



POLITECNICO
MILANO 1863

AREA GESTIONE
INFRASTRUTTURE
E SERVIZI

**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**

CHIARIMENTI N. 3

D3) In riferimento all’art. 18 del Capitolato tecnico, siamo a richiedere il numero di studenti e personale tecnico amministrativo che hanno diritto ai buoni pasto cartacei o elettronici. Tale richiesta è per entrambi i lotti

R3)

Il numero totale di membri del personale tecnico amministrativo aventi diritto ai buoni pasto è pari a 1308, suddivisi presso le seguenti sedi:

SEDE	n° Dipendenti
Milano Bovisa	292
Milano Città Studi	949
Polo di Cremona	14
Polo di Lecco	25
Polo di Mantova	13
Polo di Piacenza	15
Totale complessivo	1308

Il numero totale di studenti dell’Ateneo aventi diritto ai buoni pasto (studenti borsisti DSU) è pari a 7.013, in particolari il numero di studenti immatricolati per i corsi erogati presso il Polo di Lecco aventi diritto ai BPE è pari a 350, il numero di studenti immatricolati per i corsi erogati presso il Campus di Milano Bovisa è pari a 2180. L’indicazione degli studenti e del PTA avente diritto ai buoni pasto non costituisce un dato di incasso certo e/o di affluenza per via della non esclusività del servizio e dei possibili spostamenti tra sedi.

D4) In riferimento all’Allegato B al Disciplinare di gara “Criteri di valutazione dell’offerta tecnica”, Lotto 1 Sub-criterio E.1.3, siamo a richiedere come vengono attribuiti i 2 pt e cosa venga valutato in tale criterio, in quanto viene indicato che è riferito solo al Lotto 2.



R4)

Le locuzioni “con riferimento al solo Lotto 2” di cui al Sub-Criterio di valutazione E.1.3 del Lotto 1 e al Sub-Criterio di valutazione E.1.3 del Lotto 2 (pp. 11 e 25 dell’All. B al Disciplinare di gara “Criteri di valutazione dell’offerta tecnica”) costituiscono meri errori materiali. Si veda comunicato di rettifica n. 1.

Il Sub-Criterio E.1.3., per entrambi i lotti, verrà valutato nel seguente modo:

“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.”

Con riferimento ad entrambi i lotti, il Sub-Criterio ha natura discrezionale. Il punteggio massimo previsto per il Sub-Criterio E.1.3 del Lotto 1 è pari a 2 punti, il punteggio massimo previsto per il Sub-criterio E.1.3 del Lotto 2 è pari a 5 punti.

D5) Richieste di chiarimenti relativamente al Lotto 2. In riferimento all’Allegato B al disciplinare, criterio di valutazione F.1.2 si chiede conferma che per l’ottenimento del punteggio massimo (3 pt) sia necessario fornire prodotti biologici da km 0 per almeno una delle due categorie (uova o frutta e ortaggi)

R5) Per l’ottenimento del punteggio massimo (3 pt.) è necessario fornire prodotti biologici da filiera corta per entrambe le categorie (Frutta e Ortaggi e Uova), inoltre per almeno una delle due categorie (Frutta e Ortaggi o Uova) i prodotti offerti dovranno essere esclusivamente a km0. Si veda comunicato di rettifica n. 1.

D6) Richieste di chiarimenti relativamente al Lotto 2. In riferimento al Capitolato tecnico art. 8.2 dove è riportato “Il Concessionario si impegna a predisporre un menu specifico per celiaci e per intolleranze al nickel (da allegare in offerta tecnica)”,



POLITECNICO
MILANO 1863

siamo a chiedere conferma se si tratti di refuso e che gli stessi debbano essere forniti dal Concessionario in caso di aggiudicazione. Qualora invece debba essere presentato in fase di gara si richiede in quale criterio dell'Offerta tecnica sarà valutato

R6) Il testo tra parentesi è un refuso (si veda comunicato di rettifica n. 1), il menù specifico per celiaci e per intolleranze al nickel non sarà oggetto di valutazione. Trattasi di requisito richiesto da capitolato che il fornitore dovrà trasmettere alla concedente prima dell'avvio del contratto e ogniqualvolta sarà variato.