



POLITECNICO
MILANO 1863

**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

**VERBALE DI GARA N. 1
della seduta del 15/07/2024**

Il giorno 15 (*quindici*) del mese di *luglio* dell’anno 2024, alle ore 14:00, in modalità telematica attraverso l’ausilio della piattaforma Microsoft Teams, che garantisce la riservatezza delle comunicazioni, così come previsto dall’art. 93 co. 4 del D.lgs. 31 marzo 2023 n. 36 (di seguito anche “Codice”);

PREMESSO

- che con Determina Direttoriale, Rep. n. 4316/2024, Prot. n. 83535 del 08/04/2024, è stata indetta la procedura aperta ai sensi dell’art. 71 D.lgs. 36/2023 per l’affidamento in concessione dei “servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, per il Politecnico di Milano - Polo Territoriale di Lecco (ed. 10)/Campus Bovisa Candiani (ed. B4)/Campus Bovisa Nord (ed. 8)” suddivisa nei seguenti lotti: Lotto 1 (LOT-0001) “Polo Territoriale di Lecco (Ed. 10)” CIG B14BB51E10; Lotto 2 (LOT-0002) “Campus Bovisa Durando ed. B4 e Campus Bovisa Nord ed. 8)” CIG B14BB52EE3 da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa;
- che con Decreto del Direttore Generale, Rep. 7287/2024 Prot. n.0149183 del 19/06/2024, è stata costituita la Commissione giudicatrice composta da:

Dott. Raffaele Sorrentino	- Presidente
Dott.ssa Simona Olgiati	- Componente Effettivo
Dott.ssa Margherita Cagnotto	- Componente Effettivo
Dott. Michele Righi	- Segretario Verbalizzante



- che risultano tempestivamente depositate sulla piattaforma telematica di e-procurement SinTel del portale ARIA - Regione Lombardia, entro il termine perentorio per la presentazione delle offerte:

- n. 2 (*due*) offerte telematiche per il Lotto 1

NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	DATA	STATO OFFERTA
1718353181898	Gestione Servizi Integrati S.r.l. 04823541008	Forma singola	venerdì 14 giugno 2024 10.19.41 CEST	Valida
1718272920252	VALSECCHI IASSIMILIANO 03704620133	Forma singola	giovedì 13 giugno 2024 12.02.00 CEST	Valida

- n. 4 (*quattro*) offerte telematiche per il Lotto 2

NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	DATA	STATO OFFERTA
1718361068998	Compass Group Italia S.p.A. 02979410192	Forma singola	venerdì 14 giugno 2024 12.31.08 CEST	Valida
1718356578136	CIRFOOD RETAIL 02814690396	Forma singola	venerdì 14 giugno 2024 11.16.18 CEST	Valida
1718279120671	VALSECCHI IASSIMILIANO 03704620133	Forma singola	giovedì 13 giugno 2024 13.45.20 CEST	Valida
1716882352684	società a responsabilità limitata 03931301208	Forma singola	martedì 28 maggio 2024 9.45.52 CEST	Valida

L’offerta associata al numero di protocollo informatico 1716882352684 è stata presentata dall’operatore economico IGEA GROUP S.R.L., come da partita IVA (03931301208) indicata nella colonna “fornitore”.

come accertato con verbale a firma del RUP Rep. n. 142/2024, Prot. n. 145338 del 14/06/2024:

- che, ai sensi dell’art. 107 co. 3 D.lgs. 36/2023 e come previsto all’art. 27 del Disciplinare di gara, la Stazione Appaltante si avvale della facoltà di esaminare le offerte presentate prima della verifica dell’idoneità degli offerenti;

Tutto ciò premesso, ritenuto parte integrante e sostanziale del presente verbale, nel giorno e nell’ora predetti, la Commissione giudicatrice, come sopra nominata, constatata la regolarità della propria costituzione e la presenza di tutti i suoi componenti, procede alla verifica delle offerte tecniche presentate dai soggetti offerenti.

Il Presidente ricorda che, come previsto dall’art. 22 del Disciplinare di gara, l’aggiudicazione avverrà seguendo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 108 co. 1 D.Lgs. 36/2023.

Come previsto dall’art. 21 del Disciplinare di gara, la valutazione dell’offerta tecnica e dell’offerta economica avverrà in base ai seguenti punteggi per entrambi i lotti:

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90 punti
OFFERTA ECONOMICA	10 punti
TOTALE	100 PUNTI

Si procede con la valutazione delle offerte del **LOTTO 1 - POLO TERRITORIALE DI LECCO, ED. 10 - CIG B14BB51E10.**



Il Presidente specifica che i criteri di valutazione dell’offerta tecnica, così come previsti nell’Allegato B al disciplinare “Criteri di Valutazione dell’Offerta Tecnica” sono i seguenti:

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

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

C		ALLESTIMENTI				
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione (T/Q/D)
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				
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione (T/Q/D)
D.1	Offerta gastronomica e	23	D.1.1	Offerta dei prodotti	18	D
			D.1.2	Proposta piatto unico	5	T



	gestione				
Totale					23

E ORGANIZZAZIONE						
<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>
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 Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</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	

Il Presidente informa altresì che 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, vale a dire B.1.1; B.1.2; C.1.1; D.1.1; E.1.1; E.1.2; E.1.3; F.1.1; F.1.4).

Gli operatori economici che conseguono un punteggio inferiore rispetto a quello predetto saranno esclusi dalla valutazione della busta economica.

Il Presidente segnala, inoltre, che sono pervenuti dei quesiti relativi alla procedura in oggetto, la cui risposta è stata pubblicata unitamente ai documenti relativi alla procedura anche alla seguente pagina del sito di Ateneo: <https://www.polimi.it/impres/partecipa-a-una-gara/b-g-19436>

1. Criteri tabellari

Il Presidente dà lettura di quanto previsto dal Disciplinare di gara in merito ai **Criteri tabellari (T)**.

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.

Nel caso di offerta di prodotti a filiera corta per entrambe le categorie, 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 punti
Impegno a fornire prodotti biologici da filiera corta per entrambe le categorie	4 punti
Impegno a fornire frutta e ortaggi e uova da filiera corta e a km 0 per almeno una delle due categorie (frutta e ortaggi o uova)	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:

- a) 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);
- b) i componenti realizzati in materiali diversi sono facilmente separabili per essere avviati a riciclo;
- c) 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

Il Presidente rammenta altresì le modalità di comprova in ordine ai criteri di valutazione di natura tabellare previste dall’All. B al Disciplinare di gara “Criteri di Valutazione dell’Offerta Tecnica”:

n°	Sub-Criteri di Valutazione	Tipo Comprova (O/E)	Comprova
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
D1	D.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura 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.
F1	F.1.3	O	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.

2. Criteri discrezionali

La Commissione procede quindi con la disamina dei **Criteri discrezionali (D)**.

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

Il Presidente dà lettura di quanto previsto dal Disciplinare di gara in merito ai **Criteri discrezionali (D)**.

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 evidenzia 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 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 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)

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 prevenivano 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.

Il Presidente rammenta altresì le modalità di comprova in ordine ai criteri di valutazione di natura discrezionale previste dall’All. B al Disciplinare di gara “Criteri di Valutazione dell’Offerta Tecnica”:

<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Tipo Comprova (O/E)</i>	<i>Comprova</i>
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
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	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.
F1	F.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.4	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura

Poiché il numero di offerte da valutare è pari a 2 (due), l’attribuzione dei punteggi relativa ai singoli Sub-Criteri di Valutazione di natura discrezionale viene fatta in base ai seguenti giudizi a 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

1. Valutazione criteri tabellari

La Commissione procede dapprima con la valutazione dei Criteri tabellari (T).

La Commissione prende atto dei punteggi calcolati in automatico dalla Piattaforma di e-procurement SinTel del portale ARIA - Regione Lombardia di seguito riportati:

PUNTEGGI TABELLARI - SINTEL E-PROCUREMENT								
CRITERIO	A.1.1	A.1.2	A.1.3	A.1.4	D.1.2	F.1.2	F.1.3	TOTALE
Gestione Servizi Integrati	1	1	0	1	5	6	2	16
Valsecchi Massimiliano	0	0	0	0	5	6	2	13

La Commissione procede alla verifica delle comprome in relazione ai criteri per cui è prevista la comprova in sede di offerta, vale a dire A.1.1; A.1.2; A.1.3; A.1.4; F.1.3 e riscontra che:

Criterio A.1.1

	sintel	P. attribuito
CRITERIO	A.1.1	A.1.1
Gestione Servizi Integrati	1	1
Valsecchi Massimiliano	0	0



Criterio A.1.2

	sintel	P. attribuito
CRITERIO	A.1.2	A.1.2
Gestione Servizi Integrati	1	0
Valsecchi Massimiliano	0	0

La Commissione rileva che la certificazione SA8000 presentata dalla ditta Gestione Servizi Integrati non è in corso di validità al momento della data di scadenza della presentazione delle offerte, pertanto non può essere attribuito il punteggio.

Criterio A.1.3

	sintel	P. attribuito
CRITERIO	A.1.3	A.1.3
Gestione Servizi Integrati	0	0
Valsecchi Massimiliano	0	0

Criterio A.1.4

	sintel	P. attribuito
CRITERIO	A.1.4	A.1.4
Gestione Servizi Integrati	1	1
Valsecchi Massimiliano	0	0

Criterio D. 1.2

	sintel	P. attribuito
CRITERIO	D.1.2	D.1.2
Gestione Servizi Integrati	5	5
Valsecchi Massimiliano	5	0

La Commissione rileva che la proposta “piatto unico” di Valsecchi Massimiliano è composta da un primo piatto o un secondo piatto, alternativi fra loro, ed un contorno, pertanto non corrisponde a quanto richiesto nel capitolato che prevede che il piatto unico sia composto da un primo, un secondo e un contorno anche di porzioni ridotte.

Criterio F. 1.2



	sintel	P. attribuito
CRITERIO	F.1.2	F.1.2
Gestione Servizi Integrati	6	6
Valsecchi Massimiliano	6	6

Alle ore 16:15 il Presidente dichiara sciolta la seduta e decide di riaggiornarla per mercoledì 17 luglio alle ore 14:30 per la prosecuzione della valutazione dei Criteri Tabellari del Lotto 1.

La documentazione di gara e l’offerta tecnica della ditta ammessa sono conservate dal sistema telematico di gara e presso gli Ufficio del Servizio Gare Acquisti Servizi e Forniture.

Il presente verbale è composto da n. 13 (tredici) pagine e da n. 0 (zero) allegati.

Letto, approvato e sottoscritto.

Milano, lì 15/07/2024

Presidente Dott. Raffaele Sorrentino _____

Commissario Dott.ssa Simona Olgiati _____

Commissario Dott.ssa Margherita Cagnotto _____

Segretario
verbalizzante *Dott. Michele Righi* _____