atto che la documentazione elettronica presentata dagli operatori economici
è stata scaricata dalla piattaforma telematica delle gare in uso all'Ateneo, su sua indicazione
e autorizzazione, dalla dott.ssa Adele Zamuner a partire dalle ore 8.47 circa del giorno
08/08/2023.

La Commissione procede all'esame della documentazione integrativa presentata da So.ge.ri
S.r.l. La Commissione verifica che sono state rese le dichiarazioni di cui ai punti 1, 4 e 8

dell'Allegato A.2 "Dichiarazione integrativa alla domanda di partecipazione." E' stata altresì

presentata correttamente e compiutamente la dichiarazione relativa al numero seriale della

marca da bollo, così come richiesto al punto 14.1 del Disciplinare di gara "Modalità di

pagamento dell'imposta di bollo".

Per quanto riguarda alle dichiarazioni di cui alla Parte IV lettera C – "Capacità tecniche e

professionali" del DGUE, la Commissione prende atto che So.ge.ri S.r.l. ha dichiarato di aver

gestito, nell'ultimo quinquennio (periodo di riferimento quinquennio effettivamente

anteriore la data di pubblicazione del bando avvenuta in data 26.05.2023, secondo quanto

previsto dal punto 6.3 del Disciplinare di gara) servizi di coffee break e/o catering analoghi a

quelli oggetto di gara per un importo complessivo di € 79.625,00

(settantanovemilaseicentoventicinque/00), anziché di € 100.000,00 (centomila/00) come

previsto dal punto 6.3 del Disciplinare di gara. Per tale motivo, la Commissione propone

l'esclusione dalla procedura di So.ge.ri S.r.l.

La Commissione procede quindi all'esame della documentazione integrativa presentata da

Art&Food S.r.l. La Commissione verifica che sono state rese le dichiarazioni di cui ai punti 1.1

e 10 dell'Allegato A.2 "Dichiarazione integrativa alla domanda di partecipazione." E' stata

presentata garanzia provvisoria conforme allo schema tipo adottato con Decreto del Mise n.

193 del 16.09.2022. E' stato presentato PASSoe sottoscritto digitalmente dal legale

rappresentante dell'impresa concorrente, come richiesto dal punto 14.6 del Disciplinare di

gara.

La Commissione rileva pertanto che la documentazione integrativa presentata da Art&Food

S.r.l. risulta completa e conforme al Disciplinare di gara e pertanto l'Operatore economico

viene ammesso al prosieguo della procedura di gara.

Tutta la documentazione e i verbali della Commissione con funzione altresì di Seggio di gara

verranno trasmessi al RUP per i provvedimenti di competenza.



La seduta ha termine alle ore 10.00

Letto approvato e sottoscritto:

dott. Patrik Sambo - Presidente

dott.ssa Veronica Gusso - Componente

dott.ssa Lucia Diglio - Componente

dott.ssa Adele Zamuner - Segretario, verbalizzante

UNIVERSITA' CA' FOSCARI VENEZIA

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO
PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA**

Il giorno 13.09.2023 alle ore 9.10 presso la Sala riunioni ASIA – Ca' Foscari III piano Dorsoduro 3246, 30123 Venezia, si svolge la seduta per l'apertura e la valutazione delle offerte tecniche elettroniche presentate dagli operatori economici che hanno inoltrato domanda nell'ambito della procedura aperta telematica indetta dall'Ateneo per la sottoscrizione di un accordo quadro per l'affidamento dei servizi di coffee break e di catering.

La Commissione giudicatrice, nominata con Decreto del Direttore Generale n. 740/2023 prot n. 184690 del 26/07/2023, è composta da:

dott. Patrik Sambo Presidente

dott.ssa Veronica Gusso Componente

dott.ssa Lucia Diglio Componente

Tutti i componenti sono presenti.

Assume le funzioni di segretaria verbalizzante la dott.ssa Adele Zamuner.

Il Presidente dichiara aperta la seduta alle ore 09.10.

Il Presidente ricorda che l'unico operatore economico ammesso al proseguo della gara è Art&Food S.r.l. – C.F. 03995980277 e dà atto che il contenuto della busta "B - Offerta tecnica" è stato scaricato dalla piattaforma telematica delle gare in uso all'Ateneo, su sua indicazione e autorizzazione, dalla dott.ssa Lucia Diglio a partire dalle ore 08.59 del giorno 13.09.2023.

La Commissione preliminarmente accerta che la documentazione scaricata corrisponde a quanto è stato caricato da Art&Food S.r.l. nella corrispondente busta tecnica elettronica e procede quindi all'esame della documentazione.

Con riferimento al primo criterio *"Modello organizzativo proposto per la gestione operativa del servizio"* ciascun Commissario, dopo ampia discussione, attribuisce il coefficiente discrezionale indicato nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).

La Commissione prosegue con la valutazione del secondo criterio *"Personale adibito al servizio"*. Relativamente al sub criterio 2.1 *"Presenza (oltre al personale già previsto dall'art. 6 del Capitolato Speciale) durante l'evento di un banqueting manager per servizi con almeno 50 ospiti"* la Commissione delibera di chiedere un chiarimento all'operatore economico e sospende la valutazione del relativo criterio. Relativamente al sub criterio 2.2 *"Personale di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale con conoscenza della lingua inglese al livello B1 del quadro di riferimento per le lingue europee"* la Commissione attribuisce il relativo punteggio tabellare così come indicato nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).

La Commissione prosegue con la valutazione del terzo criterio *"Chilometro zero e filiera corta"* e per ciascuna categoria di *"Ortaggi"*, *"Frutta"* e *"Prodotti lattiero-caseari"* attribuisce il relativo punteggio tabellare così come indicato nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).

La Commissione prosegue con la valutazione del quarto criterio *"Prodotti biologici offerti, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale"* e per ciascuna tipologia di *"Frutta 100% Bio"*, *"Verdura 100% Bio"* e *"Legumi 100% Bio"* attribuisce il relativo punteggio tabellare così come indicato nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).

La Commissione prosegue con la valutazione del quinto criterio *"Offerta per i menù dal n. 4 a seguire di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale interamente vegetariani a richiesta della struttura ordinante"* e attribuisce il relativo punteggio tabellare così come indicato nel

	documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).
	La Commissione prosegue con la valutazione del sesto criterio <i>"Progetto di allestimento"</i> e relativi sub criteri 6.1 <i>"Modalità di presentazione/preparazione del menu Brindisi istituzionale"</i> di cui all'art. 6 del <i>Capitolato Speciale</i> , 6.2 <i>"Modalità di erogazione del servizio per allergici e/o intolleranti"</i> , 6.3 <i>"Misure organizzative per la fruizione del servizio a favore di persone diversamente abili"</i> , 6.4 <i>"Modalità di organizzazione di eventi all'aperto con utilizzo di materiali ed attrezzature accessorie fornite gratuitamente dal Fornitore al fine di garantire il buon esito degli eventi"</i> e ciascun Commissario, dopo ampia discussione, attribuisce i coefficienti discrezionali indicati nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).
	La Commissione prosegue con la valutazione del settimo criterio <i>"Sistema di autocontrollo della qualità del servizio reso"</i> e ciascun Commissario, dopo ampia discussione, attribuisce il coefficiente discrezionale indicato nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).
	La Commissione prosegue con la valutazione dell'ottavo criterio <i>"Certificazione ISO 14001/2015 o EMAS"</i> e prende atto che il concorrente non ha presentato la relativa certificazione e attribuisce il punteggio pari a zero così come indicato nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).
	La Commissione prosegue con la valutazione del nono criterio <i>"Gamma di prodotti offerti (DOP/IGP)"</i> e per ciascuna categoria di <i>"Salumi DOP/IGP"</i> e <i>"Formaggi DOP/IGP"</i> attribuisce il relativo punteggio tabellare così come indicato nel documento allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).
	La Commissione stabilisce di valutare il decimo criterio <i>"Qualità dei menù: assaggio menù pranzo o cena a buffet"</i> e l'undicesimo criterio <i>"Qualità dei menù: assaggio menù cocktail rinforzato"</i> il giorno 26 settembre 2023 con orario indicativo alle ore 11.00 per il cocktail

rinforzato e alle ore 13.30 per il pranzo a buffet, previa comunicazione come previsto dal
Disciplinare di gara.

La Commissione prosegue con la valutazione del dodicesimo criterio "Certificazione parità di
genere di cui all'art. 46-bis del d.lgs. n. 198/2006 rilasciata in conformità alla prassi di
riferimento UNI/PdR 125:2022 da parte di organismi di valutazione della conformità
accreditati in questo ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 il cui certificato di
accreditamento sia stato rilasciato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 e
prende atto che il concorrente non ha presentato la relativa certificazione e attribuisce il
punteggio pari a zero così come indicato nel documento allegato al presente verbale di cui
costituisce parte integrante (All. 1).

La seduta ha termine alle ore 10.30.

Letto approvato e sottoscritto:

dott. Patrik Sambo - Presidente

dott.ssa Veronica Gusso - Componente

dott.ssa Lucia Diglio - Componente

dott.ssa Adele Zamuner - Segretario verbalizzante

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA
Punteggi offerta tecnica Allegato 1 del verbale del 13.09.2023

n°	Criteri di valutazione	Sub - Criteri di valutazione	Punteggio	Art&Food S.r.l.						
				Punteggio D Max	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Totale Punteggio Q ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE	Punteggio T	Totale Punteggio T ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE
1	Modello organizzativo proposto per la gestione operativa del servizio		Max 7	7	0,80	0,80	0,60			
2	Personale adibito al servizio	Presenza (oltre al personale già previsto dall'art. 6 del Capitolato Speciale) durante l'evento di un banqueting manager per servizi con almeno 50 ospiti	Max 4						3	
		Personale di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale con conoscenza della lingua inglese al livello B1 del quadro di riferimento per le lingue europee							1	1
3	Chilometro zero e filiera corta (per ciascuna categoria sarà attribuito 1 punto)	Ortaggi	Max 3						1	1
		Frutta							1	1
		Prodotti lattiero-caseari							1	1
4	Prodotti biologici offerti, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale senza incremento di prezzo (per ogni tipologia dei prodotti biologici offerti sarà attribuito 1 punto)	Frutta 100% Bio	Max 6						2	2
		Verdura 100% Bio							2	2
		Legumi 100% Bio							2	2
5	Offerta per i menù dal n. 4 a seguire di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale interamente vegetariani a richiesta della struttura ordinante (SI/NO)		Max 2						2	2
6	Progetto di allestimento	Modalità di presentazione/preparazione del menu Brindisi "istituzionale" di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale	Max 12	3	0,2	0,2	0,2			
		Modalità di erogazione del servizio per allergici e/o intolleranti		3	0,6	0,6	0,4			
		Misure organizzative per la fruizione del servizio a favore di persone diversamente abili		3	0,4	0,6	0,2			

		Modalità di organizzazione di eventi all'aperto con utilizzo di materiali ed attrezzature accessorie fornite gratuitamente dal Fornitore al fine di garantire il buon esito degli eventi		3	0,8	0,8	0,8			
7	Sistema di autocontrollo della qualità del servizio reso (efficacia e rendicontazione)		Max 4	4	0	0	0			
8	Certificazione ISO 14001/2015 o EMAS (2 punti per ogni certificazione)		Max 4						4	0
9	Gamma di prodotti offerti (DOP/IGP)	Salumi DOP/IGP: la Commissione procederà all'attribuzione di 1 punto per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 3 punti	Max 6						3	3
		Formaggi DOP/IGP: la Commissione procederà all'attribuzione di 1 punto per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 3 punti							3	3
10	Qualità dei menù: assaggio menù "Pranzo o cena a buffet"	Adeguatezza della temperatura dei cibi offerti e delle bevande offerte	Max 10	1						
		Freschezza e qualità dei prodotti utilizzati nella preparazione del menù		3						
		Impiattamento: aspetto e creatività		3						
		Consistenza e gusto		3						
11	Qualità dei menù: assaggio menù "Cocktail rinforzato"	Freschezza dei prodotti utilizzati nella preparazione del menù	Max 10	3						
		Allestimento: aspetto e creatività		3						
		Consistenza e gusto		4						



12	Certificazione parità di genere di cui all'art. 46-bis del d.lgs. n. 198/2006 rilasciata in conformità alla prassi di riferimento UNI/PdR 125:2022 da parte di organismi di valutazione della conformità accreditati in questo ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 il cui certificato di accreditamento sia stato rilasciato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1		Max 2					2	0
----	---	--	-------	--	--	--	--	---	---

Venezia, 13 settembre 2023

Commissario 1 dott. Patrik SAMBO



Commissario 2 dott.ssa Veronica BASSO



Commissario 3 dott.ssa Lucia Diglio



UNIVERSITA' CA' FOSCARI VENEZIA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER
L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA

Il giorno 26.09.2023 alle ore 11.20 presso gli spazi di Ca' Foscari Esposizioni - Dorsoduro 3246,
30123 Venezia, si svolge la seduta per la prosecuzione della valutazione dell'offerta tecnica
elettronica presentata dall'unico operatore economico (Art&Food S.r.l.) ammesso al
proseguo della gara nell'ambito della procedura aperta telematica indetta dall'Ateneo per la
sottoscrizione di un accordo quadro per l'affidamento dei servizi di coffee break e di catering.

La Commissione giudicatrice, nominata con Decreto del Direttore Generale n. 740/2023 prot.
n. 184690 del 26/07/2023, è composta da:

dott. Patrik Sambo Presidente

dott.ssa Veronica Gusso Componente

dott.ssa Lucia Diglio Componente

Tutti i componenti sono presenti.

Assume le funzioni di segretaria verbalizzante la dott.ssa Adele Zamuner.

Il Presidente dichiara aperta la seduta alle ore 11.20. La seduta ha luogo al piano terra degli
spazi di Ca' Foscari Esposizioni.

Con riferimento alla richiesta di chiarimento (prot. n. 211569 del 15.09.2023) in merito al
criterio di valutazione n.2 *"Personale adibito al servizio" sub criterio 1) "Presenza (oltre al
personale già previsto dall'art. 6 del Capitolato Speciale) durante l'evento di un banqueting
manager per servizi con almeno 50 ospiti"*, la Commissione dà atto che Art&Food S.r.l., con
nota prot. n. 215020 del 18.09.2023, ha fornito le dovute precisazioni. La Commissione
procede quindi ad attribuire il relativo punteggio tabellare così come indicato nel documento
allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).

La Commissione, alle ore 11.30, prosegue i lavori al piano primo con l'assaggio del menù



"Cocktail rinforzato" presentato dall'operatore economico secondo il menù proposto e selezionato dalla Commissione (prot. n. 219984 del 22.09.2023) ai fini della valutazione del criterio n. 11 "Qualità dei menù: assaggio menù cocktail rinforzato". Terminato l'assaggio, la Commissione si riunisce nuovamente al piano terra e ciascun Commissario, dopo ampia discussione, attribuisce il coefficiente discrezionale relativo a ciascun sub-criterio come indicato nell'allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).

La Commissione sospende la seduta alle ore 12.20 e si riunisce alle ore 13.30 presso gli spazi di Ca' Foscari Esposizioni al piano primo per proseguire i lavori con l'assaggio del menù

"Pranzo a buffet" presentato dall'operatore economico secondo il menù proposto e selezionato dalla Commissione (prot. n. 219984 del 22.09.2023) ai fini della valutazione del decimo criterio "Qualità dei menù: assaggio menù pranzo o cena a buffet". Terminato l'assaggio, la Commissione si riunisce nuovamente al piano terra e ciascun Commissario dopo ampia discussione, attribuisce il coefficiente discrezionale relativo a ciascun sub-criterio come indicato nell'allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante (All. 1).

Al termine della valutazione di tutti i criteri, viene calcolato il punteggio relativo all'offerta tecnica come previsto dal punto 17.1 del Disciplinare di gara e risultante dall'Allegato 1 del presente verbale, di cui costituisce parte integrante. Art&Food S.r.l. ha ottenuto il punteggio tecnico complessivo di 47.20/70.

La documentazione viene trasmessa al RUP per gli atti di propria competenza.

La seduta ha termine alle ore 15.00.

Letto approvato e sottoscritto:

dott. Patrik Sambo - Presidente

dott.ssa Veronica Gusso - Componente

dott.ssa Lucia Diglio - Componente

dott.ssa Adele Zamuner - Segretario verbalizzante

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA
Punteggi offerta tecnica Allegato 1 al verbale del 26.09.2023

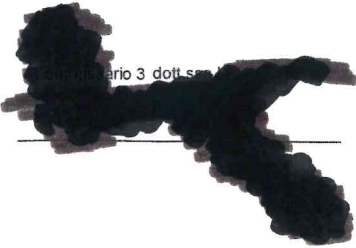
Art&Food S.r.l.														
n°	Criteri di valutazione	Sub - Criteri di valutazione	Punteggio	Punteggio D Max	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Media coefficienti	Totale Punteggio D ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE	Punteggio Q Max	Totale Punteggio Q ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE	Punteggio T	Totale Punteggio T ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE	Totale Punteggio ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE
1	Modello organizzativo proposto per la gestione operativa del servizio		Max 7	7	0,80	0,80	0,60	0,73	5,13					
2	Personale adibito al servizio	Presenza (oltre al personale già previsto dall'art. 6 del Capitolato Speciale) durante l'evento di un banqueting manager per servizi con almeno 50 ospiti	Max 4									3	3	
		Personale di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale con conoscenza della lingua inglese al livello B1 del quadro di riferimento per le lingue europee										1	1	
3	Chilometro zero e filiera corta (per ciascuna categoria sarà attribuito 1 punto)	Ortaggi	Max 3									1	1	
		Frutta										1	1	
		Prodotti lattiero-caseari										1	1	
4	Prodotti biologici offerti, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale senza incremento di prezzo (per ogni tipologia dei prodotti biologici offerti sarà attribuito 1 punto)	Frutta 100% Bio	Max 6									2	2	
		Verdura 100% Bio										2	2	
		Legumi 100% Bio										2	2	
5	Offerta per i menù dal n. 4 a seguire di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale interamente vegetariani a richiesta della struttura ordinante (SI/NO)		Max 2									2	2	
6	Progetto di allestimento	Modalità di presentazione/preparazione del menu Brindisi "istituzionale" di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale	Max 12	3	0,20	0,20	0,20	0,20	0,60					
		Modalità di erogazione del servizio per allergici e/o intolleranti		3	0,60	0,60	0,40	0,53	1,60					
		Misure organizzative per la fruizione del servizio a favore di persone diversamente abili		3	0,40	0,60	0,20	0,40	1,20					
		Modalità di organizzazione di eventi all'aperto con utilizzo di materiali ed attrezzature accessorie fornite gratuitamente dal Fornitore al fine di garantire il buon esito degli eventi		3	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40					
7	Sistema di autocontrollo della qualità del servizio reso (efficacia e rendicontazione)		Max 4	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00					

8	Certificazione ISO 14001/2015 o EMAS (2 punti per ogni certificazione)		Max 4									4	0	
9	Gamma di prodotti offerti (DOP/IGP)	Salumi DOP/IGP: la Commissione procederà all'attribuzione di 1 punto per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 3 punti	Max 6									3	3	
		Formaggi DOP/IGP: la Commissione procederà all'attribuzione di 1 punto per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 3 punti										3	3	
10	Qualità dei menù: assaggio menù "Pranzo o cena a buffet"	Adeguatezza della temperatura dei cibi offerti e delle bevande offerte	Max 10	1	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60					
		Freschezza e qualità dei prodotti utilizzati nella preparazione del menù		3	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40					
		Impiattamento: aspetto e creatività		3	0,60	0,80	0,80	0,73	2,20					
		Consistenza e gusto		3	0,60	0,60	0,80	0,67	2,00					
11	Qualità dei menù: assaggio menù "Cocktail rinforzato"	Freschezza dei prodotti utilizzati nella preparazione del menù	Max 10	3	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40					
		Allestimento: aspetto e creatività		3	0,80	0,80	0,60	0,73	2,20					
		Consistenza e gusto		4	0,80	1,00	0,80	0,87	3,47					
12	Certificazione parità di genere di cui all'art. 46-bis del d.lgs. n. 198/2006 rilasciata in conformità alla prassi di riferimento UNI/PdR 125:2022 da parte di organismi di valutazione della conformità accreditati in questo ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 il cui certificato di accreditamento sia stato rilasciato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1		Max 2									2	0	
PUNTEGGIO TOTALE										26,20		0,00	21	47,20

Venezia, 26 settembre 2023

Commissario 1  Patrik SAMBO

Commissario 2  dott.ssa Veronica GUSSO

Commissario 3 

UNIVERSITA' CA' FOSCARI VENEZIA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER
L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA

Il giorno 28.09.2023 alle ore 14.45 tramite collegamento telematico su piattaforma GMeet, si svolge la seduta per l'apertura della busta elettronica contenente l'offerta economica presentata dall'unico operatore economico (Art&Food S.r.l.) ammesso al proseguo della gara nell'ambito della procedura aperta telematica indetta dall'Ateneo per la sottoscrizione di un accordo quadro per l'affidamento dei servizi di coffee break e di catering.

La Commissione giudicatrice, nominata con Decreto del Direttore Generale n. 740/2023 prot. n. 184690 del 26/07/2023, è composta da:

dott. Patrik Sambo Presidente

dott.ssa Veronica Gusso Componente

dott.ssa Lucia Diglio Componente

Tutti i componenti sono presenti.

Assume le funzioni di segretaria verbalizzante la dott.ssa Adele Zamuner.

Il Presidente dichiara aperta la seduta alle ore 14.45.

Su incarico del Presidente della Commissione, la dott.ssa Adele Zamuner dell'Ufficio Acquisti provvede a pubblicare nella sezione "Allegati" della piattaforma telematica il file "Tabella punteggi tecnici" conseguiti dal concorrente.

La dott.ssa Adele Zamuner procede a scaricare il contenuto della busta "C - Offerta economica" presentata da Art&Food S.r.l. attraverso la piattaforma telematica.

La Commissione esamina l'offerta economica presentata da Art&Food S.r.l. che offre una percentuale unica di ribasso pari al 5%. L'offerta economica presentata dall'operatore economico è allegata al presente verbale (Allegato 1) e ne costituisce parte integrante.

La Commissione provvede a calcolare il punteggio economico di Art&Food S.r.l. secondo la

formula prevista dal punto 17.2 del Disciplinare di gara. Tale conteggio viene riportato nell'Allegato 2 al presente verbale e ne costituisce parte integrante. Art&Food S.r.l. ottiene 30/30 punti.

La dott.ssa Adele Zamuner dell'Ufficio Acquisti, su indicazione del Presidente della Commissione, provvede a pubblicare nella sezione "Allegati" della piattaforma telematica il file "Allegato 3" da cui risulta il punteggio complessivo conseguito dall'operatore economico. La Commissione quindi dà atto che Art&Food S.r.l. ottiene un punteggio complessivo di 77.20/100 punti, di cui 47.20/70 relativamente alla valutazione dell'offerta tecnica e 30/30 relativamente all'offerta economica.

Tutta la documentazione di gara viene trasmessa al RUP per gli atti di propria competenza.

La seduta ha termine alle ore 15.00.

Letto approvato e sottoscritto:

dott. Patrik Sambo - Presidente

dott.ssa Veronica Gusso - Componente

dott.ssa Lucia Diglio - Componente

dott.ssa Adele Zamuner - Segretario verbalizzante

OMISSIS

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE
BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA
Punteggi offerta economica Allegato 2 del verbale del 28.09.2023**

Art&Food S.r.l.			
Ra	RMax	PEmax=30 punti	PE (offerta economica)
5	5	30	30,00

Venezia, 28 Settembre 2023

Commissario 1

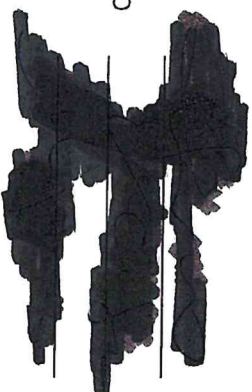
dott. Patrik SAMBO

Commissario 2

dott.ssa Veronica GUSO

Commissario 3

dott.ssa Lucia Diglio

A large, dark, irregular redacted area covering the bottom right portion of the page, likely obscuring a signature or official stamp.

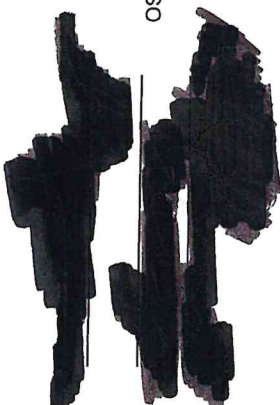
PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA SOTTOSCRIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI COFFEE BREAK E DI CATERING - CIG: 97948050CA
Punteggio complessivo Allegato 3 del verbale del 28.09.2023

Art & Food S.r.l.		
PT (offerta tecnica)	PE (offerta economica)	Totale punteggio
47,20	30,00	77,20

Venezia, 28 Settembre 2023

Commissario 1
Commissario 2
Commissario 3

dott. Patrik SAMBO
dott.ssa Veronica GUSSO
dott.ssa Lucia Diglio

A large, dark, irregularly shaped redacted area covering the bottom right portion of the page, likely obscuring a signature or official stamp.