



**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. 3  
della seduta del 02/09/2024**

Il giorno 02 (*due*) del mese di settembre dell'anno 2024, alle ore 14:30, in modalità telematica attraverso l'ausilio della piattaforma Microsoft Teams, che garantisce la riservatezza delle comunicazioni, così come previsto dall'art. 77 co. 2 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (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



**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 - LOT-0001 CIG B14BB51E10; LOT-  
0002 CIG B14BB52EE3 - Verbale di gara n. 3

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 con la valutazione delle offerte del LOTTO 2 - CAMPUS BOVISA DURANDO ED. B4 E CAMPUS BOVISA NORD ED. 8 - CIG B14BB52EE3.**

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
<b>TOTALE</b>	<b>PUNTI 90</b>

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					
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	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
---	--------------



**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 - LOT-0001 CIG B14BB51E10; LOT-  
0002 CIG B14BB52EE3 - Verbale di gara n. 3

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

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 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					
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione (T/Q/D)
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					
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione (T/Q/D)
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	

Il Presidente informa altresì che ai sensi dell'art. 108, comma 7 D.lgs. 36/2023, 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; B.1.3; C.1.1; D.1.1; D.1.3; 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/imprese/partecipa-a-una-gara/b-g-19436>

## **1. Valutazione criteri tabellari**

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

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 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 e uova da filiera corta e a km 0 per almeno una delle due categorie (frutta e ortaggi o uova)	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:

- 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":

<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
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.13	0	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.

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

<b>LOTTO 2 CIG B14BB52EE3</b>								
	<b>A.1.1</b>	<b>A.1.2</b>	<b>A.1.3</b>	<b>A.1.4</b>	<b>D.1.2</b>	<b>F.1.2</b>	<b>F.1.3</b>	<b>TOTALE</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1	1	1	3	3	2	<b>12</b>
Cirfood Retail Srl	1	1	1	1	3	3	2	<b>12</b>
Valsecchi Massimiliano	0	0	0	0	3	3	2	<b>8</b>
Igea Group	0	0	0	0	3	3	2	<b>8</b>
<b>PT. MAX</b>	1	1	1	1	3	3	2	<b>12</b>

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

#### **Criterio A.1.1**

	sintel	P. attribuito
<b>CRITERIO</b>	<b>A.1.1</b>	<b>A.1.1</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1
Cirfood Retail Srl	1	1
Valsecchi Massimiliano	0	0
Igea Group	0	0

#### **Criterio A.1.2**

	sintel	P. attribuito
<b>CRITERIO</b>	<b>A.1.2</b>	<b>A.1.2</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1
Cirfood Retail Srl	1	1
Valsecchi Massimiliano	0	0
Igea Group	0	0

#### **Criterio A.1.3**



	sintel	P. attribuito
<b>CRITERIO</b>	<b>A.1.3</b>	<b>A.1.3</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1
Cirfood Retail Srl	1	1
Valsecchi Massimiliano	0	0
Igea Group	0	0

#### **Criterio A.1.4**

	sintel	P. attribuito
<b>CRITERIO</b>	<b>A.1.4</b>	<b>A.1.4</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1
Cirfood Retail Srl	1	1
Valsecchi Massimiliano	0	0
Igea Group	0	0

#### **Criterio D.1.2**

	sintel	P. attribuito
<b>CRITERIO</b>	<b>D.1.2</b>	<b>D.1.2</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	3	3
Cirfood Retail Srl	3	3
Valsecchi Massimiliano	3	0
Igea Group	3	0

La Commissione rileva che le proposte “piatto unico” di Valsecchi Massimiliano e di Igea Group consistono in un primo piatto o un secondo piatto, alternativi fra loro, ed un contorno, pertanto non corrispondono 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
<b>CRITERIO</b>	<b>F.1.2</b>	<b>F.1.2</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	3	1
Cirfood Retail Srl	3	1
Valsecchi Massimiliano	3	3
Igea Group	3	0

La Commissione rileva che Compass Group Srl a socio unico si impegna a fornire frutta e ortaggi biologici a filiera corta e uova a km 0, mentre il capitolato richiede l'impegno che i prodotti siano biologici da filiera corta per entrambe le categorie e a km 0 per una delle due ai fini dell'assegnazione dei 3 punti.

Pertanto la Commissione assegna un punto.

La Commissione rileva che Cirfood Retail Srl, si approvvigionerà esclusivamente di uova biologiche, da filiera corta e a km 0, allo stesso modo, per quanto riguarda frutta e ortaggi, non



vincola la proposta, mentre il capitolato richiede l'impegno che i prodotti siano biologici da filiera corta per entrambe le categorie e a km 0 per una delle due ai fini dell'assegnazione dei 3 punti.

Pertanto la Commissione assegna un punto.

La Commissione rileva che Igea Group non menziona alcun impegno e non produce nessuna documentazione a riguardo.

### **Criterio F.1.3**

	sintel	P. attribuito
<b>CRITERIO</b>	<b>F.1.3</b>	<b>F.1.3</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	2	2
Cirfood Retail Srl	2	2
Valsecchi Massimiliano	2	2
Igea Group	2	0

La Commissione rileva che la documentazione fornita da Igea Group non contiene le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.

Al termine delle valutazioni, in relazione ai criteri tabellari, la Commissione procede quindi a riepilogare i punteggi relativi ai criteri tabellari attribuiti alle ditte concorrenti risultanti da quanto offerto in sede di gara tramite piattaforma telematica e riportati nella tabella seguente:

<b>LOTTO 2 CIG B14BB52EE3</b>								
	<b>A.1.1</b>	<b>A.1.2</b>	<b>A.1.3</b>	<b>A.1.4</b>	<b>D.1.2</b>	<b>F.1.2</b>	<b>F.1.3</b>	<b>TOTALE</b>
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1	1	1	3	1	2	<b>10</b>
Cirfood Retail Srl	1	1	1	1	3	1	2	<b>10</b>
Valsecchi Massimiliano	0	0	0	0	0	3	2	<b>5</b>
Igea Group	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>PT. MAX</b>	1	1	1	1	3	3	2	<b>12</b>

Alle ore 16:30 il Presidente dichiara sciolta la seduta e decide di riaggiornarla per mercoledì 04 settembre alle ore 14:30 per la valutazione dei Criteri discrezionali del Lotto 2.

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. 10 (dieci) pagine e da n. 0 (zero) allegati.

**Letto, approvato e sottoscritto.**

**Milano, lì 04/09/2024**

Presidente            Dott. Raffaele Sorrentino            \_\_\_\_\_

Commissario        Dott.ssa Simona Olgiati                \_\_\_\_\_

Commissario        Dott.ssa Margherita Cagnotto        \_\_\_\_\_

*Segretario*  
*verbalizzante*        *Dott. Michele Righi*                \_\_\_\_\_