



POLITECNICO
MILANO 1863

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DEL POLITECNICO DI MILANO**

LOTTO 1 LEONARDO GIURIATI E TERRAZZA GARDELLA CIG 8200034220
LOTTO 2 GOLGI, LA MASA E CASA DELLO STUDENTE CIG 8200046C04

VERBALE DI GARA n. 3
24 marzo 2020

Il giorno 24 (ventiquattro) del mese di marzo dell'anno 2020, alle ore 14:30, si riunisce la Commissione giudicatrice per la procedura in oggetto in modalità telematica attraverso l'ausilio della piattaforma Teams che garantisce la riservatezza delle comunicazioni, così come previsto dall'art.77 – comma 2 del D.Lgs 50/2026;

PREMESSO CHE

- con Decreto del Direttore Generale Protocollo n. 16850 del 05/02/2020 è stata indetta la procedura di gara aperta per l'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL POLITECNICO DI MILANO - LOTTO 1 LEONARDO GIURIATI E TERRAZZA GARDELLA CIG 8200034220; LOTTO 2 GOLGI, LA MASA E CASA DELLO STUDENTE CIG 8200046C04;
- con Decreto del Direttore Generale Repertorio n. 2187, Protocollo n. 45040 del 13/03/2020, è stata incaricata la Commissione giudicatrice composta da:

Sig. Raffaele Sorrentino – Presidente

Sig. Ivano Ciceri – Componente

Sig. Giacomo Rossello – Componente

Sig.ra Silvia Forlani – Segretario Verbalizzante

La Commissione giudicatrice, constatata la regolarità della propria costituzione e il collegamento alla piattaforma Teams di tutti i suoi componenti, riprende la verifica dell'offerta tecniche presentate dalle ditte concorrenti per il Lotto 2 di cui al criterio D.1.1.

LOTTO 2

D.1.1 Offerta dei prodotti (Max punti 22)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

L'offerta dei prodotti è molto ampia e variegata, descritta in modo completo e accurato. Sono apprezzati, in particolare, il servizio di colazione continentale a buffet, il servizio di "cargo electric bike" per gli utenti che non si trovano in vicinanza del bar e l'iniziativa #minutrobene50%. La Commissione, inoltre, gradisce il progetto relativo alla vendita, a fine giornata, dei prodotti invenduti, scontati del 50% del prezzo di acquisto.

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
D.1.1	Offerta dei prodotti	22	0,75	0,8	0,75	0,77	1	22

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

l'offerta dei prodotti è molto ampia e variegata, descritta in modo completo e accurato. Nell'offerta gastronomica emerge la particolare attenzione data al sistema di verifica della qualità dei prodotti offerti e alla sostenibilità del servizio, garantita fin dall'approvvigionamento dei beni, gestito tramite la piattaforma logistica CENTRAL FOOD.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
D.1.1	Offerta dei prodotti	22	0,75	0,8	0,75	0,77	1	22

D.1.2 Menù per particolari esigenze alimentari (Max punti 3)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

il menu per particolari esigenze alimentari è adeguatamente vario. Nell. 15 all'offerta tecnica, sono proposte l'alternativa vegana, halal e per intolleranti al glutine.

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
D.1.2	Menù per particolari esigenze alimentari	3	0,6	0,6	0,6	0,6	0,69	2,07

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

la proposta gastronomica prevede alternative per molte esigenze alimentari. Sono, infatti, previsti: menu vegetariano, menu no carne, menu no maiale, menu vegano. In aggiunta, sempre sulla base dell'offerta giornaliera, saranno disponibili alternative al menu idonee al consumo per le seguenti diete speciali: dieta celiachia, dieta intolleranza latte latticini e derivati, dieta intolleranza nichel, dieta allergia crostacei e molluschi, dieta allergia frutta secca, dieta allergia pesce. Viene inoltre garantita attenzione anche ai condimenti: insieme al Grana Padano sarà disponibile Parmigiano Reggiano che può essere consumato anche dagli utenti intolleranti alle uova.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
D.1.2	Menù per particolari esigenze alimentari	3	0,9	0,8	0,9	0,87	1	3

E.1.1 Conduzione dei servizi e gestione del personale (Max punti 12)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

la descrizione della struttura organizzativa e della struttura operativa è completa.

Viene introdotta la figura dell'hostess di sala ed è previsto un incremento delle ore lavorative del personale rispetto allo stato attuale.

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	12	0,8	0,8	0,8	0,8	0,89	10,68

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

la descrizione della struttura organizzativa e della struttura operativa è completa e dettagliata. Il sistema di conduzione dei servizi e gestione del personale risulta efficiente: oltre alle casse presidiate da personale sono introdotte, nei campus Golgi e La Masa, postazioni Kiosk con casse automatiche per sveltire il servizio. Viene, inoltre, indicato come si prevede di organizzare il servizio di ristorazione del sabato per La Casa dello studente.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	12	0,9	0,9	0,9	0,9	1	12

F.1.1 Modalità gestione ambiente e salute (Max punti 12)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

le modalità di gestione ambiente e salute sono appropriate. Parte della produzione degli alimenti proviene da agricoltura biologica. Verranno privilegiati automezzi a basso impatto ambientale e tutti con certificazioni EURO 5 o EURO 6. Oltre al distributore libero di acqua, verrà installato presso i locali destinati al servizio self service altri distributori free beverage per la scelta della bevanda da consumare durante il pasto (cola, aranciata, thè freddo, succo di frutta).

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	12	0,85	0,85	0,85	0,85	0,91	10,92

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

Le modalità di gestione ambiente e salute risultano molto efficienti. La sostenibilità è perseguita sin dalla selezione dei fornitori che avviene anche in base a criteri sostenibili (politiche ambientali dei fornitori, dislocazione geografica). Sono impiegati automezzi IBRIDI e EURO 6. La Commissione apprezza, inoltre, il Progetto di riciclo degli oli esausti.

E' specificato, altresì, che ogni sito sarà dotato di DAE e che in prossimità delle linee di distribuzione di ogni sito, verranno posizionati dispenser automatici di disinfettante specificamente studiato per igienizzare a fondo la pelle delle mani. Vengono anche descritte le iniziative per la sostenibilità ambientale e per la salute relative alle attività di pulizia e lavaggio e sanificazione.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	12	0,9	0,95	0,95	0,93	1	12

F.1.2 Destinazione del cibo non somministrato (Max punti 5)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

Le modalità di gestione della distribuzione del cibo non somministrato sono appropriate e discretamente dettagliate. E' stata contattata l'associazione SITICIBO di Milano ai fini di una collaborazione per la distribuzione delle eccedenze agli utenti bisognosi. E' inoltre prevista l'iniziativa #minutrobene50%.

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
F.1.2	Destinazione del cibo non somministrato	5	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	3,5

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

L'organizzazione del servizio di distribuzione del cibo non somministrato è ben strutturata e organizzata e la descrizione delle modalità operative è ben dettagliata: la donazione di alimenti, il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari è realizzata grazie alla Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus e a collaborazioni attive con Siticibo-Banco Alimentare Onlus e Last Minute Market. Con scadenza annuale sarà realizzato un report delle attività di recupero e i risultati sanno presentati al cliente.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
F.1.2	Destinazione del cibo non somministrato	5	1	1	1	1	1	5

La Commissione riepiloga quindi i punteggi, relativi ai criteri discrezionali, attribuiti alle ditte concorrenti e verifica il raggiungimento della soglia minima di sbarramento.

TABELLA RIEPILOGATIVA

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
B.1.1	Visione del servizio	8	0,5	0,4	0,5	0,47	0,53	4,24
B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	3	0,85	0,9	0,8	0,85	1	3
C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	17	0,4	0,3	0,4	0,37	0,4	6,8
D.1.1	Offerta dei prodotti	22	0,75	0,8	0,75	0,77	1	22
D.1.2	Menù per particolari esigenze alimentari	3	0,6	0,6	0,6	0,6	0,69	2,07
E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	12	0,8	0,8	0,8	0,8	0,89	10,68
F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	12	0,85	0,85	0,85	0,85	0,91	10,92
F.1.2	Destinazione del cibo non somministrato	5	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	3,5
TOTALE		82						63,21
Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
B.1.1	Visione del servizio	8	0,85	0,9	0,9	0,88	1	8
B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	3	0,8	0,6	0,8	0,73	0,86	2,58
C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	17	0,85	1	0,95	0,93	1	17
D.1.1	Offerta dei prodotti	22	0,75	0,8	0,75	0,77	1	22
D.1.2	Menù per particolari esigenze alimentari	3	0,9	0,8	0,9	0,87	1	3
E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	12	0,9	0,9	0,9	0,9	1	12
F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	12	0,9	0,95	0,95	0,93	1	12
F.1.2	Destinazione del cibo non somministrato	5	1	1	1	1	1	5
TOTALE		82						81,58

La Commissione, verificato che tutte le ditte concorrenti hanno raggiunto la soglia minima di sbarramento pari a 50 punti, procede all'attribuzione dei punteggi relativi ai **criteri tabellari**:

A.1.1 Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza – 2 punti

Ristoservice: ha fornito valida copia conforme della certificazione richiesta.

Pellegrini: ha fornito valida copia conforme della certificazione richiesta.

Criterio			Ristoservice	Pellegrini
A.1.1	Certificazione OHSAS 18001	Gestione della Sicurezza	2	2

A.1.2 Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale – 2 punti**Ristoservice:** ha fornito valida copia conforme della certificazione richiesta.**Pellegrini:** ha fornito valida copia conforme della certificazione richiesta.

Criterio		Ristoservice	Pellegrini
A.1.2	Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale	2	2

A.1.3 Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia – 2 punti**Ristoservice:** ha fornito valida copia conforme della certificazione richiesta.**Pellegrini:** non ha fornito copia conforme della certificazione richiesta.

Criterio		Ristoservice	Pellegrini
A.1.3	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia"	2	0

A.1.4 Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – 2 punti**Ristoservice:** ha fornito valida copia conforme della certificazione richiesta.**Pellegrini:** ha fornito valida copia conforme della certificazione richiesta.

Criterio		Ristoservice	Pellegrini
A.1.4	Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2	2

Al termine delle valutazioni, la Commissione procede quindi a riepilogare i punteggi relativi ai criteri tabellari risultanti attribuiti alle ditte concorrenti per il LOTTO 2 e riportati nella tabella seguente:

PUNTEGGI TABELLARI		Ristoservice	Pellegrini
A.1.1	Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza	2	2
A.1.2	Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale	2	2
A.1.3	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia"	2	0
A.1.4	Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2	2
Totale		8	6

Il Presidente riepiloga quindi il punteggio complessivo (criteri discrezionali e criteri tabellari) ottenuti dalle ditte concorrenti e nel seguito riportati:

	Tot criteri discrezionali	Tot criteri tabellari	TOTALE COMPLESSIVO
Ristoservice	63,21	8	71,21
Pellegrini	81,58	6	87,58

Alle ore 17:15 il Presidente dichiara chiusa la seduta e aggiorna la Commissione in modalità a distanza attraverso la piattaforma Teams per il giorno 25/03/2020 alle ore 14:30.

La documentazione relativa alla gara è conservata nel sistema telematico e-procurement SINTEL di ARIA - Regione Lombardia.

Il presente verbale è composto da n. 6 (sei) pagine.

Letto, approvato e sottoscritto

Presidente	Raffaele Sorrentino	-----
Commissario	Ivano Ciceri	-----
Commissario	Giacomo Rossello	-----
<i>Segretario verbalizzante</i>	<i>Silvia Forlani</i>	-----

Firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale.