

Procedura aperta ex Art. 60 d.lgs.50/2016 per affidamento in concessione dei servizi di ristorazione "a basso impatto ambientale" presso le mense universitarie di Bologna, LOTTO 1 C.I.G. 98252737C5 Parma, LOTTO 2 C.I.G.98252905CD Modena, LOTTO 3 C.I.G.9825326383

Prot. 0223518 del 28/07/2023

**Verbale valutazione offerte tecniche
n. 1**

L'anno 2023 il giorno 20 del mese di luglio alle ore 14,30 si è riunita in collegamento telematico la Commissione di gara per la valutazione delle offerte tecniche relative alla gara in oggetto nominata con determinazione della Direttrice di ER.GO n. 400 del 12/07/2023.

Sono presenti:

- Dott. Riccardo Solci, dirigente del "Servizio Patrimonio e Provveditorato" – Presidente
- Arch. Roberto Bergamini E.Q. "Programmazione di interventi di sviluppo edilizio", Componente
- Dott.ssa Elisa Bortolotti E.Q. "Servizi per l'accoglienza sede territoriale di Ferrara" - Componente
- Prof.ssa Francesca Scazzina, docente del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco di UNIPR – Componente esterno
- Prof. Matteo Vittuari, docente del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari di UNIBO – Componente esterno

Funge da segretaria verbalizzante la Dott.ssa M. Maddalena Domenis, E.Q. "Gestione operativa procedure di gara".

Il Presidente della Commissione ricorda che le tre concessioni saranno affidate in base al criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

Il Presidente della Commissione dà atto che il punteggio relativo alle Offerte Tecniche sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione sotto elencati.

ELEMENTI QUALITATIVI (max 80 punti):

LOTTO 1 (Bologna)

OFFERTA TECNICA: 80 punti max	
1. Progetto di restyling dei locali e sostituzione attrezzature da realizzare a cura del Gestore utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO (€ 90.000,00) e proprie risorse aggiuntive	20 punti max (da assegnare tenendo conto della realizzabilità tecnica, funzionalità, estetica delle soluzioni progettuali proposte, nonché della sostenibilità del relativo Piano economico-finanziario)
2. Progetto relativo alla gestione del servizio ristorativo ed all'utilizzo dei locali	15 punti max (da assegnare tenendo conto delle modalità di svolgimento e di

	organizzazione del servizio e di un progetto finalizzato al miglior utilizzo e alla valorizzazione degli spazi messi a disposizione)
3. Presentazione di proposte gastronomiche a prezzi predefiniti per la generalità degli studenti: · Pasto da € 4,50 · Pasto da € 5,00 · Pasto da € 6,00	30 punti max (da assegnare tenendo conto delle soluzioni proposte in termini di qualità/varietà degli alimenti inseriti nel pasto e di ripartizione bilanciata dei macronutrienti, che deve essere comunque tale da fornire un apporto in termini di calorie equivalente a quello di un pasto completo)
4. Presentazione di ulteriori proposte gastronomiche rispetto ai pasti di cui al precedente punto ed al paniere predefinito di cui all'Offerta Economica	5 punti max (da assegnare tenendo conto delle proposte presentate in termini di qualità/varietà)
5. Strategie di informazione e sistema di auto-valutazione	5 punti max (da assegnare tenendo conto delle proposte presentate in termini di efficacia e realizzabilità)
6. Descrizione dei valori aziendali legati allo sviluppo sostenibile, e corrispettivi piani di raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda ONU 2030	5 punti max (da assegnare tenendo conto della congruenza tra valori aziendali e sviluppo sostenibile e dell'efficacia dei piani proposti)

LOTTO 2 (Parma)

OFFERTA TECNICA: 80 punti max	
1. Progetto di restyling dei locali e sostituzione attrezzature da realizzare a cura del Gestore utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO (€ 15.000,00) e proprie risorse aggiuntive	15 punti max (da assegnare tenendo conto della realizzabilità tecnica, funzionalità, estetica delle soluzioni progettuali proposte, nonché della sostenibilità del relativo Piano economico-finanziario)
2. Progetto relativo alla gestione del servizio ristorativo ed all'utilizzo dei locali	20 punti max (da assegnare tenendo conto delle modalità di svolgimento e di organizzazione del servizio e di un progetto finalizzato al miglior utilizzo e alla valorizzazione degli spazi messi a disposizione)
3. Presentazione di proposte gastronomiche a prezzi	

predefiniti per la generalità degli studenti: <ul style="list-style-type: none"> · Pasto da € 4,50 · Pasto da € 5,00 · Pasto da € 6,00 	30 punti max (da assegnare tenendo conto delle soluzioni proposte in termini di qualità/varietà degli alimenti inseriti nel pasto e di ripartizione bilanciata dei macronutrienti, che deve essere comunque tale da fornire un apporto in termini di calorie equivalente a quello di un pasto completo)
4. Presentazione di ulteriori proposte gastronomiche rispetto ai pasti di cui al precedente punto ed al paniere predefinito di cui all'Offerta Economica	5 punti max (da assegnare tenendo conto delle proposte presentate in termini di qualità/varietà)
5. Strategie di informazione e sistema di auto-valutazione	10 punti max (da assegnare tenendo conto delle proposte presentate in termini di efficacia e realizzabilità)
6. Descrizione dei valori aziendali legati allo sviluppo sostenibile, e corrispettivi piani di raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda ONU 2030	5 punti max (da assegnare tenendo conto della congruenza tra valori aziendali e sviluppo sostenibile e dell'efficacia dei piani proposti)

LOTTO 3 (Modena)

OFFERTA TECNICA: 80 punti max	
1. Progetto di sostituzione attrezzature da realizzare a cura del Gestore utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO (€ 45.000,00) e proprie risorse aggiuntive	15 punti max (da assegnare tenendo conto della realizzabilità tecnica, funzionalità, estetica delle soluzioni progettuali proposte, nonché della sostenibilità del relativo Piano economico-finanziario)
2. Progetto relativo alla gestione del servizio ristorativo ed all'utilizzo dei locali	20 punti max (da assegnare tenendo conto delle modalità di svolgimento e di organizzazione del servizio e di un progetto finalizzato al miglior utilizzo degli spazi messi a disposizione)
3. Presentazione di proposte gastronomiche a prezzi predefiniti per la generalità degli studenti: <ul style="list-style-type: none"> · Pasto da € 4,50 · Pasto da € 5,00 · Pasto da € 6,00 	30 punti max (da assegnare tenendo conto delle soluzioni proposte in termini di qualità/varietà degli alimenti)

	inseriti nel pasto e di ripartizione bilanciata dei macronutrienti, che deve essere comunque tale da fornire un apporto in termini di calorie equivalente a quello di un pasto completo)
4. Presentazione di ulteriori proposte gastronomiche rispetto ai pasti di cui al precedente punto ed al paniere predefinito di cui all'Offerta Economica	5 punti max (da assegnare tenendo conto delle proposte presentate in termini di qualità/varietà)
5. Strategie di informazione e sistema di auto-valutazione	5 punti max (da assegnare tenendo conto delle proposte presentate in termini di efficacia e realizzabilità)
6. Descrizione dei valori aziendali legati allo sviluppo sostenibile, e corrispettivi piani di raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda ONU 2030	5 punti max (da assegnare tenendo conto della congruenza tra valori aziendali e sviluppo sostenibile e dell'efficacia dei piani proposti)

Il Presidente infine ricorda che:

- con riferimento al **critério 1.**, si valuterà la proposta relativa ad un piano di interventi per il restyling dei locali, il miglioramento del comfort degli ambienti aperti al pubblico, anche in un'ottica di contenimento dei consumi energetici, con l'eventuale implementazione e/o sostituzione delle attrezzature e degli arredi esistenti; tenendo conto anche del budget messo a disposizione da ER.GO (che varia a seconda del Lotto) e dei dati forniti nelle schede relative ai locali (spese per utilities, TARI, etc...), il concorrente dovrà predisporre un dettagliato Piano economico-finanziario di investimenti col relativo cronoprogramma;
- con riferimento al **critério 2.**, si valuteranno le modalità di organizzazione e di gestione del servizio tenendo conto – fatta salva l'applicazione della “clausola sociale” – anche di qualifica, numero, genere, età del personale impiegato, dei piani di formazione previsti per quest'ultimo, delle soluzioni proposte per ridurre i tempi di attesa negli orari di massimo afflusso, delle misure di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari adottate, del sistema di pulizie/ gestione dei rifiuti, delle modalità di erogazione del servizio di asporto; si valuteranno, inoltre, le modalità organizzative del servizio bar/caffetteria, laddove presente, ed eventuali estensioni degli orari di apertura dei locali, per un miglior utilizzo/valorizzazione degli stessi, sulla base del contesto in cui sono inseriti e delle esigenze della comunità universitaria di riferimento;
- con riferimento al **critério 3.**, si valuteranno le proposte di pasti a prezzi predefiniti, strutturati sulle indicazioni nutrizionali delle *Linee guida nazionali per una sana alimentazione* (CREA, 2018) al fine di garantire per ogni fascia di prezzo la possibilità di consumare un pasto bilanciato.
Una formulazione del menù ispirata ai principi di salute e sostenibilità che prediliga proposte alimentari a base vegetale, senza escludere fonti animali, sarà considerata premiante, al fine di garantire quotidianamente proposte alimentari adeguate a coloro che seguono regimi alimentari vegetariani o vegani.

Schema dell'offerta alimentare giornaliera

Pietanze a base amidacea (PRIMI)

- Primi base (pasta o riso in bianco o al pomodoro)
- Primi semplici (es cereali in chicco/pasta con verdure o legumi)
- Primi elaborati (es pasta ripiena, pasta condita con carne o pesce)

Pietanze a base proteica (SECONDI)

- Secondi semplici vegetariano o vegani (es legumi tal quali, frittata)
- Secondi semplici di carne o pesce (es bistecca, porzione di pesce, petto di pollo)
- Secondi elaborati (es preparazioni elaborate vegetariane o vegane)

Verdure di stagione

- Verdure cotte
- Verdure crude e insalate

Frutta di stagione

Menù a € 4,50, proposte esemplificative ma non esaustive:

- Piatto unico: **1 piatto componibile** a basso costo con scelta (o mix corrispondente in volume) tra:
 - 2 fonti amidacee base (cereali in chicco o pasta secca, 60g, peso a crudo)
 - 2 fonti proteiche semplici vegetariane o vegane (legumi freschi o sgocciolati, 100g)
 - 2 verdure (150 g o 60 g di verdura a foglia)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea semplice (cereali in chicco o pasta secca, 80 g, peso a crudo)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte proteica semplice (es legumi freschi o sgocciolati, 150 g; uova, 100 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - pane (50 g)

Menù a € 5,00, proposte esemplificative ma non esaustive:

- Pasto con **3 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea base (cereali in chicco o pasta secca, 80 g, peso a crudo)
 - 1 fonte proteica semplice (legumi freschi o sgocciolati, 150 g; uova, 100g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea elaborata (cereali in chicco o pasta secca, 80 g, pasta fresca, 150 g, pasta ripiena, 125 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte proteica elaborata (ad esempio carne, 100 g; pesce, 150 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)
- Piatto unico: **1 piatto componibile** con scelta (o mix corrispondente in volume) tra:
 - 2 fonti amidacee base (cereali in chicco o pasta secca, 60 g, peso a crudo)
 - 2 fonti proteiche semplici di carne o pesce (ad esempio carne, 75 g; pesce, 100 g)
 - 2 verdure (150g o 60g di verdura a foglia)

- frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)

Menù a € 6,00, proposte esemplificative ma non esaustive:

- Pasto con **3 piatti** di cui:

- 1 fonte amidacea elaborata (80 g di cereali in chicco o pasta secca, 150 g di pasta fresca, 125 g di pasta ripiena)
- 1 fonte proteica semplice (ad esempio legumi, 150 g; uova, 100 g)
- verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
- frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)

- Pasto con **3 piatti** di cui:

- 1 fonte amidacea base (cereali in chicco o pasta secca, 80 g)
- 1 fonte proteica elaborata (ad esempio carne, 100 g; pesce, 150 g)
- verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
- frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)

- con riferimento al criterio 4., si valuterà l'eventuale inserimento di proposte gastronomiche aggiuntive slegate dai menù a prezzi definiti e dal paniere dell'offerta economica. Queste preparazioni potranno essere presentate con cadenza periodica non strettamente giornaliera e dovranno essere ponderate circa le possibilità offerte dalla struttura (pizza dove presente un adeguato forno). Tali proposte potranno mirare a stimolare gli utenti nel testare preparazioni innovative, etniche o arricchite da valori culturali;

- con riferimento al criterio 5., si valuteranno le strategie di INFORMAZIONE ideate per l'utenza, con riferimento alle diverse proposte gastronomiche, agli ingredienti e prodotti utilizzati per i pasti, alle loro proprietà nutrizionali, anche in un'ottica di promozione della *food literacy*; si valuterà, inoltre, in termini di praticabilità ed efficacia, la proposta relativa ad un sistema di AUTOVALUTAZIONE appositamente progettato per il servizio in questione, a cui dare seguito con il coinvolgimento anche degli studenti:

- con riferimento al criterio 6., si valuterà la congruenza tra la mission e i valori aziendali esplicitati e i criteri di sostenibilità che ER.GO si prefigge di raggiungere, in conformità ai CAM e all'Agenda ONU 2030; si valuteranno inoltre, in termini di praticabilità ed efficacia le proposte progettuali per il raggiungimento di tali obiettivi; l'andamento di tali proposte progettuali verrà valutato periodicamente attraverso il sistema di autovalutazione istituito.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi sarà attribuito un coefficiente attraverso il seguente metodo: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario secondo la seguente griglia di valori

giudizio/coefficiente

OTTIMO da 0,81 ad 1,00

(da assegnare quando la proposta risponde pienamente e chiaramente alle esigenze espresse nel CSA ed introduce significativi elementi migliorativi)

DISTINTO da 0,61 ad 0,80

(da assegnare quando la proposta risponde pienamente alle esigenze espresse nel CSA ed introduce alcuni elementi migliorativi)

BUONO da 0,41 ad 0,60

(da assegnare quando la proposta risponde pienamente alle esigenze espresse nel CSA, ma senza introdurre elementi migliorativi)

DISCRETO da 0,21 ad 0,40

(da assegnare quando la proposta tiene più che sufficientemente conto delle esigenze espresse nel CSA)

SUFFICIENTE da 0,01 ad 0,20

(da assegnare quando la proposta tiene sufficientemente conto delle esigenze espresse nel CSA)

INSUFFICIENTE 0,00

(da assegnare quando la proposta non risponde alle esigenze espresse nel CSA)

La Commissione calcolerà la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione all'elemento di valutazione in esame.

I[^] riparametrazione offerta tecnica.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

II[^] riparametrazione offerta tecnica

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Il Concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui avrà conseguito un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 40 punti su 80, prima della II[^] riparametrazione.

Ciò premesso il Presidente ricorda che:

per il Lotto n. 1 – BOLOGNA sono pervenute n. 2 offerte:

CIMAS SRL SOCIETA' BENEFIT

ELIOR RISTORAZIONE SPA

per il Lotto n. 2 – PARMA è pervenuta n. 1 offerta:

CIMAS SRL SOCIETA' BENEFIT

per il Lotto 3 – MODENA sono pervenute n. 2 offerte:

CIMAS SRL SOCIETA' BENEFIT

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

Il Presidente fa presente che, relativamente al Lotto n. 2, essendo pervenuta una sola offerta, non si procederà alle riparametrazioni di cui sopra.

Ciò premesso la Commissione inizia l'esame congiunto delle offerte sulla base della lettura autonoma già effettuata singolarmente.

La seduta termina alle ore 15.30.

Letto, approvato e sottoscritto.

F.to Dott. Riccardo Solci

F.to Arch. Roberto Bergamini

F.to Dott.ssa Elisa Bortolotti

F.to Prof.ssa Francesca Scazzina

F.to Prof. Matteo Vittuari

La segretaria verbalizzante

F.to Dott.ssa M. Maddalena Domenis