

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

ALLEGATO B AL DISCIPLINARE DI GARA

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL
POLITECNICO DI MILANO**

LOTTO 1 - POLO TERRITORIALE DI LECCO, ED. 10 - CIG B14BB51E10

**LOTTO 2 - CAMPUS BOVISA DURANDO ED. B4 E CAMPUS BOVISA NORD ED. 8 - CIG
B14BB52EE3**

SOMMARIO

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	0
1. POLO TERRITORIALE DI LECCO, ED. 10 - CIG B14BB51E10.....	2
1.1. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	2
1.1.1 <i>Criteria di valutazione dell'offerta tecnica</i>	2
1.2 <i>Criteria tabellari</i>	5
1.3 <i>Criteria discrezionali</i>	8
1.4 <i>Comprova</i>	12
2. LOTTO 2 - CAMPUS BOVISA DURANDO ED. B4 E CAMPUS BOVISA NORD ED. 8 - CIG B14BB52EE3.....	15
2.1 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	15
2.1.1 <i>Criteria di valutazione dell'offerta tecnica</i>	15
2.2 <i>Criteria tabellari</i>	18
2.3 <i>Criteria discrezionali</i>	21
2.4 <i>Comprova</i>	26

1. POLO TERRITORIALE DI LECCO, ED. 10 - CIG B14BB51E10

1.1. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 130 e 183 co. 1 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90 punti
Offerta economica	10 punti
TOTALE	100

1.1.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione":

A) CERTIFICAZIONI	4
B) PROGETTO	21
C) ALLESTIMENTI	9
D) PRODOTTO	23
E) ORGANIZZAZIONE	17
F) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE	16
TOTALE	PUNTI 90

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera "**Q**" vengono indicati i "*Sub-Criteri Quantitativi*" (presenti sulla piattaforma), i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica presente nel Capitolato tecnico;
- con la lettera "**T**" vengono indicati i "*Sub-Criteri Tabellari*" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera "**D**" vengono indicati i "*Sub-Criteri Discrezionali*", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla

Commissione giudicatrice sugli elementi forniti all'interno della relazione tecnica di cui al par. 18.

Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica

Modalità di valutazione: "T" tabellare - "D" discrezionale - valutazione della relazione tecnica da Commissione:

A		CERTIFICAZIONI				
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
A.1	Certificazioni	4	A.1.1	Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza	1	T
			A.1.2	Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale	1	T
			A.1.3	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia"	1	T
			A.1.4	Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	1	T
Totale					4	

B		PROGETTO				
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
B.1	Pianificazione dei servizi e piano di comunicazione e	21	B.1.1	Visione del servizio	16	D
			B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	5	D
Totale					21	

C		ALLESTIMENTI				
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun</i>	<i>Modalità di Valutazione</i>

		<i>ti</i>			<i>ti</i>	<i>(T/Q/D)</i>
C.1	Progetto allestimenti	9	C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	9	D
Totale					9	

D						
PRODOTTO						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
D.1	Offerta gastronomica e gestione	23	D.1.1	Offerta dei prodotti	18	D
			D.1.2	Proposta piatto unico	5	T
Totale					23	

E						
ORGANIZZAZIONE						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
E.1	Gestione del servizio	17	E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	10	D
			E.1.2	Integrazione dell'offerta con ristorazione mobile (postazioni temporanee)	5	d
			E.1.3	Formazione cuochi e certificazioni	2	D
Totale					17	

F						
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
F.1	Sostenibilità e sociale	16	F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	5	D
			F.1.2	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici	6	T

			F.1.3	Criteri di ecodesign	2	T
			F.1.4	Miglioramento modalità di gestione cibo non somministrato	3	D
Totale					16	

La Commissione provvederà a valutare i singoli elementi dell'Offerta tecnica di ciascun concorrente sulla base dei criteri qui sotto specificati utilizzando le motivazioni di seguito elencate.

Si ricorda che tutti i criteri dovranno essere connessi e coerenti tra di loro dal punto di vista funzionale e organizzativo, attraverso la definizione di un progetto del servizio ben definito. Quanto descritto dovrà inoltre essere coerente e correlato al Piano Economico Finanziario al fine di giustificare la proposta tecnica con il quadro Economico proposto.

Ai sensi dell'art. 108, comma 7, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **35 punti** per i criteri attribuiti con modalità di valutazione discrezionale (identificati con lettera D nella tabella precedente). Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

1.2 Criteri tabellari

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Di seguito la descrizione dei criteri tabellari.

A.1.1. Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza (pt. max 1)

Possesso della certificazione ISO45001 oppure BS OHSAS 18001 Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.2 Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale (pt. max 1)

Possesso della certificazione SA 8000 Responsabilità sociale in corso di validità rilasciata da un

ente di certificazione accreditato SAAS (Social accountability accreditation services)/SAI, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.3 Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" (pt. max 1)

Possesso della certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.4 Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (pt. max 1)

Possesso della certificazione ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

D.1.2 Proposta di piatto unico (pt. max 5)

Sarà attribuito il punteggio agli operatori economici che si impegnano a inserire nella propria offerta gastronomica un "piatto unico", vale a dire un piatto che raccoglie porzioni ridotte di primo, secondo e contorno facenti parte del menù del giorno a un prezzo ricalcolato e consono in funzione della proposta e della quantità.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza impegno a inserire nella proposta il "piatto unico"	0 punti
Presenza impegno a inserire nella proposta il "piatto unico"	5 punto

F.1.2 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici (*CAM) (pt. max 6)

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, è attribuito un punteggio tecnico premiante all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente **prodotti biologici da "filiera corta"** per almeno una delle seguenti categorie:

- Frutta e ortaggi

- Uova

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

Il punteggio sarà ulteriormente incrementato qualora l'offerente dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente **prodotti biologici da chilometro zero** per almeno una delle suddette categorie.

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

Il punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

Opzione di risposta	Punteggio
Nessun impegno	0 punti
Impegno a fornire prodotti biologici da filiera corta per una categoria	2 punto
Impegno a fornire prodotti biologici da filiera corta per entrambe le categorie	4 punti
Impegno a fornire frutta e ortaggi da filiera corta e a km 0 per almeno una delle due categorie	6 punti

L'offerente dovrà presentare una dichiarazione di impegno al rispetto del criterio che riporti le informazioni idonee alla verifica del rispetto del criterio, insieme all'elenco dei prodotti certificati biologici forniti.

La conformità a tali requisiti sarà verificata in sede di esecuzione contrattuale sia sulla base delle fatture o dei documenti di trasporto, che verranno richiesti in sede di esecuzione del contratto, sia con eventuali sopralluoghi in situ.

F.1.3 Criteri di ecodesign delle apparecchiature (*CAM) (pt. max 2)

Verrà valutata positivamente la proposta degli offerenti che si impegnano ad installare apparecchiature per la preparazione del caffè, per l'erogazione di spremute o di altre bevande o simili alimenti liquidi o semiliquidi alla spina, o altre fattispecie di macchine, progettate e realizzate sulla base di criteri di ecodesign, vale a dire in possesso delle seguenti caratteristiche o almeno delle caratteristiche di tre dei quattro punti elenco nel seguito riportati:

- le parti soggette ad usura o a malfunzionamenti sono riparabili e/o sostituibili; le parti di ricambio sono facilmente accessibili o riproducibili (ad esempio possono essere realizzate con i sistemi di stampa tridimensionale);
- i componenti realizzati in materiali diversi sono facilmente separabili per essere avviati a riciclo;
- i componenti in plastica presentano un contenuto di plastica riciclata complessivamente almeno pari al 30%;

- d) hanno funzionalità o soluzioni tecnologiche utili a ridurre i consumi energetici, il consumo di materia (esempio gli imballaggi) e/o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.

Il fornitore dovrà indicare la denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.

Dovrà inoltre indicare quante macchine intende installare per ciascun tipo e, tra queste, quante conformi ai criteri di ecodesign.

Il punteggio verrà assegnato in funzione della quota di apparecchiature con tali caratteristiche installate rispetto al totale, in particolare:

Opzione di risposta	Punteggio
apparecchiature conformi ai principi di ecodesign rispetto al totale < 50%	0 punti
apparecchiature conformi ai principi di ecodesign rispetto al totale = 50%	1 punto
apparecchiature conformi ai principi di ecodesign rispetto al totale > 50%	2 punti

1.3 Criteri discrezionali

A ciascuno dei Sub-Criteri di Valutazione di natura Discrezionale, il punteggio è attribuito moltiplicando il punteggio massimo previsto per il sub-criterio per un coefficiente discrezionale assegnato sulla base del metodo del "confronto a coppie" come da linee guida ANAC n. 2/2016, paragrafo V.

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento, ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra zero ed uno, attribuendo il coefficiente pari ad uno al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando, ad esso, il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, trasformati in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre l'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli Sub-Criteri di Valutazione di natura discrezionale verrà fatta in base ai seguenti giudizi cui corrispondono i relativi "coefficienti percentuali":

Giudizio	Valore del coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,85
Buono	0,70
Adeguito	0,60
Discreto	0,50
Mediocre	0,30
Scarso	0,10
Non migliorativo	0

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

B.1.1 Visione del servizio (pt. max 16)

Il Concorrente deve fornire una descrizione del "concept" del servizio che intende offrire e alla caratterizzazione in base ai diversi target (studenti, studenti internazionali, personale tecnico amministrativo e personale docente), alla location a disposizione e ai diversi momenti della giornata (colazioni, merende, aperitivi, etc.).

Saranno valutate la coerenza con le richieste del Capitolato Tecnico, la fattibilità e la concretezza delle proposte presentate.

B.1.2 Piano di comunicazione e marketing (pt. max 5)

Il Concorrente è chiamato ad elaborare il proprio piano di comunicazione e marketing sviluppandolo attraverso una trattazione organica che evidenzii gli strumenti che intende utilizzare per la promozione dei servizi offerti.

La valutazione terrà conto dell'innovazione della proposta e della diversificazione degli strumenti proposti in relazione al target da raggiungere.

C.1.1 Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo (pt. max 9)

Il Concorrente deve fornire un progetto di allestimento dei locali adibiti alla produzione dei pasti e dei locali di servizio complementari (pulizia, stoccaggio, ecc.), nonché dei locali adibiti a distribuzione e consumo dei pasti per gli spazi oggetto di concessione.

Il progetto deve essere comprensivo dell'elenco dei macchinari e delle attrezzature date in uso dalla Stazione appaltante (nel caso in cui vengano proposte modifiche alle attrezzature o previste di nuove, tale opzione si intende a carico dell'operatore economico offerente; a termine della concessione la Stazione Appaltante valuterà se ritirare le attrezzature a prezzo di ammortamento) e la loro collocazione negli spazi dedicati, dovrà inoltre essere indicata la

destinazione d'uso dei locali specificando l'utilizzo in funzione del layout progettuale di allestimento e al personale dedicato.

La valutazione terrà conto della coerenza della proposta progettuale con gli spazi di riferimento e della loro funzionalità rispetto ai servizi offerti. Sarà inoltre valutato positivamente la coerenza e adeguatezza con le attrezzature e destinazione d'uso degli spazi proposte, al personale assegnato e la coerenza con la visione del servizio.

Sarà inoltre valutato positivamente l'incremento del numero di casse rispetto a quanto previsto dal capitolato (in particolare: n. 2). Ai fini della valutazione saranno considerate sia le casse con un addetto persona fisica sia le casse automatiche/totem self service; queste ultime dovranno avere il minimo ingombro possibile, un'interfaccia user friendly, dovranno accettare pagamenti elettronici anche tramite Buoni Pasto e consentire l'acquisto di tutto il menù proposto.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il progetto proposto.

D.1.1 Offerta dei prodotti (pt. max 18)

Il Concorrente deve descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per i locali oggetto di concessione in termini di servizio offerto.

Dovranno essere definiti e descritti in modo accurato, solo a titolo esemplificativo, la differenziazione prevista nelle diverse fasce orarie, le proposte gastronomiche, i menù che verranno offerti, la qualità e la provenienza degli ingredienti (prodotti DOP, IGP, STG, PAT, ...) e le modalità di preparazione.

Saranno valutate positivamente la completezza e la varietà dell'offerta proposta in relazione alla tipologia di clientela, anche internazionale, l'accuratezza dei materiali utilizzati e della loro preparazione.

Sarà inoltre valutata la coerenza dell'offerta di prodotti illustrata con il progetto proposto per l'uso degli spazi, le attrezzature che saranno messe a disposizione e il modello organizzativo.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi e dei ricavi previsti con il modello di offerta proposto.

E.1.1 Conduzione dei servizi e gestione del personale (pt. max 12)

È richiesta ai partecipanti la descrizione per i locali oggetto di concessione delle modalità organizzative e gestionali dei servizi durante l'orario di apertura.

Il Concessionario inoltre dovrà descrivere la struttura organizzativa e in particolare:

- modello della struttura organizzativa;
- modello della struttura operativa;
- logiche e modalità di coordinamento (verticale e orizzontale) tra le funzioni/figure professionali;
- pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza, alle logiche e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse.

La valutazione terrà conto dell'efficacia del modello proposto. Saranno valutate positivamente le soluzioni organizzative volte rispondere ai picchi di lavoro momentanei e imprevedibili. In sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il modello organizzativo proposto.

E.1.2 Integrazione dell'offerta con ristorazione mobile (o postazioni temporanee) (pt. max 5)

Verrà valutata positivamente la disponibilità in offerta a erogare i servizi con postazioni temporanee (rimovibili ed utilizzabili alla bisogna) per la somministrazione di prodotti alimentari presso le immediate vicinanze del punto vendita e comunque all'interno degli spazi dell'Ateneo in occasione di determinati eventi o giornate a tema, in ogni caso sempre su richiesta e previa autorizzazione della Stazione appaltante. L'offerta dovrà descrivere le modalità di erogazione del servizio, il tipo di postazione che verrà impiegata, la proposta gastronomica base che si intende proporre ed eventuali migliorie.

In caso di indisponibilità ad integrare l'offerta con ristorazione mobile (o postazioni temporanee) sarà attribuito un punteggio pari a 0.

E.1.3 Formazione e certificazione cuochi (pt. max 2)

Con riferimento al solo Lotto 2, sarà valutato il profilo professionale del/dei cuochi.

Verranno valutate positivamente le offerte che inseriranno tra il loro personale cuochi in possesso di attestazioni riportanti la frequenza con profitto di corsi di aggiornamento e formazione; in particolare sarà prestata attenzione alle competenze nella preparazione di piatti vegani e vegetariani.

A comprova del criterio sono richiesti curriculum vitae anonimizzati e gli eventuali certificati e attestazioni di frequentazione dei corsi.

Per quanto riguarda la competenza nella preparazione di piatti vegani e vegetariani saranno presi in considerazione la frequentazione di corsi professionali in tale ambito ovvero l'esperienza di almeno un anno in locali specializzati in proposte vegane e vegetariane.

I cuochi qualificati dovranno essere impiegati presso le sedi oggetto della concessione per tutta la durata della stessa e in caso di sostituzione deve essere impiegato personale che abbia competenze equivalenti.

In sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il modello organizzativo proposto.

F.1.1 Modalità gestione ambiente e salute (pt. max 5)

È richiesto ai partecipanti di descrivere la propria organizzazione per la gestione di un sistema che permetta di garantire un adeguato controllo riguardo la gestione ambientale e la salute durante l'erogazione del servizio.

In particolare dovranno essere descritte le proposte e modalità che permettano una gestione dei servizi e distribuzione degli alimenti con soluzioni che garantiscano una riduzione

dell'impatto ambientale. A tale scopo il concorrente dovrà allegare una relazione tecnica contenente tutti gli aspetti organizzativi quali materiali, attrezzature, personale, certificazioni, etc. oltre un elaborato grafico con la disposizione in pianta delle attrezzature e spazi coinvolti. Saranno valutate positivamente le attività che permetteranno di garantire una riduzione dell'utilizzo della plastica. Saranno inoltre valutate positivamente soluzioni che permettano una riduzione dell'impatto ambientale, salvo quanto già previsto dalla normativa vigente, relativamente all'inquinamento delle acque, dell'aria, produzione di rifiuti, considerando anche gli aspetti logistici e di movimentazione delle merci e dal capitolato di gara.

F.1.4 Miglioramento proposta gestione del cibo non somministrato (pt. max 3)

Verrà valutato l'impegno dell'operatore economico offerente l'impegno a recuperare il cibo non somministrato con una proposta ulteriore e migliorativa rispetto a quanto richiesto in tema di gestione delle eccedenze alimentari dall'art.8.7 del Capitolato di gara.

L'operatore economico potrà fornire una soluzione con riferimento al cibo non somministrato sia scodellato che non scodellato sia al cibo scaduto.

Con riferimento al cibo scaduto e somministrato scodellato saranno valutate positivamente modalità di gestione che prevengano lo spreco a.e. attraverso la destinazione degli avanzi all'alimentazione animale.

Saranno prese in considerazione solo soluzioni proposte nel rispetto della normativa vigente. Tale cibo deve essere gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo.

1.4 Comprova

Si riportano di seguito le metodologie di comprova per i seguenti Sub-Criteri oggetto di valutazione, per i quali la comprova è prevista:

<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Tipo Comprova (O/E)</i>	<i>Comprova</i>
A1	A.1.1	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.2	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.3	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica

A1	A.1.4	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
B1	B.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
B1	B.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
C1	C.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.3	E	<p>A comprova del criterio sono richiesti curriculum vitae anonimizzati e gli eventuali certificati e attestazioni di frequentazione dei corsi.</p> <p>Per quanto riguarda la competenza nella preparazione di piatti vegani e vegetariani saranno presi in considerazione la frequentazione di corsi professionali in tale ambito ovvero l'esperienza di almeno un anno in locali specializzati in proposte vegane e vegetariane.</p> <p>I cuochi qualificati dovranno essere impiegati presso le sedi oggetto della concessione per tutta la durata della stessa e in caso di sostituzione deve essere impiegato personale che abbia competenze equivalenti.</p>
F1	F.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.2	E	<p>Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura</p> <p>L'offerente dovrà presentare una dichiarazione di impegno al rispetto del criterio che riporti le</p>

			<p>informazioni idonee alla verifica del rispetto del criterio, insieme all'elenco dei prodotti certificati biologici forniti.</p> <p>La conformità a tali requisiti sarà verificata in sede di esecuzione contrattuale sia sulla base delle fatture o dei documenti di trasporto, che verranno richiesti in sede di esecuzione del contratto, sia con eventuali sopralluoghi in situ.</p>
F1	F.13	O	<p>Il fornitore dovrà indicare la denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.</p> <p>Dovrà inoltre indicare quante macchine intende installare per ciascun tipo e, tra queste, quante conformi ai criteri di ecodesign.</p>
F1	F.1.4	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura

Si precisa che nella colonna "Tipo Comprova (O/E)":

- con la lettera "O" vengono indicati i "Sub-Criteri", la cui comprova avviene in sede di offerta e verificata della commissione giudicatrice;

- con la lettera "E" vengono indicati i "Sub-Criteri", la cui comprova avviene in sede di stipula del contratto o in corso dell'esecuzione dell'appalto.

2. LOTTO 2 - CAMPUS BOVISA DURANDO ED. B4 E CAMPUS BOVISA NORD ED. 8 - CIG B14BB52EE3

2.1 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 130 e 183 co. 1 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90 punti
Offerta economica	10 punti
TOTALE	100

2.1.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione":

A) CERTIFICAZIONI	4
B) PROGETTO	27
C) ALLESTIMENTI	6
D) PRODOTTO	18
E) ORGANIZZAZIONE	22
F) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE	13
TOTALE	PUNTI 90

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera "Q" vengono indicati i "Sub-Criteri Quantitativi" (presenti sulla piattaforma), i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica presente nel Capitolato tecnico;
- con la lettera "T" vengono indicati i "Sub-Criteri Tabellari" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;

- con la lettera **“D”** vengono indicati i **“Sub-Criteri Discrezionali”**, i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell’esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli elementi forniti all’interno della relazione tecnica di cui al par. 18.

Tabella di Valutazione dell’Offerta Tecnica

Modalità di valutazione: “T” tabellare - “D” discrezionale - valutazione della relazione tecnica da Commissione:

A		CERTIFICAZIONI				
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
A.1	Certificazioni	4	A.1.1	Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza	1	T
			A.1.2	Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale	1	T
			A.1.3	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia"	1	T
			A.1.4	Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	1	T
Totale					4	

B		PROGETTO				
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
B.1	Pianificazione dei servizi e piano di comunicazione e	27	B.1.1	Visione del servizio	10	D
			B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	8	D
			B.1.3	Integrazione dell’offerta proposta con partnership con note catene di distribuzione ristorazione e marchi retail (solo ed. 8)	9	D

Totale					27	
---------------	--	--	--	--	-----------	--

C ALLESTIMENTI						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
C.1	Progetto allestimenti	6	C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	6	D
Totale					6	

D PRODOTTO						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
D.1	Offerta gastronomica e gestione	18	D.1.1	Offerta dei prodotti	12	D
			D.1.2	Proposta piatto unico	3	T
			D.1.3	Proposta di gelato sfuso (solo ed. 8)	3	D
Totale					18	

E ORGANIZZAZIONE						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun ti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
E.1	Gestione del servizio	22	E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	10	D
			E.1.2	Integrazione dell'offerta con ristorazione mobile (postazioni temporanee)	7	D
			E.1.3	Formazione cuochi e certificazioni	5	D
Totale					22	

F SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Pun</i>	<i>Modalità di Valutazione</i>

		<i>ti</i>			<i>ti</i>	<i>(T/Q/D)</i>
F.1	Sostenibilità e sociale	13	F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	5	D
			F.1.2	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici	3	T
			F.1.3	Criteri di ecodesign	2	T
			F.1.4	Miglioramento modalità di gestione cibo non somministrato	3	D
Totale					13	

La Commissione provvederà a valutare i singoli elementi dell'Offerta tecnica di ciascun concorrente sulla base dei criteri qui sotto specificati utilizzando le motivazioni di seguito elencate.

Si ricorda che tutti i criteri dovranno essere connessi e coerenti tra di loro dal punto di vista funzionale e organizzativo, attraverso la definizione di un progetto del servizio ben definito. Quanto descritto dovrà inoltre essere coerente e correlato al Piano Economico Finanziario al fine di giustificare la proposta tecnica con il quadro Economico proposto.

Ai sensi dell'art. 108, comma 7, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **35 punti** per i criteri attribuiti con modalità di valutazione discrezionale (identificati con lettera D nella tabella precedente). Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

2.2 Criteri tabellari

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Di seguito la descrizione dei criteri tabellari.

A.1.1. Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza (pt. max 1)

Possesso della certificazione ISO45001 oppure BS OHSAS 18001 Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.2 Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale (pt. max 1)

Possesso della certificazione SA 8000 Responsabilità sociale in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato SAAS (Social accountability accreditation services)/SAI, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.3 Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" (pt. max 1)

Possesso della certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.4 Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (pt. max 1)

Possesso della certificazione ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

D.1.2 Proposta di piatto unico (pt. max 3)

Sarà attribuito il punteggio agli operatori economici che si impegnano a inserire nella propria offerta gastronomica un "piatto unico", vale a dire un piatto che raccoglie porzioni ridotte di primo, secondo e contorno facenti parte del menù del giorno a un prezzo ricalcolato e consono in funzione della proposta e della quantità.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza impegno a inserire nella proposta il "piatto unico"	0 punti
Presenza impegno a inserire nella proposta il "piatto unico"	3 punto

F.1.2 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici (*CAM) (pt. max 3)

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, è attribuito un punteggio tecnico premiante all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente **prodotti biologici da "filiera corta"** per almeno una delle seguenti categorie:

- Frutta e ortaggi
- Uova

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

Il punteggio sarà ulteriormente incrementato qualora l'offerente dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente **prodotti biologici da chilometro zero** per almeno una delle suddette categorie

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

Il punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

Opzione di risposta	Punteggio
Nessun impegno	0 punti
Impegno a fornire prodotti biologici da filiera corta per una categoria	1 punto
Impegno a fornire prodotti biologici da filiera corta per entrambe le categorie	2 punti
Impegno a fornire frutta e ortaggi da filiera corta e a km 0 per almeno una delle due categorie	3 punti

L'offerente dovrà presentare una dichiarazione di impegno al rispetto del criterio che riporti le informazioni idonee alla verifica del rispetto del criterio, insieme all'elenco dei prodotti certificati biologici forniti.

La conformità a tali requisiti sarà verificata in sede di esecuzione contrattuale sia sulla base delle fatture o dei documenti di trasporto, che verranno richiesti in sede di esecuzione del contratto, sia con eventuali sopralluoghi in situ.

F.1.3 Criteri di ecodesign delle apparecchiature (*CAM) (pt. max 2)

Verrà valutata positivamente la proposta degli offerenti che si impegnano ad installare apparecchiature per la preparazione del caffè, per l'erogazione di spremute o di altre bevande o simili alimenti liquidi o semiliquidi alla spina, o altre fattispecie di macchine, progettate e realizzate sulla base di criteri di ecodesign, vale a dire in possesso delle seguenti caratteristiche o almeno delle caratteristiche di tre dei quattro punti elenco nel seguito riportati:

- e) le parti soggette ad usura o a malfunzionamenti sono riparabili e/o sostituibili; le parti di ricambio sono facilmente accessibili o riproducibili (ad esempio possono essere realizzate con i sistemi di stampa tridimensionale);
- f) i componenti realizzati in materiali diversi sono facilmente separabili per essere avviati a riciclo;
- g) i componenti in plastica presentano un contenuto di plastica riciclata complessivamente almeno pari al 30%;
- h) hanno funzionalità o soluzioni tecnologiche utili a ridurre i consumi energetici, il consumo di materia (esempio gli imballaggi) e/o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.

Il fornitore dovrà indicare la denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.

Dovrà inoltre indicare quante macchine intende installare per ciascun tipo e, tra queste, quante conformi ai criteri di ecodesign.

Il punteggio verrà assegnato in funzione della quota di apparecchiature con tali caratteristiche installate rispetto al totale, in particolare:

Opzione di risposta	Punteggio
apparecchiature conformi ai principi di ecodesign rispetto al totale < 50%	0 punti
apparecchiature conformi ai principi di ecodesign rispetto al totale = 50%	1 punto
apparecchiature conformi ai principi di ecodesign rispetto al totale > 50%	2 punti

2.3 Criteri discrezionali

A ciascuno dei Sub-Criteri di Valutazione di natura Discrezionale, il punteggio è attribuito moltiplicando il punteggio massimo previsto per il sub-criterio per un coefficiente discrezionale assegnato sulla base del metodo del "confronto a coppie" come da linee guida ANAC n. 2/2016, paragrafo V.

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento, ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra zero ed uno, attribuendo il coefficiente pari ad uno al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando, ad esso, il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, trasformati in coefficienti

definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre l'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli Sub-Criteri di Valutazione di natura discrezionale verrà fatta in base ai seguenti giudizi cui corrispondono i relativi "coefficienti percentuali":

Giudizio	Valore del coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,85
Buono	0,70
Adeguito	0,60
Discreto	0,50
Mediocre	0,30
Scarso	0,10
Non migliorativo	0

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

B.1.1 Visione del servizio (pt. max 10)

Il Concorrente deve fornire una descrizione del "concept" del servizio che intende offrire e alla caratterizzazione in base ai diversi target (studenti, studenti internazionali, personale tecnico amministrativo e personale docente), alla location a disposizione e ai diversi momenti della giornata (colazioni, merende, aperitivi, etc.).

Saranno valutate la coerenza con le richieste del Capitolato Tecnico, la fattibilità e la concretezza delle proposte presentate.

B.1.2 Piano di comunicazione e marketing (pt. max 8)

Il Concorrente è chiamato ad elaborare il proprio piano di comunicazione e marketing sviluppandolo attraverso una trattazione organica che evidenzii gli strumenti che intende utilizzare per la promozione dei servizi offerti.

La valutazione terrà conto dell'innovazione della proposta e della diversificazione degli strumenti proposti in relazione al target da raggiungere.

B.1.3 Integrazione dell'offerta proposta con partnership con catene di distribuzione ristorazione e marchi retail (pt. max 9)

Con riferimento ai soli servizi da erogare presso i locali dell'edificio 8 del Campus Milano Bovisa Nord, sarà valutata positivamente una proposta che affianchi alla propria offerta gastronomica anche una soluzione basata su un format di ristorazione volto alla promozione di brand del

settore alimentare attraverso la partnership con catene di ristorazione e marchi retail che propongano un'offerta gastronomica incentrata sulla valorizzazione delle eccellenze del territorio italiano e dei prodotti DOP e DOCG e menù healthy. In offerta tecnica il concorrente dovrà descrivere la partnership indicando le modalità di esecuzione, la tipologia di brand e la proposta gastronomica oggetto della collaborazione. In caso di offerta priva di proposta con partnership con catene di distribuzione ristorazione e marchi retail verrà attribuito un punteggio pari a 0.

C.1.1 Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo (pt. max 6)

Il Concorrente deve fornire un progetto di allestimento dei locali adibiti alla produzione dei pasti e dei locali di servizio complementari (pulizia, stoccaggio, ecc.), nonché dei locali adibiti a distribuzione e consumo dei pasti per gli spazi oggetto di concessione.

Il progetto deve essere comprensivo dell'elenco dei macchinari e delle attrezzature date in uso dalla Stazione appaltante (nel caso in cui vengano proposte modifiche alle attrezzature o previste di nuove, tale opzione si intende a carico dell'operatore economico offerente; a termine della concessione la Stazione Appaltante valuterà se ritirare le attrezzature a prezzo di ammortamento) e la loro collocazione negli spazi dedicati, dovrà inoltre essere indicata la destinazione d'uso dei locali specificando l'utilizzo in funzione del layout progettuale di allestimento e al personale dedicato.

La valutazione terrà conto della coerenza della proposta progettuale con gli spazi di riferimento e della loro funzionalità rispetto ai servizi offerti. Sarà inoltre valutato positivamente la coerenza e adeguatezza con le attrezzature e destinazione d'uso degli spazi proposte, al personale assegnato e la coerenza con la visione del servizio.

Sarà inoltre valutato positivamente l'incremento del numero di casse rispetto a quanto previsto dal capitolato (in particolare: n. 3 per i locali presso l'edificio B4 del Campus Milano Bovisa Candiani e n. 1 per i locali presso l'edificio 8 del Campus Milano Bovisa Nord). Ai fini della valutazione saranno considerate sia le casse con un addetto persona fisica sia le casse automatiche/totem self service; queste ultime dovranno avere il minimo ingombro possibile, un'interfaccia user friendly, dovranno accettare pagamenti elettronici anche tramite Buoni Pasto e consentire l'acquisto di tutto il menù proposto.

Solo per il locale presso l'edificio B4 del Campus Milano Bovisa Candiani, costituirà un aspetto migliorativo dell'offerta la previsione di una linea self service prioritaria riservata al solo personale dipendente in funzione degli spazi a disposizione, del numero totale di casse (normali e self service) proposte e del numero di personale impiegato.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il progetto proposto.

D.1.1 Offerta dei prodotti (pt. max 12)

Il Concorrente deve descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per i locali oggetto di concessione in termini di servizio offerto.

Dovranno essere definiti e descritti in modo accurato, solo a titolo esemplificativo, la differenziazione prevista nelle diverse fasce orarie, le proposte gastronomiche, i menù che verranno offerti, la qualità e la provenienza degli ingredienti (prodotti DOP, IGP, STG, PAT, ...) e le modalità di preparazione.

Saranno valutate positivamente la completezza e la varietà dell'offerta proposta in relazione alla tipologia di clientela, anche internazionale, l'accuratezza dei materiali utilizzati e della loro preparazione.

Sarà inoltre valutata la coerenza dell'offerta di prodotti illustrata con il progetto proposto per l'uso degli spazi, le attrezzature che saranno messe a disposizione e il modello organizzativo.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi e dei ricavi previsti con il modello di offerta proposto.

D.1.3 Proposta di gelato sfuso (pt. max 3)

Con riferimento ai soli servizi da erogare presso i locali dell'edificio 8 del Campus Milano Bovisa Nord, verrà valutata positivamente la disponibilità a proporre nell'offerta gastronomica la distribuzione di gelato sfuso. Saranno valutate in particolare la qualità del prodotto offerto, la scelta tra i diversi gusti e le modalità di preparazione (a.e. cono/coppetta di vario tipo, guarnizioni, etc.).

In caso di indisponibilità ad integrare l'offerta con la proposta di gelato sfuso sarà attribuito un punteggio pari a 0.

E.1.1 Conduzione dei servizi e gestione del personale (pt. max 10)

È richiesta ai partecipanti la descrizione per i locali oggetto di concessione delle modalità organizzative e gestionali dei servizi durante l'orario di apertura.

Il Concessionario inoltre dovrà descrivere la struttura organizzativa e in particolare:

- modello della struttura organizzativa;
- modello della struttura operativa;
- logiche e modalità di coordinamento (verticale e orizzontale) tra le funzioni/figure professionali;
- pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza, alle logiche e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse.

La valutazione terrà conto dell'efficacia del modello proposto. Saranno valutate positivamente le soluzioni organizzative volte rispondere ai picchi di lavoro momentanei e imprevisti.

In sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il modello organizzativo proposto.

E.1.2 Integrazione dell'offerta con ristorazione mobile (o postazioni temporanee) (pt. max 7)

Verrà valutata positivamente la disponibilità in offerta a erogare i servizi con postazioni temporanee (rimovibili ed utilizzabili alla bisogna) per la somministrazione di prodotti alimentari presso le immediate vicinanze del punto vendita e comunque all'interno degli spazi dell'Ateneo in occasione di determinati eventi o giornate a tema, in ogni caso sempre su richiesta e previa autorizzazione della Stazione appaltante. L'offerta dovrà descrivere le modalità di erogazione del servizio, il tipo di postazione che verrà impiegata, la proposta gastronomica base che si intende proporre ed eventuali migliorie.

In caso di indisponibilità ad integrare l'offerta con ristorazione mobile (o postazioni temporanee) sarà attribuito un punteggio pari a 0.

E.1.3 Formazione e certificazione cuochi (pt. max 5)

Con riferimento al solo Lotto 2, sarà valutato il profilo professionale del/dei cuochi.

Verranno valutate positivamente le offerte che inseriranno tra il loro personale cuochi in possesso di attestazioni riportanti la frequenza con profitto di corsi di aggiornamento e formazione; in particolare sarà prestata attenzione alle competenze nella preparazione di piatti vegani e vegetariani.

A comprova del criterio sono richiesti curriculum vitae anonimizzati e gli eventuali certificati e attestazioni di frequentazione dei corsi.

Per quanto riguarda la competenza nella preparazione di piatti vegani e vegetariani saranno presi in considerazione la frequentazione di corsi professionali in tale ambito ovvero l'esperienza di almeno un anno in locali specializzati in proposte vegane e vegetariane.

I cuochi qualificati dovranno essere impiegati presso le sedi oggetto della concessione per tutta la durata della stessa e in caso di sostituzione deve essere impiegato personale che abbia competenze equivalenti.

In sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il modello organizzativo proposto.

F.1.1 Modalità gestione ambiente e salute (pt. max 5)

È richiesto ai partecipanti di descrivere la propria organizzazione per la gestione di un sistema che permetta di garantire un adeguato controllo riguardo la gestione ambientale e la salute durante l'erogazione del servizio.

In particolare dovranno essere descritte le proposte e modalità che permettano una gestione dei servizi e distribuzione degli alimenti con soluzioni che garantiscano una riduzione dell'impatto ambientale. A tale scopo il concorrente dovrà allegare una relazione tecnica contenente tutti gli aspetti organizzativi quali materiali, attrezzature, personale, certificazioni, etc. oltre un elaborato grafico con la disposizione in pianta delle attrezzature e spazi coinvolti.

Saranno valutate positivamente le attività che permetteranno di garantire una riduzione dell'utilizzo della plastica. Saranno inoltre valutate positivamente soluzioni che permettano una riduzione dell'impatto ambientale, salvo quanto già previsto dalla normativa vigente,

relativamente all'inquinamento delle acque, dell'aria, produzione di rifiuti, considerando anche gli aspetti logistici e di movimentazione delle merci e dal capitolato di gara.

F.1.4 Miglioramento proposta gestione del cibo non somministrato (pt. max 3)

Verrà valutato l'impegno dell'operatore economico offerente l'impegno a recuperare il cibo non somministrato con una proposta ulteriore e migliorativa rispetto a quanto richiesto in tema di gestione delle eccedenze alimentari dall'art.8.7 del Capitolato di gara.

L'operatore economico potrà fornire una soluzione con riferimento al cibo non somministrato sia scodellato che non scodellato sia al cibo scaduto.

Con riferimento al cibo scaduto e somministrato scodellato saranno valutate positivamente modalità di gestione che prevengano lo spreco a.e. attraverso la destinazione degli avanzi all'alimentazione animale.

Saranno prese in considerazione solo soluzioni proposte nel rispetto della normativa vigente. Tale cibo deve essere gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo.

2.4 Comprova

Si riportano di seguito le metodologie di comprova per i seguenti Sub-Criteri oggetto di valutazione, per i quali la comprova è prevista:

<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Tipo Comprova (O/E)</i>	<i>Comprova</i>
A1	A.1.1	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.2	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.3	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.4	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
B1	B.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura

B1	B.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
B1	B.1.3	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
C1	C.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.3	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.3	O	<p>A comprova del criterio sono richiesti curriculum vitae anonimizzati e gli eventuali certificati e attestazioni di frequentazione dei corsi.</p> <p>Per quanto riguarda la competenza nella preparazione di piatti vegani e vegetariani saranno presi in considerazione la frequentazione di corsi professionali in tale ambito ovvero l'esperienza di almeno un anno in locali specializzati in proposte vegane e vegetariane.</p> <p>I cuochi qualificati dovranno essere impiegati presso le sedi oggetto della concessione per tutta la durata della stessa e in caso di sostituzione deve essere impiegato personale che abbia competenze equivalenti.</p>
F1	F.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.2	E	<p>Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura</p> <p>L'offerente dovrà presentare una dichiarazione di impegno al rispetto del criterio che riporti le</p>

			<p>informazioni idonee alla verifica del rispetto del criterio, insieme all'elenco dei prodotti certificati biologici forniti.</p> <p>La conformità a tali requisiti sarà verificata in sede di esecuzione contrattuale sia sulla base delle fatture o dei documenti di trasporto, che verranno richiesti in sede di esecuzione del contratto, sia con eventuali sopralluoghi in situ.</p>
F1	F.13	O	<p>Il fornitore dovrà indicare la denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.</p> <p>Dovrà inoltre indicare quante macchine intende installare per ciascun tipo e, tra queste, quante conformi ai criteri di ecodesign.</p>
F1	F.1.4	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura

Si precisa che nella colonna "Tipo Comprova (O/E)":

- con la lettera "O" vengono indicati i "Sub-Criteri", la cui comprova avviene in sede di offerta e verificata della commissione giudicatrice;
- con la lettera "E" vengono indicati i "Sub-Criteri", la cui comprova avviene in sede di stipula del contratto o in corso dell'esecuzione dell'appalto.