



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. 4
della seduta del 04/09/2024**

Il giorno 04 (*quattro*) 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

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 dei criteri discrezionali del **LOTTO 2 - CAMPUS BOVISA DURANDO ED. B4 E CAMPUS BOVISA NORD ED. 8 - CIG B14BB52EE3**.

2. Valutazione criteri discrezionali

Esauriti i Criteri Tabellari, la Commissione procede quindi con la valutazione 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 10)

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 8)

Il Concorrente è chiamato ad elaborare il proprio piano di comunicazione e marketing sviluppandolo attraverso una trattazione organica che evidenzii 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.

B.1.3 Integrazione dell'offerta proposta con partnership con catene di distribuzione ristorazione e marchi retail (pt. max 9)

Con riferimento ai soli servizi da erogare presso i locali dell'edificio 8 del Campus Milano Bovisa Nord, sarà valutata positivamente una proposta che affianchi alla propria offerta gastronomica anche una soluzione basata su un format di ristorazione volto alla promozione di brand del settore alimentare attraverso la partnership con catene di ristorazione e marchi retail che propongano un'offerta gastronomica incentrata sulla valorizzazione delle eccellenze del territorio italiano e dei prodotti DOP e DOCG e menù healthy. In offerta tecnica il concorrente dovrà descrivere la partnership indicando le modalità di esecuzione, la tipologia di brand e la proposta gastronomica oggetto della collaborazione. In caso di offerta priva di proposta con partnership con catene di distribuzione ristorazione e marchi retail verrà attribuito un punteggio pari a 0.

C.1.1 Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo (pt. max 6)

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. 3 per i locali presso l'edificio B4 del Campus Milano Bovisa Candiani e n. 1 per i locali presso l'edificio 8 del Campus Milano Bovisa Nord). 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.

Solo per il locale presso l'edificio B4 del Campus Milano Bovisa Candiani, costituirà un aspetto migliorativo dell'offerta la previsione di una linea self service prioritaria riservata al solo personale dipendente in funzione degli spazi a disposizione, del numero totale di casse (normali e self service) proposte e del numero di personale impiegato.

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 12)

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.

D.1.3 Proposta di gelato sfuso (pt. max 3)

Con riferimento ai soli servizi da erogare presso i locali dell'edificio 8 del Campus Milano Bovisa Nord, verrà valutata positivamente la disponibilità a proporre nell'offerta gastronomica la distribuzione di gelato sfuso. Saranno valutate in particolare la qualità del prodotto offerto, la scelta tra i diversi gusti e le modalità di preparazione (a.e. cono/coppetta di vario tipo, guarnizioni, etc.).

In caso di indisponibilità ad integrare l'offerta con la proposta di gelato sfuso sarà attribuito un punteggio pari a 0.

E.1.1 Conduzione dei servizi e gestione del personale (pt. max 10)

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 7)

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 5)

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 prevengano 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
B1	B.1.3	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
D1	D.1.3	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	O	<p>A comprova del criterio sono richiesti curriculum vitae anonimizzati e gli eventuali certificati e attestazioni di frequentazione dei corsi.</p> <p>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.</p> <p>I cuochi qualificati dovranno essere impiegati presso le sedi oggetto della concessione per tutta la durata della stessa e in</p>



			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

La Commissione procede all'analisi delle relazioni tecniche degli operatori economici concorrenti in relazione a ciascuno dei criteri discrezionali procedendo così ad attribuire i coefficienti di valutazione per ciascun confronto a coppie ed al calcolo del relativo punteggio assegnato a ciascun operatore economico.

B.1.1 Visione del servizio (pt. max 10)

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

CRITERIO B.1.1.	Visione del servizio						PUNTI	10
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	0	2	0	3	0	3	0	0,00
Cirfood Retail Srl			0	3	0	3	0	0,29
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	1,00
Igea Group							0	1,00
	2		6		7			
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	0	3	0	4	0	3	0	0,00
Cirfood Retail Srl			0	3	0	2	0	0,33
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	1,00
Igea Group							0	0,56
	3		7		5			
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	0	4	0	4	0	3	0	0,00
Cirfood Retail Srl			1	1	2	0	3	1,00
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	1,00
Igea Group							0	0,43
	4		5		3			
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI			
Compass Gruop Srl a socio unico	0,00		0,00		0,00			
Cirfood Retail Srl	0,54		0,54		5,40			
Valsecchi Massimiliano	1,00		1,00		10,00			
Igea Group	0,66		0,66		6,60			



B.1.2 Piano di comunicazione e marketing (pt. max 8)

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

CRITERIO B.1.2	Piano di comunicazione e marketing						PUNTI	8
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1	2	0	4	0	7	1,00
Cirfood Retail Srl			2	0	4	0	6	1,00
Valsecchi Massimiliano					3	0	3	0,43
Igea Group							0	0,00
		1		0		0		
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	2	0	4	0	8	1,00
Cirfood Retail Srl			2	0	3	0	5	0,63
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	0,25
Igea Group							0	0,00
		0		0		0		
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	0	2	1	1	3	0	4	0,50
Cirfood Retail Srl			2	0	4	0	6	1,00
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	0,38
Igea Group							0	0,00
		2		1		0		
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI			
Compass Gruop Srl a socio unico	0,83		0,95		7,60			
Cirfood Retail Srl	0,88		1,00		8,00			
Valsecchi Massimiliano	0,35		0,40		3,20			
Igea Group	0,00		0,00		0,00			



B.1.3 Integrazione dell'offerta proposta con partnership con catene di distribuzione ristorazione e marchi retail (pt. max 9)

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

CRITERIO B.1.3	Integrazione dell'offerta proposta con partnership con note catene di distribuzione ristorazione e marchi retail (solo ed. 8)						PUNTI	9
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	3	0	6	0	6	0	15	1,00
Cirfood Retail Srl			3	0	6	0	9	0,60
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	0,07
Igea Group							0	0,07
	0		0		1			
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	3	0	4	0	3	0	10	1,00
Cirfood Retail Srl			3	0	2	0	5	0,50
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	0,10
Igea Group							0	0,10
	0		0		1			
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	5	0	5	0	12	1,00
Cirfood Retail Srl			5	0	5	0	10	0,83
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	0,08
Igea Group							0	0,08
	0		0		1			

	MEDIA	DEFINITIVI	PUNTI
Compass Gruop Srl a socio unico	1,00	1,00	9,00
Cirfood Retail Srl	0,64	0,64	5,76
Valsecchi Massimiliano	0,08	0,08	0,72
Igea Group	0,08	0,08	0,72

La Commissione rileva che le proposte delle ditte offerenti Valsecchi Massimiliano e Igea Group sono prive di partnership con catene di distribuzione ristorazione e marchi retail, pertanto il punteggio attribuito deve essere pari a 0, come previsto dal par. 22.1 (Allegato B) del Disciplinare di gara.

La Commissione procede quindi a riepilogare il punteggio del criterio B.1.3 come di seguito:

	PUNTI
Compass Gruop Srl a socio unico	9,00
Cirfood Retail Srl	5,76
Valsecchi Massimiliano	0,00
Igea Group	0,00



C.1.1 Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo (pt. max 6)

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

CRITERIO C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo								PUNTI	6
SORRENTINO										
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group				TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	0	3	0	3	1	1	1		1	0,13
Cirfood Retail Srl			1	1	4	0	5		8	1,00
Valsecchi Massimiliano					4	0	4		8	1,00
Igea Group							0		1	0,13
		3		4		1				
OLGIATI										
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group				TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	0	2	0	2	1	1	1		1	0,14
Cirfood Retail Srl			2	0	3	0	5		7	1,00
Valsecchi Massimiliano					2	0	2		4	0,57
Igea Group							0		1	0,14
		2		2		1				
CAGNOTTO										
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group				TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	0	3	0	3	2	0	2		2	0,22
Cirfood Retail Srl			2	0	4	0	6		9	1,00
Valsecchi Massimiliano					3	0	3		6	0,67
Igea Group							0		0	0,00
		3		3		0				
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI					
Compass Gruop Srl a socio unico										
			0,16		0,16				0,96	
Cirfood Retail Srl			1,00		1,00				6,00	
Valsecchi Massimiliano			0,75		0,75				4,50	
Igea Group			0,09		0,09				0,54	



D.1.1 Offerta dei prodotti (pt. max 12)

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

CRITERIO D.1.1	Offerta dei prodotti						PUNTI	12
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1	1	1	3	0	5	1,00
Cirfood Retail Srl			1	1	3	0	4	1,00
Valsecchi Massimiliano					3	0	3	1,00
Igea Group							0	0,00
	1		2		0			
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1	1	1	2	0	4	1,00
Cirfood Retail Srl			1	1	2	0	3	1,00
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	1,00
Igea Group							0	0,00
	1		2		0			
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1	1	1	4	0	6	1,00
Cirfood Retail Srl			1	1	4	0	5	1,00
Valsecchi Massimiliano					4	0	4	1,00
Igea Group							0	0,00
	1		2		0			
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI			
Compass Gruop Srl a socio unico	1,00		1,00		12,00			
Cirfood Retail Srl	1,00		1,00		12,00			
Valsecchi Massimiliano	1,00		1,00		12,00			
Igea Group	0,00		0,00		0,00			



D.1.3 Proposta di gelato sfuso (pt. max 3)

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

CRITERIO D.1.3	Proposta di gelato sfuso (solo ed. 8)						PUNTI	3
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano		Igea Group			TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	2	0	2	0	6	1,00
Cirfood Retail Srl			2	0	2	0	4	0,67
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	0,17
Igea Group							0	0,17
		0		0		1		
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano		Igea Group			TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	3	0	3	0	3	0	9	1,00
Cirfood Retail Srl			1	1	1	1	2	0,22
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	0,22
Igea Group							0	0,22
		0		1		2		
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano		Igea Group			TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	1	1	2	0	3	0	6	1,00
Cirfood Retail Srl			2	0	3	0	5	1,00
Valsecchi Massimiliano					1	1	1	0,17
Igea Group							0	0,17
		1		0		1		
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI			
Compass Gruop Srl a socio unico	1,00		1,00		3,00			
Cirfood Retail Srl	0,63		0,63		1,89			
Valsecchi Massimiliano	0,19		0,19		0,57			
Igea Group	0,19		0,19		0,57			



E.1.1 Conduzione dei servizi e gestione del personale (pt. max 10)

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

CRITERIO E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale						PUNTI	10
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	3	0	5	0	10	1,00
Cirfood Retail Srl			2	0	4	0	6	0,60
Valsecchi Massimiliano					3	0	3	0,30
Igea Group							0	0,00
		0		0		0		
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	3	0	4	0	9	1,00
Cirfood Retail Srl			2	0	3	0	5	0,56
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	0,22
Igea Group							0	0,00
		0		0		0		
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl		Valsecchi Massimiliano		Igea Group		TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	3	0	4	0	9	1,00
Cirfood Retail Srl			1	1	3	0	4	0,44
Valsecchi Massimiliano					3	0	3	0,44
Igea Group							0	0,00
		0		1		0		
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI			
Compass Gruop Srl a socio unico								
			1,00		1,00		10,00	
Cirfood Retail Srl			0,53		0,53		5,30	
Valsecchi Massimiliano			0,32		0,32		3,20	
Igea Group			0,00		0,00		0,00	



E.1.2 Integrazione dell'offerta con ristorazione mobile (o postazioni temporanee) (pt. max 7)

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

CRITERIO E.1.2	Integrazione dell'offerta con ristorazione mobile (postazioni temporanee)						PUNTI	7
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano		Igea Group			TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	4	0	3	0	3	0	10	1,00
Cirfood Retail Srl			0	2	2	0	2	0,20
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	0,40
Igea Group							0	0,00
		0		2		0		
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano		Igea Group			TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	5	0	3	0	4	0	12	1,00
Cirfood Retail Srl			0	2	3	0	3	0,25
Valsecchi Massimiliano					2	0	2	0,33
Igea Group							0	0,00
		0		2		0		
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano		Igea Group			TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	3	0	3	0	4	0	10	1,00
Cirfood Retail Srl			1	1	4	0	5	0,50
Valsecchi Massimiliano					4	0	4	0,50
Igea Group							0	0,00
		0		1		0		
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI			
Compass Gruop Srl a socio unico	1,00		1,00		7,00			
Cirfood Retail Srl	0,32		0,32		2,24			
Valsecchi Massimiliano	0,41		0,41		2,87			
Igea Group	0,00		0,00		0,00			



E.1.3 Formazione e certificazione cuochi (pt. max 5)

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

CRITERIO E.1.3	Formazione cuochi e certificazioni						PUNTI	5
SORRENTINO								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano	Igea Group				TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	4	0	1	1	7	1,00
Cirfood Retail Srl			3	0	0	2	3	0,43
Valsecchi Massimiliano					0	4	0	0,00
Igea Group							0	1,00
		0		0		7		
OLGIATI								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano	Igea Group				TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	3	0	4	0	2	0	9	1,00
Cirfood Retail Srl			3	0	0	2	3	0,33
Valsecchi Massimiliano					0	3	0	0,00
Igea Group							0	0,56
		0		0		5		
CAGNOTTO								
	Cirfood Retail Srl	Valsecchi Massimiliano	Igea Group				TOTALE PUNTI	COEFFICIENTE
Compass Gruop Srl a socio unico	2	0	4	0	0	2	6	0,75
Cirfood Retail Srl			4	0	0	2	4	0,50
Valsecchi Massimiliano					0	4	0	0,00
Igea Group							0	1,00
		0		0		8		
	MEDIA		DEFINITIVI		PUNTI			
Compass Gruop Srl a socio unico	0,92		1,00		5,00			
Cirfood Retail Srl	0,42		0,46		2,30			
Valsecchi Massimiliano	0,00		0,00		0,00			
Igea Group	0,85		0,93		4,65			

Alle ore 16:45 il Presidente dichiara sciolta la seduta e riaggiorna la Commissione per giovedì 5 settembre alle ore 09:30 per la prosecuzione della valutazione dei Criteri Discrezionali del **LOTTO 2 - CAMPUS BOVISA DURANDO ED. B4 E CAMPUS BOVISA NORD ED. 8 - CIG B14BB52EE3**.

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. 15 (quindici) pagine e da n. 0 (zero) allegati.



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. 4

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* _____