

Rep. n. 1141/2024 - Prot. n. 107219

Gara europea telematica a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar presso il complesso Policlinico dell'Università degli Studi di Padova. CIG: B106A1C261

VERBALE DI GARA N. 3

Il giorno 30 maggio 2024 alle ore 11:00 la Commissione giudicatrice nominata con decreto del Direttore Generale Rep. n. 2144/2024 - Prot. n. 93986 del 29/05/2024, si riunisce in seduta telematica utilizzando l'applicazione del software per videoconferenze Zoom.

La Commissione risulta così composta:

- avv. Nicola De Conti, presidente,
- dott. Mirco Maura, componente,
- arch. Alessandra Mancini, componente,
- dott.ssa. Pamela Rinaudo, componente,
- dott. Antonio Fassina, componente;

è presente, altresì, la dott.ssa Monica Gambaro, segretario verbalizzante.

Mediante il collegamento Zoom come sopra descritto, i membri della Commissione di gara sono in grado di visualizzare contestualmente le schermate del Portale Appalti, attraverso il quale vengono effettuate le operazioni di gara.

Premesso che:

- in data 14/05/2024, come risulta dal Verbale di gara n. 2 Rep. n. 858/2024 - Prot. n. 85606, il Seggio di gara, completata la valutazione della documentazione amministrativa, anche a seguito all'attivazione dei soccorsi istruttori per i concorrenti FINESSO EGIDIO e FALCHI srls, ha ammesso tutti i concorrenti alla fase successiva della procedura;
- in data 30/05/2024 è stato pubblicato nell'Area Comunicazioni del Portale Appalti e nel Portale Bandi di gara e contratti dell'Università, l'avviso della seduta di apertura delle buste telematiche contenenti le offerte tecniche dei concorrenti, fissata nella medesima giornata a partire dalle ore 11:00.

Ciò premesso

la Commissione Giudicatrice inizia i lavori alle ore 11:00 definendo rapidamente l'attività da svolgere e, convalidata l'ammissione alla fase successiva della procedura di tutti i concorrenti, procede al download della documentazione tecnica presentata tramite il Portale Appalti dai concorrenti stessi, secondo l'ordine di presentazione delle offerte nel Portale stesso.

Nei tempi di attesa del download della documentazione, il presidente, anche alla luce delle FAQ pervenute e dei relativi chiarimenti pubblicati, illustra ai componenti della commissione i criteri di valutazione previsti nell'art. 18 del disciplinare di gara e qui di seguito riportati:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	PUNTI	PUNTI
					QL MAX	QN MAX	T MAX
1	PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE	21	1.A	Sarà oggetto di valutazione il progetto di allestimento degli spazi in termini di profilo estetico, di accuratezza dei particolari, di	7		



			dettaglio descrittivo. Il concorrente dovrà presentare anche un lay-out grafico della realizzazione visiva proposta.			
		1.B	In riferimento alle attrezzature ed agli arredi, saranno oggetto di valutazione: - la qualità dei materiali proposti; - le caratteristiche tecniche dei singoli elementi di arredo; - le caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature proposte per l'allestimento dei locali.	7		
		1.C	Saranno oggetto di valutazione le caratteristiche funzionali degli allestimenti in relazione alle attività previste e al razionale utilizzo dei locali e degli spazi concessi; saranno valutati altresì il confort e la fruibilità delle aree destinate alla ristorazione.	7		
2	MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	6	2.A	Descrizione della struttura organizzativa e delle modalità di gestione del servizio con indicazione della quantità e della qualità del personale che verrà impiegato nell'esecuzione del servizio.	6	
3	CERTIFICAZIONI (nel caso di partecipazione di un raggruppamento/consorzio, il punteggio sarà assegnato se la certificazione è posseduta da ciascuno dei componenti)	8	3.A	Possesso della certificazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001. Si= 1 punto NO= 0 punti		1
			3.B	Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 9001, settore EA di certificazione 30. Si= 1 punto; NO= 0 punti		1
			3.C	Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 22005 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari". Si= 1 punto; NO= 0 punti		1
			3.D	Possesso della certificazione UNI 10854 "Sistemi di gestione per l'autocontrollo basato sui principi dell'HACCP". Si= 2 punti; NO= 0 punti		2
			3.E	Possesso della certificazione ISO 45001 sul "Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro".		1

2

			Si= 1 punto; NO= 0			
		3.F	Possesso della certificazione SA8000 "Social Accountability". Si= 1 punto; NO= 0 punti			1
		3.G	Possesso della certificazione UNI PDR 125:2022 "Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere" Si= 1 punto; NO= 0 punti			1
4	MODALITA' DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE	5	4.A Il concorrente dovrà descrivere le funzionalità e le caratteristiche del "totem touch screen" di cui all'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto – Parte Tecnica, evidenziando la semplicità di utilizzo e proponendo eventuali strumenti ritenuti migliorativi.	5		
5	GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI	20	5.A Prodotti del mercato esotico (tali prodotti devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale - WFTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale - Fair Trade Italia). La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 7	7		
			5.B Il concorrente offre soluzioni volte a salvaguardare piccole produzioni di eccellenza gastronomica mediante la proposta di prodotti derivanti da presidi slow food. La Commissione attribuirà punti 0,5 per ogni tipologia di prodotto derivante da presidio slow food offerto, fino ad un max di punti 7	7		
			5.C Il concorrente offre soluzioni volte a garantire una sana e corretta alimentazione mediante la proposta di prodotti per persone affette da diabete, prodotti per vegani, prodotti biologici. La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 6	6		
6	SCONTO SUI PREZZI	20	6.A La Commissione attribuirà punti 1,0 per		20	

3

DI VENDITA DEI PRODOTTI			ogni punto percentuale di sconto offerto dal concorrente sui prezzi di vendita dei prodotti (art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica) in favore del personale dipendente dell'Ateneo e/o studenti e/o docenti o comunque personale in possesso di badge dell'Università degli Studi di Padova fino ad un massimo di punti 20 pari al 20% di sconto		
TOTALE				80	

Il presidente ricorda, inoltre, che ai sensi dell'art. 18.2 del disciplinare di gara, in merito ai criteri tecnico-quantitativi (QN), suddivisi in sub-criteri di valutazione, si procederà ad attribuire i punteggi in base al seguente procedimento:

- a.1) la Commissione giudicatrice attribuirà a ciascun concorrente i-esimo, per ogni sub-criterio j previsto, il punteggio che potrà variare da 0 fino al valore massimo attribuibile al singolo sub-criterio j;
- a.2) I punteggi ottenuti dal concorrente i-esimo nei vari sub-criteri j verranno sommati per determinare il totale ottenuto per il criterio quantitativo k, in base alla seguente formula:

$$P_{i_{k(QN)}} = \sum_{j=1}^n P_{i_{subj(QN)}}$$

Dove:

$P_{i_{k(QN)}}$ = punteggio ottenuto dal Concorrente i-esimo nel criterio quantitativo k;

$P_{i_{subj(QN)}}$ = punteggio ottenuto dal Concorrente i-esimo nel sub-criterio j;

n = numero dei sub-criteri quantitativi contenuti nel criterio k

Nel caso in cui non siano stati definiti i singoli sub-criteri, le suddette operazioni verranno svolte applicandole direttamente al criterio quantitativo.

Per i criteri tecnico-qualitativi (QL), suddivisi nei sub-criteri di valutazione sopra indicati, si procederà ad attribuire i punteggi in base al seguente procedimento:

- b.1) la Commissione giudicatrice attribuirà a ciascun concorrente i-esimo, per ogni sub-criterio t previsto, il punteggio discrezionale, assegnando un coefficiente compreso tra 0 ed 1, espresso in valori centesimali, rispettando le valutazioni previste dalla seguente tabella:

ottimo	da 0,81 a 1,00
distinto	da 0,61 a 0,80
buono	da 0,41 a 0,60;
discreto	da 0,21 a 0,40;
sufficiente	da 0,01 a 0,20
insufficiente	0,00

- b.2) per ogni partecipante i-esimo e per ogni sub-criterio t, si ottiene così un valore assegnato dalla Commissione (Mit);



b.3) il punteggio ottenuto dal singolo concorrente i-esimo nei vari sub-criteri t viene determinato secondo la seguente formula:

$$P_{i_{subt}(QL)} = Mit \cdot P_{max_{subt}}$$

Dove:

$P_{i_{subt}(QL)}$ = punteggio ottenuto dal Concorrente i-esimo per il sub-criterio qualitativo t;

Mit = valore del punteggio attribuito dalla Commissione, ottenuta dal Concorrente i-esimo nel sub-criterio t;

$P_{max_{subt}}$ = punteggio massimo attribuibile al sub-criterio t;

I punteggi ottenuti da ogni concorrente i-esimo nei vari sub-criteri t vengono quindi sommati per determinare il totale ottenuto per il criterio tecnico-qualitativo h, in base alla seguente formula:

$$P_{i_h(QL)} = \sum_{t=1}^r P_{i_{subt}(QL)}$$

Dove:

$P_{i_h(QL)}$ = punteggio ottenuto dal concorrente i-esimo nel criterio qualitativo h;

$P_{i_{subt}(QL)}$ = punteggio ottenuto dal Concorrente i-esimo nel sub-criterio t;

r = numero sub-criteri qualitativi contenuti nel criterio h.

Nel caso in cui non siano stati definiti i singoli sub-criteri, le suddette operazioni verranno svolte applicandole direttamente al criterio qualitativo.

Per i criteri tabellari, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente ed in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Alle ore 11:30 il presidente sospende la seduta riservata che viene aggiornata alle ore 10:00 del giorno 4/06/2024.

L'anno 2024, il giorno 4 giugno, alle ore 10:00, la Commissione si riunisce in seduta telematica utilizzando l'applicazione del software per videoconferenze Zoom per l'esame delle 5 (cinque) offerte tecniche presentate dai concorrenti e la valutazione delle stesse con riferimento ai criteri di aggiudicazione previsti dal disciplinare di gara.

Tutti i concorrenti presentano documentazione tecnica completa e regolare.

La Commissione esamina la documentazione tecnica dei concorrenti iniziando dalla proposta tecnica del concorrente FAST EAT ITALY Srl.

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi e del calcolo della somma degli stessi secondo quanto previsto dall'art. 18 del disciplinare di gara, la Commissione si avvale del foglio di calcolo allegato al presente verbale in formato .pdf (All. n. 1/1-5) e agli atti dell'Ufficio Gare in formato excel.

Nel medesimo foglio allegato vengono inserite anche le motivazioni relativamente ai criteri di aggiudicazione tecnico-qualitativi per ogni concorrente.

Completato l'esame della documentazione tecnica dei concorrenti FAST EAT ITALY Srl, SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA e FINESSO EGIDIO, il presidente alle ore 12:00 sospende la seduta riservata che viene aggiornata alle ore 11:00 del giorno 6/06/2024.

L'anno 2024, il giorno 6 giugno, alle ore 11:00, la Commissione si riunisce in seduta telematica utilizzando l'applicazione del software per videoconferenze Zoom per proseguire con l'esame delle offerte tecniche presentate dai concorrenti.



La Commissione esamina la proposta tecnica del concorrente FOOD EVOLUTION Srl e conclude con la valutazione di quella del concorrente FALCHI Srls.

Completato l'esame di tutte le proposte tecniche, come risulta dal citato allegato che fa parte integrante del presente verbale, i concorrenti ottengono i seguenti punteggi:

Concorrente	Punteggio tecnico complessivo
FAST EAT ITALY Srl	72,300
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	73,650
FINESSO EGIDIO	27,300
FOOD EVOLUTION Srl	48,000
FALCHI Srls	13,150

La Commissione constata che solo i concorrenti FAST EAT ITALY Srl, SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA e FOOD EVOLUTION Srl superano la "soglia di sbarramento" di cui all'art. 18.2.3 del disciplinare di gara, avendo ottenuto più di 48 punti. Per i concorrenti FINESSO EGIDIO E FALCHI Srls la Commissione prende atto che il mancato raggiungimento del predetto punteggio minimo è causa di esclusione dalla gara.

Concluso l'esame delle proposte tecniche presentate dai concorrenti, il Presidente alle ore 13:00 dichiara chiusa la seduta che viene aggiornata al 10/06/2024, per procedere:

- all'inserimento sul Portale Appalti dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti,
- alla successiva riparametrazione dei punteggi,
- all'apertura delle offerte economiche presentate dai concorrenti stessi.

Il presente verbale è composto da n. 6 (sei) facciate e n. 1 (uno) allegati.

Letto, approvato e sottoscritto.

avv. Nicola De Conti (presidente)

dott. Mirco Maura (componente)

arch. Alessandra Mancini (componente)

dott.ssa. Pamela Rinaudo (componente)

dott. Antonio Fassina (componente)

dott.ssa Monica Gambaro (segretario verbalizzante)

The image shows five handwritten signatures in blue ink, each written on a horizontal line. From top to bottom, the signatures correspond to: 1. avv. Nicola De Conti (presidente), 2. dott. Mirco Maura (componente), 3. arch. Alessandra Mancini (componente), 4. dott.ssa. Pamela Rinaudo (componente), and 5. dott.ssa Monica Gambaro (segretario verbalizzante).

							FAST EAT ITALY Srl	
ID	CRITERI	SUBCRITERI	QL/QN	Punti (MAX)	Coeff.	Punteggio criteri QN e QL	Motivazione	
1	PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE	1.A Sarà oggetto di valutazione il progetto di allestimento degli spazi in termini di profilo estetico, di accuratezza dei particolari, di dettaglio descrittivo. Il concorrente dovrà presentare anche un lay-out grafico della realizzazione visiva proposta.	QL	7	0,8	5,6	Il layout proposto, attraverso un considerevole utilizzo di tavole grafiche, risulta studiato in maniera particolareggiata con ampia descrizione di scelte progettuali anche dal punto di vista estetico (identità visiva chiara con palette materiali/colori descritta nella mood-board). La Commissione ritiene distinta la proposta tecnica in relazione al presente subcritero ed attribuisce coefficiente 0,8.	
		1.B In riferimento alle attrezzature ed agli arredi, saranno oggetto di valutazione: - la qualità dei materiali proposti; - le caratteristiche tecniche dei singoli elementi di arredo; - le caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature proposte per l'allestimento dei locali.	QL	7	0,8	5,6	La soluzione proposta e l'attenzione dedicata ai materiali (tra cui l'impegno riferito agli aspetti inerenti all'economia circolare prevista dai CAM arredi e l'utilizzo di materiali ad impatto zero) e alle attrezzature con studio delle migliori per il massimo contenimento energetico, risultano particolarmente apprezzabili. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,8.	
		1.C Saranno oggetto di valutazione le caratteristiche funzionali degli allestimenti in relazione alle attività previste e al razionale utilizzo dei locali e degli spazi concessi; saranno valutati altresì il confort e la fruibilità delle aree destinate alla ristorazione.	QL	7	0,9	6,3	La soluzione funzionale proposta è apprezzabile visto che, oltre all'analisi dei flussi di clientela e dei lavoratori, delle operazioni di scarico merci e di pulizia, è stato pienamente sviluppato un piano di accessibilità con una progettazione inclusiva secondo i criteri del Design for All (DfA). La Commissione attribuisce il coefficiente 0,9.	
2	MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	2.A Descrizione della struttura organizzativa e delle modalità di gestione del servizio con indicazione della quantità e della qualità del personale che verrà impiegato nell'esecuzione del servizio.	QL	6	0,8	4,8	La gestione del servizio è descritta in maniera dettagliata: - il concorrente prevede n. 4 unità di personale, con previsione della compresenza di n. 2 unità nella fascia oraria del pranzo, - la descrizione della modalità di gestione del servizio prevede anche la gestione delle sostituzioni e dei picchi non prevedibili in caso di necessità di tipo emergenziale contando sulla disponibilità del personale in forze alle altre unità operative locali relative alle aree contermini, - è prevista attività di formazione sia obbligatoria che non obbligatoria in materia di sicurezza e igiene degli alimenti, sistema HACCP e piano di autocontrollo aziendale, sicurezza e salute sul lavoro, formazione specifica per nuovi prodotti e servizi, relazione con il cliente e tecniche di vendita. Viene proposto, altresì, un gestionale per l'ottimizzazione del servizio allo scopo di agevolare il lavoro del personale garantendo praticità ed efficienza nei processi. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,8.	
3	CERTIFICAZIONI (nel caso di partecipazione di un raggruppamento/consorzio, il punteggio sarà assegnato se la certificazione è posseduta da ciascuno dei componenti)	3.A Possesso della certificazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001. Sì= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1		
		3.B Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 9001, settore EA di certificazione 30. Sì= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1		
		3.C Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 22005 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari". Sì= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1		
		3.D Possesso della certificazione conforme ai principi del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 rev.4.2003 (vedasi risposta n. 5 in FAQ - Comunicazione n. 1 del 24/04/2024)	T	2		2		
		3.E Possesso della certificazione ISO 45001 sul "Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro". Sì= 1 punto; NO= 0	T	1		1		
		3.F Possesso della certificazione SA8000 "Social Accountability". Sì= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0		
		3.G Possesso della certificazione UNI PDR 125:2022 "Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere" Sì= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1		
4	MODALITÀ DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE	Il concorrente dovrà descrivere le funzionalità e le caratteristiche del "totem touch screen" di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica, evidenziando la semplicità di utilizzo e proponendo eventuali strumenti ritenuti migliorativi.	QL	5	0,6	3	Il concorrente descrive le funzionalità e le caratteristiche del totem touch screen proposto in modo esaustivo (sistema "Sei Soddisfatto?"). Viene evidenziata la semplicità di utilizzo per la clientela. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,6.	
5	GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI	5.A Prodotti del mercato esotico (tali prodotti devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale - WFTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale - Fair Trade Italia). La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 7	QL	7		7	Il concorrente offre n. 44 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti fino al massimo punteggio attribuibile	
		5.B Il concorrente offre soluzioni volte a salvaguardare piccole produzioni di eccellenza gastronomica mediante la proposta di prodotti derivanti da presidi slow food. La Commissione attribuirà punti 0,5 per ogni tipologia di prodotto derivante da presidio slow food offerto, fino ad un max di punti 7.	QL	7		7	Il concorrente offre n. 16 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,5 punti fino al massimo punteggio attribuibile	
		5.C Il concorrente offre soluzioni volte a garantire una sana e corretta alimentazione mediante la proposta di prodotti per persone affette da diabete, prodotti per vegani, prodotti biologici. La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 6	QL	6		6	Il concorrente offre n. 62 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti fino al massimo punteggio attribuibile	
6	SCONTO SUI PREZZI DI VENDITA DEI PRODOTTI	6.A La Commissione attribuirà punti 1,0 per ogni punto percentuale di sconto offerto dal concorrente sui prezzi di vendita dei prodotti (art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica) in favore del personale dipendente dell'Ateneo e/o studenti e/o docenti o comunque personale in possesso di badge dell'Università degli Studi di Padova fino ad un massimo di punti 20 pari al 20% di sconto.	QN	20		20		
			Totale Valore Tecnico			72,300		

					SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA		
ID	CRITERI	SUBCRITERI	QL/QN	Punti (MAX)	Coeff.	Punteggio criteri QN e QL	Motivazione
1	PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE	1.A Sarà oggetto di valutazione il progetto di allestimento degli spazi in termini di profilo estetico, di accuratezza dei particolari, di dettaglio descrittivo. Il concorrente dovrà presentare anche un lay-out grafico della realizzazione visiva proposta.	QL	7	0,8	5,6	Le tavole grafiche di progetto descrivono dettagliatamente il nuovo distributivo proposto, articolato nella scelta di diversi arredi per le tipologie di stazionamento della clientela (tempi di permanenza brevi, medi e lunghi). La Commissione ritiene distinta la proposta tecnica in relazione al presente subcriterio ed attribuisce coefficiente 0,8.
		1.B In riferimento alle attrezzature ed agli arredi, saranno oggetto di valutazione: - la qualità dei materiali proposti; - le caratteristiche tecniche dei singoli elementi di arredo; - le caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature proposte per l'allestimento dei locali.	QL	7	0,8	5,6	Risulta approfondita l'analisi dello stato dei luoghi con proposta di aggiunta di una nuova area di preparazione dietro il bancone per migliorare strategicamente le attività. Inoltre è stata descritta in maniera approfondita la scelta dei materiali (CAM arredi) e attrezzature (massimo risparmio energetico). La Commissione attribuisce il coefficiente 0,8.
		1.C Saranno oggetto di valutazione le caratteristiche funzionali degli allestimenti in relazione alle attività previste e al razionale utilizzo dei locali e degli spazi concessi; saranno valutati altresì il confort e la fruibilità delle aree destinate alla ristorazione.	QL	7	0,95	6,65	La soluzione funzionale proposta è ottimale in quanto evidenzia uno studio dei flussi di fruizione rapida, media e lenta. Viene affrontata e risolta l'accessibilità degli spazi in maniera inclusiva. Sono previste soluzioni per la riduzione del rumore tramite pannelli fono assorbenti. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,95
2	MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	2.A Descrizione della struttura organizzativa e delle modalità di gestione del servizio con indicazione della quantità e della qualità del personale che verrà impiegato nell'esecuzione del servizio.	QL	6	0,8	4,8	La gestione del servizio è descritta in maniera dettagliata: - il concorrente prevede 7 unità di personale, con previsione della presenza di n. 2 unità nella fascia oraria del pranzo; - sotto il profilo della modalità di gestione del servizio, il concorrente descrive le modalità di approvvigionamento, di ricezione e stoccaggio delle merci, di preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché come intende allestire vetrine ed esposizione dei prodotti; - sotto il profilo della quantità del personale, il concorrente distingue tra figure di sede, figure di coordinamento e controllo e figure operative presso il bar. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,8.
3	CERTIFICAZIONI (nel caso di partecipazione di un raggruppamento/consorzio, il punteggio sarà assegnato se la certificazione è posseduta da ciascuno dei componenti)	3.A Possesso della certificazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001. Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1	
		3.B Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 9001, settore EA di certificazione 30. Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1	
		3.C Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 22005 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1	
		3.D Possesso della certificazione conforme ai principi del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1965 rev.4.2003 (vedasi risposta n. 5 in FAQ - Comunicazione n. 1 del 24/04/2024)	T	2		2	
		3.E Possesso della certificazione ISO 45001 sul "Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro". Si= 1 punto; NO= 0	T	1		1	
		3.F Possesso della certificazione SAB000 "Social Accountability". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1	
		3.G Possesso della certificazione UNI PDR 125:2022 "Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere" Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1	
4	MODALITÀ DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE	Il concorrente dovrà descrivere le funzionalità e le caratteristiche del "totem touch screen" di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica, evidenziando la semplicità di utilizzo e proponendo eventuali strumenti ritenuti migliorativi.	QL	5	0,6	3	Il concorrente descrive le funzionalità e le caratteristiche del totem touch screen proposto in modo esaustivo (sistema "Sei Soddisfatto?"). Viene evidenziata la semplicità di utilizzo per la clientela. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,6.
5	GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI	5.A Prodotti del mercato esotico (tali prodotti devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale - WFTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale - Fair Trade Italia). La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 7	QL	7		7	Il concorrente offre n. 35 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti fino al massimo punteggio attribuibile
		5.B Il concorrente offre soluzioni volte a salvaguardare piccole produzioni di eccellenza gastronomica mediante la proposta di prodotti derivanti da presidi slow food. La Commissione attribuirà punti 0,5 per ogni tipologia di prodotto derivante da presidio slow food offerto, fino ad un max di punti 7.	QL	7		7	Il concorrente offre n. 14 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,5 punti fino al massimo punteggio attribuibile
		5.C Il concorrente offre soluzioni volte a garantire una sana e corretta alimentazione mediante la proposta di prodotti per persone affette da diabete, prodotti per vegani, prodotti biologici. La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 6	QL	6		6	Il concorrente offre n. 39 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti fino al massimo punteggio attribuibile
6	SCONTO SUI PREZZI DI VENDITA DEI PRODOTTI	6.A La Commissione attribuirà punti 1,0 per ogni punto percentuale di sconto offerto dal concorrente sui prezzi di vendita dei prodotti (art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica) in favore del personale dipendente dell'Ateneo e/o studenti e/o docenti o comunque personale in possesso di badge dell'Università degli Studi di Padova fino ad un massimo di punti 20 pari al 20% di sconto.	QN	20		20	
			Totale Valore Tecnico			73,650	

ID	CRITERI	SUBCRITERI	QL/QN	Punti (MAX)	Coeff.	FINESSE EGIDIO	
						Punteggio criteri QN e QL	Motivazione
1	PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE	1.A Sarà oggetto di valutazione il progetto di allestimento degli spazi in termini di profilo estetico, di accuratezza dei particolari, di dettaglio descrittivo. Il concorrente dovrà presentare anche un lay-out grafico della realizzazione visiva proposta.	QL	7	0,4	2,8	Il layout proposto risulta ordinario nelle predisposizioni. Non sono valutabili le descrizioni dell'allestimento poiché troppo generiche. Pertanto, nel complesso, si ritiene la proposta tecnica in relazione al presente subcriterio discreta e la Commissione attribuisce coefficiente 0,40.
		1.B In riferimento alle attrezzature ed agli arredi, saranno oggetto di valutazione: - la qualità dei materiali proposti; - le caratteristiche tecniche dei singoli elementi di arredo; - le caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature proposte per l'allestimento dei locali.	QL	7	0,4	2,8	L'offerta risulta adeguata per quanto riguarda gli allestimenti proposti anche se non particolarmente approfondita. Commissione attribuisce il coefficiente 0,40.
		1.C Saranno oggetto di valutazione le caratteristiche funzionali degli allestimenti in relazione alle attività previste e al razionale utilizzo dei locali e degli spazi concessi; saranno valutati altresì il confort e la fruibilità delle aree destinate alla ristorazione.	QL	7	0,1	0,7	La descrizione delle caratteristiche funzionali degli allestimenti risulta generica e non approfondita. Non è previsto alcun accorgimento per utenti diversamente abili. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,1.
2	MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	2.A Descrizione della struttura organizzativa e delle modalità di gestione del servizio con indicazione della quantità e della qualità del personale che verrà impiegato nell'esecuzione del servizio.	QL	6	0,1	0,6	Il concorrente si limita a prevedere l'assunzione di n. 4 persone per l'esplicitamento del servizio, in regola con le indicazioni previste dalla normativa HACCP. Manca tuttavia completamente la descrizione del modello organizzativo per la gestione del servizio nonché l'indicazione della qualità del personale che verrà impiegato. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,10.
3	CERTIFICAZIONI (nel caso di partecipazione di un raggruppamento/consorzio, il punteggio sarà assegnato se la certificazione è posseduta da ciascuno dei componenti)	3.A Posso della certificazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001. Si= 1 punto NO= 0 punti	T	1		0	
		3.B Posso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 9001, settore EA di certificazione 30. Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.C Posso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 22005 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.D Posso della certificazione conforme ai principi del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 rev.4.2003 (vedasi risposta n. 5 in FAQ - Comunicazione n. 1 del 24/04/2024)	T	2		0	
		3.E Posso della certificazione ISO 45001 sul "Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro". Si= 1 punto; NO= 0	T	1		0	
		3.F Posso della certificazione SA8000 "Social Accountability". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.G Posso della certificazione UNI PDR 125:2022 "Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere" Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
4	MODALITA' DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE	Il concorrente dovrà descrivere le funzionalità e le caratteristiche del "totem touch screen" di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica, evidenziando la semplicità di utilizzo e proponendo eventuali strumenti ritenuti migliorativi.	QL	5	0	0	Il concorrente non descrive le funzionalità e le caratteristiche del totem touch screen di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - parte tecnica. Pertanto, si ritiene insufficiente la proposta tecnica in relazione al presente subcriterio e si attribuisce coefficiente 0
5	GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI	5.A Prodotti del mercato esotico (tali prodotti devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale - WFTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale - Fair Trade Italia). La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 7	QL	7		0	Il concorrente non offre prodotti del mercato esotico. La Commissione attribuisce un punteggio pari a 0.
		5.B Il concorrente offre soluzioni volte a salvaguardare piccole produzioni di eccellenza gastronomica mediante la proposta di prodotti derivanti da presidi slow food. La Commissione attribuirà punti 0,5 per ogni tipologia di prodotto derivante da presidio slow food offerto, fino ad un max di punti 7.	QL	7		0	La Commissione assegna un punteggio pari a 0 in quanto dalla descrizione dei prodotti offerti nella proposta tecnica non si evince che tali prodotti rappresentino un presidio slow food.
		5.C Il concorrente offre soluzioni volte a garantire una sana e corretta alimentazione mediante la proposta di prodotti per persone affette da diabete, prodotti per vegani, prodotti biologici. La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 6	QL	6		1,4	Il concorrente offre n. 7 marchi di prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti per un totale di punti 1,4. La Commissione riscontra anche l'offerta di prodotti per celiaci dei quali non tiene conto in quanto al sensi dell'art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica, la gamma dei prodotti per celiaci rappresenta un requisito minimo e non premiale.
6	SCONTO SUI PREZZI DI VENDITA DEI PRODOTTI	6.A La Commissione attribuirà punti 1,0 per ogni punto percentuale di sconto offerto dal concorrente sui prezzi di vendita dei prodotti (art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica) in favore del personale dipendente dell'Ateneo e/o studenti e/o docenti o comunque personale in possesso di badge dell'Università degli Studi di Padova fino ad un massimo di punti 20 pari al 20% di sconto.	QN	20		19	
			Totale Valore Tecnico "v"			27,300	

					FOOD EVOLUTION Srl		
ID	CRITERI	SUBCRITERI	QL/QN	Punti (MAX)	Coeff.	Punteggio criteri QN e QL	Motivazione
1	PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE	1.A Sarà oggetto di valutazione il progetto di allestimento degli spazi in termini di profilo estetico, di accuratezza dei particolari, di dettaglio descrittivo. Il concorrente dovrà presentare anche un lay-out grafico della realizzazione visiva proposta.	QL	7	0,15	1,05	Il layout proposto, vista anche la disposizione dei tavolini di fronte alle uscite/entrate della veranda, tra cui anche una via di fuga risulta non adeguato. Non sono valutabili le descrizioni dell'allestimento poiché troppo generiche. La Commissione attribuisce coefficiente 0,15.
		1.B In riferimento alle attrezzature ed agli arredi, saranno oggetto di valutazione: - la qualità dei materiali proposti; - le caratteristiche tecniche dei singoli elementi di arredo; - le caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature proposte per l'allestimento dei locali.	QL	7	0,1	0,7	La soluzione proposta risulta appena sufficiente sia con riferimento alla qualità dei materiali che alle attrezzature che risultano generiche e non permettono una piena valutazione di merito. La commissione attribuisce il coefficiente 0,10.
		1.C Saranno oggetto di valutazione le caratteristiche funzionali degli allestimenti in relazione alle attività previste e al razionale utilizzo dei locali e degli spazi concessi; saranno valutati altresì il confort e la fruibilità delle aree destinate alla ristorazione.	QL	7	0,15	1,05	La descrizione delle caratteristiche funzionali degli allestimenti risulta generica e non approfondita. Non è possibile valutare il merito degli accorgimenti di confort proposti poiché si limitano ad una descrizione generica. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,15.
2	MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	2.A Descrizione della struttura organizzativa e delle modalità di gestione del servizio con indicazione della quantità e della qualità del personale che verrà impiegato nell'esecuzione del servizio.	QL	6	0,2	1,2	Il concorrente si limita a prevedere n. 4 persone per l'espletamento del servizio; descrive la struttura organizzativa indicando le figure che saranno parte del servizio e, in modo superficiale, le modalità di gestione del servizio stesso, la formazione e sviluppo del personale, la pianificazione di turni nonché la qualifica del personale. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,20.
3	CERTIFICAZIONI (nel caso di partecipazione di un raggruppamento/consorzio, il punteggio sarà assegnato se la certificazione è posseduta da ciascuno dei componenti)	3.A Possesso della certificazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001. Si= 1 punto NO= 0 punti	T	1		0	
		3.B Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 9001, settore EA di certificazione 30. Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		1	
		3.C Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 22005 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.D Possesso della certificazione conforme ai principi del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 rev.4.2003 (vedasi risposta n. 5 in FAQ - Comunicazione n. 1 del 24/04/2024)	T	2		0	
		3.E Possesso della certificazione ISO 45001 sul "Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro". Si= 1 punto; NO= 0	T	1		0	
		3.F Possesso della certificazione SA8000 "Social Accountability". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.G Possesso della certificazione UNI PDR 125:2022 "Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere" Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
4	MODALITA' DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE	Il concorrente dovrà descrivere le funzionalità e le caratteristiche del "totem touch screen" di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica, evidenziando la semplicità di utilizzo e proponendo eventuali strumenti ritenuti migliorativi.	QL	5	0,6	3	Il concorrente descrive le funzionalità e le caratteristiche del totem touch screen proposto in modo esaustivo. Viene evidenziata la semplicità di utilizzo per la clientela. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,6.
5	GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI	5.A Prodotti del mercato esotico (tali prodotti devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale - WTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale - Fair Trade Italia). La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 7	QL	7		7	Il concorrente offre n. 37 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti fino al massimo punteggio attribuibile
		5.B Il concorrente offre soluzioni volte a salvaguardare piccole produzioni di eccellenza gastronomica mediante la proposta di prodotti derivanti da presidi slow food. La Commissione attribuirà punti 0,5 per ogni tipologia di prodotto derivante da presidio slow food offerto, fino ad un max di punti 7.	QL	7		7	Il concorrente offre n. 15 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,5 punti fino al massimo punteggio attribuibile
		5.C Il concorrente offre soluzioni volte a garantire una sana e corretta alimentazione mediante la proposta di prodotti per persone affette da diabete, prodotti per vegani, prodotti biologici. La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 6	QL	6		6	Il concorrente offre n. 32 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti fino al massimo punteggio attribuibile
6	SCONTO SUI PREZZI DI VENDITA DEI PRODOTTI	6.A La Commissione attribuirà punti 1,0 per ogni punto percentuale di sconto offerto dal concorrente sui prezzi di vendita dei prodotti (art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica) in favore del personale dipendente dell'Ateneo e/o studenti e/o docenti o comunque personale in possesso di badge dell'Università degli Studi di Padova fino ad un massimo di punti 20 pari al 20% di sconto.	QN	20		20	
			Totale Valore Tecnico "v"			48,000	

ID	CRITERI	SUBCRITERI	QL/QN	Punti (MAX)	Coeff.	FALCHI S.r.l.s	
						Punteggio criteri QN e QL	Motivazione
1	PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE	1.A Sarà oggetto di valutazione il progetto di allestimento degli spazi in termini di profilo estetico, di accuratezza dei particolari, di dettaglio descrittivo. Il concorrente dovrà presentare anche un lay-out grafico della realizzazione visiva proposta.	QL	7	0	0	La documentazione di offerta risulta insufficiente: non è presente un layout grafico e la sola descrizione non consente una valutazione appropriata in merito al criterio specifico di valutazione. La commissione attribuisce il coefficiente 0.
		1.B In riferimento alle attrezzature ed agli arredi, saranno oggetto di valutazione: - la qualità dei materiali proposti; - le caratteristiche tecniche dei singoli elementi di arredo; - le caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature proposte per l'allestimento dei locali.	QL	7	0,2	1,4	La soluzione proposta risulta delineata in modo sufficiente sia con riferimento alla qualità dei materiali che alle attrezzature. La commissione attribuisce il coefficiente 0,2.
		1.C Saranno oggetto di valutazione le caratteristiche funzionali degli allestimenti in relazione alle attività previste e al razionale utilizzo dei locali e degli spazi concessi; saranno valutati altresì il confort e la fruibilità delle aree destinate alla ristorazione.	QL	7	0,05	0,35	La descrizione delle caratteristiche funzionali degli allestimenti risulta generica e non approfondita anche per la mancanza del lay-out. Non è previsto alcun accoglimento per utenti diversamente abili. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,05.
2	MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	2.A Descrizione della struttura organizzativa e delle modalità di gestione del servizio con indicazione della quantità e della qualità del personale che verrà impiegato nell'esecuzione del servizio.	QL	6	0,4	2,4	Il concorrente prevede l'assunzione di n. 4 persone e la compresenza di n. 2 unità nella fascia oraria definita di intervallo; si limita a descrivere la propria struttura organizzativa aziendale a livello di organigramma in termini generali, senza addentrarsi nella descrizione della gestione del servizio oggetto di concessione. Il concorrente propone l'utilizzo dell'app "Job Rilevazione Presenze" ai fini della programmazione dei turni di servizio. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,40.
3	CERTIFICAZIONI (nel caso di partecipazione di un raggruppamento/consorzio, il punteggio sarà assegnato se la certificazione è posseduta da ciascuno dei componenti)	3.A Possesso della certificazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001. Si= 1 punto NO= 0 punti	T	1		0	
		3.B Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 9001, settore EA di certificazione 30. Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.C Possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 22005 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.D Possesso della certificazione conforme ai principi del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1965 rev.4.2003 (vedasi risposta n. 5 in FAQ - Comunicazione n. 1 del 24/04/2024)	T	2		0	
		3.E Possesso della certificazione ISO 45001 sul "Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro". Si= 1 punto; NO= 0	T	1		0	
		3.F Possesso della certificazione SA8000 "Social Accountability". Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
		3.G Possesso della certificazione UNI PDR 125:2022 "Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere" Si= 1 punto; NO= 0 punti	T	1		0	
4	MODALITA' DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE	Il concorrente dovrà descrivere le funzionalità e le caratteristiche del "totem touch screen" di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica, evidenziando la semplicità di utilizzo e proponendo eventuali strumenti ritenuti migliorativi.	QL	5	0,6	3	Il concorrente descrive le funzionalità e le caratteristiche del totem touch screen proposto in modo esaustivo (sistema "Sei Soddisfatto?"). Viene evidenziata la semplicità di utilizzo per la clientela. La Commissione attribuisce il coefficiente 0,6.
5	GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI	5.A Prodotti del mercato esotico (tali prodotti devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale - WFTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale - Fair Trade Italia). La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 7	QL	7		2	Il concorrente offre n. 10 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti per un totale di punti 2,00. Tra le tipologie di prodotti offerti dall'operatore economico, la Commissione non tiene conto del prodotto denominato "Shopper Fabro Srl" in quanto trattasi di un prodotto non alimentare.
		5.B Il concorrente offre soluzioni volte a salvaguardare piccole produzioni di eccellenza gastronomica mediante la proposta di prodotti derivanti da presidi slow food. La Commissione attribuirà punti 0,5 per ogni tipologia di prodotto derivante da presidio slow food offerto, fino ad un max di punti 7.	QL	7		0	La Commissione attribuisce un punteggio pari a 0 in quanto dalla descrizione dei prodotti offerti non si evince che tali prodotti rappresentino un presidio slow food.
		5.C Il concorrente offre soluzioni volte a garantire una sana e corretta alimentazione mediante la proposta di prodotti per persone affette da diabete, prodotti per vegani, prodotti biologici. La Commissione attribuirà punti 0,2 per ogni tipologia di prodotto offerto, fino ad un max di punti 6	QL	6		4	Il concorrente offre n. 20 prodotti e la Commissione assegna ad ognuno di essi 0,2 punti per un totale di punti 4,0. La Commissione riscontra anche l'offerta di prodotti per celiaci dei quali non tiene conto in quanto ai sensi dell'art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica, la gamma dei prodotti per celiaci rappresenta un requisito minimo e non premiale.
6	SCONTO SUI PREZZI DI VENDITA DEI PRODOTTI	6.A La Commissione attribuirà punti 1,0 per ogni punto percentuale di sconto offerto dal concorrente sui prezzi di vendita dei prodotti (art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica) in favore del personale dipendente dell'Ateneo e/o studenti e/o docenti o comunque personale in possesso di badge dell'Università degli Studi di Padova fino ad un massimo di punti 20 pari al 20% di sconto.	QN	20		0	Il concorrente non offre nessuno sconto. Pertanto, la Commissione attribuisce 0 punti
			Totale Valore Tecnico "V"			13,150	