



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
AREA DEL PATRIMONIO

Criteri di valutazione tecnica

ID	Criterio di valutazione	Descrizione criterio di valutazione	Metodo di attribuzione	Punteggio Massimo	%
1	Modello organizzativo	L'Offertante dovrà descrivere il modello organizzativo che si impegna a realizzare per l'erogazione dei servizi in Concessione, in particolare dovrà evidenziare: 1.1 Organigramma dell'organizzazione dedicata, dimensionamento, specializzazione e qualifiche del personale, modalità di turnazione del personale e di sostituzione del personale assente, sistema dei ruoli, dei livelli di responsabilità e delle modalità di interazione delle figure professionali costituenti la struttura organizzativa, capacità tecnico-professionali ed esperienze lavorative del Responsabile del Servizio (PT MAX 7); 1.2 Modalità di interazione tra le figure chiave dell'organizzazione e l'Amministrazione (PT MAX 4); 1.3 Soluzioni proposte per la gestione ottimale ed efficiente del servizio nelle ore di punta e in occasione di eventi che possono comportare un forte incremento dell'utenza (es. convegni, riunioni, sessioni di laurea, etc.) (PT MAX 4). La valutazione terrà conto, tra l'altro, dell'adeguatezza, della funzionalità e della contestualizzazione del modello proposto.	Discrezionale	15	19%
2	Allestimento dei locali	L'Offertante dovrà descrivere il progetto di allestimento degli spazi oggetto della Concessione (locali adibiti alla produzione dei pasti, locali di servizio complementari, locali adibiti a distribuzione e consumo dei pasti) che si impegna a realizzare per l'erogazione dei servizi in Concessione, in particolare dovrà evidenziare: - il layout progettuale di allestimento con indicazione della destinazione d'uso dei locali; - la fruibilità, la funzionalità ed il comfort degli spazi definiti per le diverse attività (preparazione, servizio banco, accoglienza utenti, etc.) - le caratteristiche tecniche, la funzionalità, l'ergonomia e la modularità degli arredi proposti; - le caratteristiche tecniche e la funzionalità delle attrezzature proposte; Il progetto deve essere comprensivo dell'elenco degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione e che l'Offertante intende utilizzare per l'allestimento degli spazi. La valutazione terrà conto, tra l'altro, della contestualizzazione, della funzionalità e dell'adeguatezza della proposta progettuale in relazione agli spazi oggetto della Concessione ed ai servizi da erogare.	Discrezionale	15	19%
3	Varietà e modularità dei menù	L'Offertante dovrà descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per i locali oggetto di Concessione, in particolare dovrà evidenziare: - la differenziazione prevista nelle diverse fasce orarie; - le proposte gastronomiche ed i menù che verranno offerti, anche in relazione al take-away ed a particolari esigenze alimentari (diete alimentari, allergie e intolleranze, motivi religiosi); - le modalità di preparazione. La valutazione terrà conto, tra l'altro, della contestualizzazione, della completezza e della varietà dell'offerta proposta in relazione alla tipologia di clientela nonché della modularità delle ricette in funzione di prevenire sprechi alimentari.	Discrezionale	15	19%
4	Caratteristiche dei prodotti - Chilometro zero e filiera corta	Con riferimento alle seguenti categorie merceologiche: - ortaggi, frutta, legumi, cereali; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; L'Offertante si impegna ad utilizzare una percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta: - dall'1% al 30% in peso sul totale (0,5 PT) - dal 31% al 50% in peso sul totale (1,5 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (3 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (5 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti. Per la definizione di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta si fa riferimento a quanto definito nel sub D, lett. c), punto 2 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020).	Tabellare	5	6%
5	Caratteristiche dei prodotti - Frutta, ortaggi, legumi, cereali	L'Offertante si impegna ad aumentare il peso percentuale minimo di frutta, ortaggi, legumi e cereali di origine biologica, o proveniente da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91 o certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti, rispetto a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020): - dal 31% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (4 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.	Tabellare	4	5%
6	Caratteristiche dei prodotti - Carne	L'Offertante si impegna ad aumentare il peso percentuale minimo di carne di origine biologica, o certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna», rispetto a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020): - dal 31% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (3 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.	Tabellare	3	4%
7	Caratteristiche dei prodotti - Salumi e formaggi	L'Offertante si impegna ad aumentare il peso percentuale minimo di salumi e formaggi di origine biologica, o a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014, rispetto a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020): - dal 31% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (3 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.	Tabellare	3	4%

8	Caratteristiche dei prodotti - Olio extravergine di oliva	L'Offerente si impegna ad aumentare il peso percentuale minimo di olio extravergine di oliva di origine biologica, o provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, rispetto a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020): - dal 41% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (3 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.	Tabellare	3	4%
9	Caratteristiche dei prodotti - Pelati, polpa e passata di pomodoro	L'Offerente si impegna ad aumentare il peso percentuale minimo di pelati, polpa e passata di pomodoro di origine biologica, o proveniente da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, rispetto a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020): - dal 34% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (3 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.	Tabellare	3	4%
10	Caratteristiche dei prodotti - Prodotti ittici	L'Offerente si impegna: 10.1 per quanto riguarda il pesce di allevamento, a somministrare prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848 (1 PT); 10.2 per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da ittcultura), a somministrare i soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (1 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.	Tabellare	2	3%
11	Impatti ambientali della logistica	L'Offerente si impegna, per l'erogazione dei servizi di cui alla presente Concessione, all'utilizzo esclusivo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).	Tabellare	4	5%
12	Strumenti di pagamento delle consumazioni	L'Offerente si impegna ad integrare tutti seguenti sistemi di pagamento rispetto agli strumenti previsti nel Capitolato Tecnico: 12.1 tessera elettronica ricaricabile in grado di gestire credito a scalare (1 PT); 12.2 applicazione per smartphone in grado di gestire credito a scalare (2 PT).	Tabellare	3	4%
13	Sistema di controllo e monitoraggio dei servizi erogati	L'Offerente dovrà descrivere il sistema di controllo e monitoraggio dei servizi erogati che intende implementare per garantire i livelli di qualità richiesti, in particolare dovrà evidenziare: - le metodologie di controllo e di monitoraggio; - le attrezzature e gli strumenti utilizzati; - la struttura organizzativa dedicata; - le modalità di gestione delle non conformità rilevate; - il template del report semestrale. La valutazione terrà conto, tra l'altro, della funzionalità, dell'efficacia e della contestualizzazione del sistema di controllo e monitoraggio proposto.	Discrezionale	5	6%
TOTALE				80	