



POLITECNICO
MILANO 1863

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, PRESSO IL POLO TERRITORIALE DI CREMONA
CIG 9278473623**

**VERBALE DI GARA n. 1
20.07.2022**

Il giorno 20/07/2022 (venti del mese di luglio dell'anno 2022) alle ore 09:30, presso l'Aula Magna dell'edificio 1 del Politecnico di Milano, sito in Piazza Leonardo Da Vinci, 32 - 20133 Milano (MI);

PREMESSO

- che con Determina Direttoriale, Rep. n. 5785/2022, Prot. n. 0145344 del 15/06/2022, è stata indetta procedura di gara per l'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO IL POLO TERRITORIALE DI CREMONA CIG 9278473623 da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- che con Decreto del Direttore Generale, Rep. n. 7158/2022, Prot. n.0172438 del 18/07/2022, è stata costituita la Commissione giudicatrice composta da:

Dott.ssa Margherita Cagnotto - Presidente
Dott.ssa Mascia Sgarlata - Componente Effettivo
Dott. Michele Polverino - Componente Effettivo
Dott. Francesco Falbo - *Segretario Verbalizzante*
- che risulta tempestivamente depositata sulla piattaforma telematica di e-procurement SinTel del portale ARIA - Regione Lombardia, entro il termine perentorio per la presentazione delle offerte, n. 1 (una) offerta telematica da parte di Compass Group Italia S.p.A. come accertato con verbale a firma del RUP Rep. n. 156/2022, Prot. n. 167861 del 13/07/2022;
- che la documentazione amministrativa presentata dall'operatore economico partecipante è risultata completa e conforme a quanto richiesto nel Disciplinare di gara, come accertato dal RUP con verbale Rep. n. 157/2022, Prot. n. 167861 del 13/07/2022;

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 dell'offerta tecnica del concorrente.

Il Presidente ricorda che l'aggiudicazione avverrà seguendo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co. 2 D.Lgs. 50/2016, sulla base dei punteggi espressi all'art. 19 del Disciplinare di gara e di seguito riportati:

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	70 punti
Offerta economica	30 punti
Totale	100 punti

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione", descritti all'art. 19 del Disciplinare di gara e di seguito riportati:

Ambito di valutazione	Punteggio
A. Gestione e organizzazione del servizio	25
B. Offerta gastronomica	15
C. Allestimento locali	10
D. Sostenibilità ambientale	20

Il Presidente illustra, quindi, nel dettaglio, i criteri di valutazione delle offerte tecniche, sia tabellari che discrezionali, dando lettura delle motivazioni sulla base delle quali la Commissione dovrà procedere alla valutazione delle offerte e che sono di seguito elencate:

n°	criteri di valutazione	max punti	n.	sub-criteri di valutazione	max punti	modalità di valutazione
A	Gestione del servizio	25	A.1	Progetto di gestione del servizio	25	D
B	Offerta gastronomica	15	B.1	Offerta gastronomica	15	D
C	Allestimento dei locali	10	C.1	Progetto di allestimento del locale	10	D
D	Sostenibilità ambientale	20	D.1	Prodotti biologici	6	T
			D.2	Prodotti a KM 0	6	T



			D.3	Impatti ambientali della logistica	5	T
			D.4	Certificazione UNI EN ISO 22000	3	T
Totale					70	

A.1 Progetto di gestione del servizio

Il Concorrente dovrà fornire:

- una descrizione del “concept” del servizio che intende offrire con indicazione degli elementi caratterizzanti previsti oltre che dell'identità e della connotazione che si intende dare al locale. Sarà valutata, in particolare, la coerenza con quanto richiesto nel capitolato tecnico e con quanto proposto nell'offerta gastronomica e nel progetto di allestimento del locale.
- una descrizione delle logiche e modalità di coordinamento tra le funzioni/figure professionali coinvolte (anche in termini di turnazioni e sostituzioni del personale).

La valutazione terrà conto dell'efficacia del modello organizzativo proposto.

B.1 Offerta gastronomica

Il Concorrente dovrà descrivere le tipologie di menù, indicando a titolo esemplificativo piatti e proposte con riferimento anche alla qualità (DOP, IGP, STG, PAT, etc.) e differenziati in base alla stagionalità dei prodotti, in coerenza con le indicazioni fornite nel progetto di gestione del servizio.

Saranno valutate le logiche e le metodologie che il Concorrente intende utilizzare per la definizione dei menù unitamente alla coerenza con quanto proposto in termini di attrezzature e di allestimento degli spazi.

Sarà valutata l'originalità, la varietà e la concretezza dell'offerta proposta.

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.

C.1 Allestimento locali

Il Concorrente dovrà 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, attraverso un elaborato grafico e una descrizione tecnica.

Il progetto dovrà 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.



Sarà valutata la valenza funzionale degli allestimenti, la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato tecnico, nel progetto di gestione del servizio e nell'offerta gastronomica.

Sarà valutata positivamente l'installazione di un beverino con erogazione di acqua filtrata a libero consumo nel locale. La valutazione terrà conto della valenza funzionale ed estetica dell'installazione, anche in rapporto all'allestimento degli spazi.

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 Prodotti biologici

Impegno a fornire per le categorie olio extravergine di oliva, legumi, cereali, frutta e verdura fresche con esclusione della frutta esotica, prodotti biologici (conformi al Regolamento Comunitario (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), fermo restando il rispetto delle percentuali minime di prodotto biologico previste nel DM del Ministero della Transizione Ecologica n. 65 del 10 marzo 2020.

Opzione di risposta	Punteggio
Totalità di prodotti biologici	6 punti
75% di prodotti biologici	3 punti
< 75% di prodotti biologici	0 punti

D.2 Prodotti a KM 0

Impegno a fornire per la categoria prodotti lattiero-caseari, carne, frutta e verdura fresche "prodotti a km 0". Si considerano "prodotti a km 0" l'olio extravergine di oliva e la frutta e la verdura il cui luogo di coltivazione sia a massimo 200 km di distanza dal luogo di consegna e/o i suddetti prodotti siano in possesso di DOP e IGP.

<i>Opzione di risposta</i>	<i>Punteggio</i>
Totalità di prodotti KM 0	6 punti
75% di prodotti KM 0	3 punti
< 75% di prodotti KM 0	0 punti

D.3 Impatti ambientali della logistica

Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei prodotti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffini, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta.



<i>Opzione di risposta</i>	<i>Punteggio</i>
Sì	5 punti
No	0 punti

D.4 Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000

Possesso della certificazione UN EN 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. 87 D. Lgs. n. 50/2016.

<i>Opzione di risposta</i>	<i>Punteggio</i>
Sì	3 punti
No	0 punti

Per l’attribuzione del punteggio tecnico, la Commissione, in primo luogo, procede ad esaminare i criteri discrezionali relativi all’offerta tecnica presentata secondo i criteri di valutazione tecnica riportati all’art. 19 del Disciplinare di gara.

A.1 Progetto di gestione del servizio

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 servizio è ben descritto, il concept risulta originale e coerente con quanto richiesto nel capitolato tecnico.

Per quanto concerne la gestione del personale, la tabella di turnazione viene giudicata idonea e funzionale alle necessità del servizio; le indicazioni relative alla sostituzione del personale sono molto dettagliate e permettono di gestire adeguatamente eventuali assenze del personale.

La Commissione valuta molto positivamente l’adozione del software di gestione degli approvvigionamenti, che permette tra le altre cose di controllare i fabbisogni di produzione evitando eccedenze che comporterebbero degli sprechi. Inoltre, la dashboard offerta facilita le attività di controllo della qualità dei prodotti svolta della Stazione Appaltante, assicurando un’elevata trasparenza. Si denota infine una buona attenzione nella selezione e nell’accreditamento dei fornitori.

Tuttavia, nell’offerta non viene fatto alcun riferimento alle modalità adottate nella gestione dei rifiuti.

CRITERI DISCREZIONALI	Max punti	Cagnotto	Sgarlata	Polverino	Media	Punti
A.1 Progetto di gestione del servizio	25	0,90	0,80	0,90	0,87	21,67



B.1 Offerta gastronomica

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 Commissione ha valutato molto positivamente la stagionalità dei menù, l'originalità e l'alternanza dei prodotti offerti. Viene apprezzata in particolar modo l'attenzione rivolta nel minimizzare l'impatto ambientale dell'offerta di cibo proposto.

Viene inoltre apprezzata la scelta di formulare un menù conforme alle attrezzature e agli spazi a disposizione; la disponibilità a fornire tutte le alternative di prodotto in modalità take-away consente al cliente di avere la massima libertà nella scelta del luogo di fruizione del pasto, velocizzando il servizio e riducendo il sovrappollamento degli spazi.

Anche se presenti delle proposte dedicate alla clientela con esigenze alimentari specifiche (es. vegetariani, vegani, celiaci), potrebbe essere posta maggiore attenzione nel soddisfare necessità particolari.

CRITERI DISCREZIONALI	Max punti	Cagnotto	Sgarlata	Polverino	Media	Punti
B.1 Offerta gastronomica	15	0,90	0,90	0,90	0,90	13,50

C.1 Allestimento locali

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'elaborato grafico e la descrizione tecnica relativi al progetto di allestimento del locale risultano essere molto sommari. Si valuta positivamente l'introduzione di macchinari in aggiunta a quelli forniti dalla Stazione Appaltante, finalizzati ad aumentare l'offerta dei prodotti alimentari. Viene particolarmente apprezzata l'installazione di un erogatore dell'acqua descritta nel progetto di allestimento, nonostante non se ne possa valutare la valenza estetica data l'assenza di immagini di riferimento.

CRITERI DISCREZIONALI	Max punti	Cagnotto	Sgarlata	Polverino	Media	Punti
C.1 Progetto di allestimento del locale	10	0,60	0,60	0,60	0,60	6,00

La Commissione riepiloga quindi i punteggi, relativi ai criteri discrezionali, attribuiti a Compass Group Italia S.p.A:



Criterio discrezionale	Punteggio
A.1 Progetto di gestione del servizio	21,67
B.2 Offerta gastronomica	13,50
C.1 Allestimento locali	6,00
Totale	41,17

La Commissione procede dunque all'attribuzione dei punteggi relativi ai criteri tabellari (T). Per i criteri di valutazione:

- *D.1 Prodotti biologici*
- *D.2 Prodotti a KM0*
- *D.3 Impatti ambientali della logistica*

prende atto dei punteggi dichiarati sul portale di e-procurement Sintel di Aria Regione Lombardia.

Per il criterio di valutazione “*D.4 Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000*”, la Commissione constata che, come previsto dall'art. 19.1.3 del disciplinare di gara, Compass Group Italia S.p.A. ha presentato copia conforme della certificazione richiesta, in corso di validità.

Al termine delle valutazioni, la Commissione procede quindi a riepilogare i punteggi relativi ai criteri tabellari, come da tabella a seguire:

Criterio tabellare	Punteggio
D.1 Prodotti biologici	6
D.2 Prodotti a KM0	6
D.3 Impatti ambientali della logistica	5
D.4 Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000	3
Totale	20

Il Presidente riepiloga quindi il punteggio totale (criteri discrezionali e criteri tabellari) ottenuti da Compass Goup Italia S.p.A e nel seguito riportati:

Totale punteggi criteri discrezionali	41,17
Totale punteggi criteri tabellare	20
Totale complessivo	61,17

Alle ore 12:00 il Presidente dichiara sciolta la seduta.

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.

