



**Politecnico  
di Torino**

## **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ARTT. 71 E 108 D.LGS. 36/2023, PER  
L'AFFIDAMENTAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI E DEI BAR, A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LE SEDI METROPOLITANE DEL POLITECNICO DI  
TORINO PER IL PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2029**

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavolo fredda e tavola calda**

**(ID. PROG. 34-2024 - CUI S00518460019202400016)**

**CIG B3650B47CA**



TABELLA RIASSUNTIVA ELEMENTI TECNICI

ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO 80
1. Certificazione di qualità	3
2. Organizzazione e modalità operative del servizio di ristorazione aziendale	6
3. Organizzazione e gestione del personale	11
4. Formazione e competenze del personale	5
5. Sistema Informativo (art. 14 CSO)	10
6. Elaborazione menù e miglioramento dell'offerta gastronomica	15
7. Progetti di Sostenibilità Ambientale	15
8. Interventi strutturali migliorativi	15

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE max 80 punti così suddivisi:		Punti max 80	D – T*
Certificazioni di qualità		Max 3	
1	<b>Possesso delle certificazioni UNI 11584:2021</b> Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù	1	T
2	<b>Possesso della certificazione UNI EN ISO 45001:2018</b> – Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro	1	T



3	<b>Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001</b> – Sistemi di gestione ambientale oppure registrazione EMAS CE/1221/2009 - Sistema di Ecogestione ed Audit così come modificato dai Regolamenti (UE) 2017/1505 e 2018/2026	<b>1</b>	<b>T</b>
<p><i>La Commissione valuterà il possesso delle certificazioni prodotte che, al fine del loro riconoscimento, devono essere in corso di validità e rilasciate da organismi di certificazione accreditati in ambito MLA IAF.</i></p> <p><i>In caso di RTI, il punteggio sarà attribuito anche se la certificazione è posseduta da una sola azienda del RTI.</i></p> <p><i>L'impresa aggiudicataria si impegna a mantenere le certificazioni in corso di validità per tutta la durata del contratto.</i></p>			
<b>Organizzazione e modalità operative del servizio di ristorazione per ciascun locale presente nel lotto di partecipazione</b>		<b>Max 6</b>	
4	<b>Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate; di preparazione, cottura e conservazione e somministrazione degli alimenti, delle bevande e dei pasti; di gestione delle diete speciali e di predisposizione dei piatti senza glutine e senza allergeni; di selezione dei fornitori</b>	<b>3</b>	<b>D</b>
<p><i>La Commissione valuterà il possesso delle procedure e l'efficacia delle stesse con particolare attenzione alla loro integrazione nel sistema di autocontrollo nonché i criteri impiegati dal concorrente per il referenziamento dei fornitori che terranno conto della qualità (ad esempio il possesso di certificazioni), dei controlli di processo e di prodotto, al fine di garantire il rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dal CSO, dagli allegati e dai CAM.</i></p> <p><i>Il concorrente dovrà fornire una descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative.</i></p>			
5	<b>Piano di gestione di imprevisti ed emergenze.</b>  Il Piano sarà valutato in riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- guasto improvviso di attrezzature ed impianti che determinano un inutilizzo <u>anche prolungato</u> nel tempo</li> <li>- avaria delle attrezzature per conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per la produzione dei piatti/pasti</li> <li>- modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuti ad eventi straordinari</li> </ul>	<b>3</b>	<b>D</b>



<p>La Commissione valuterà le soluzioni proposte ed i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli imprevisti e alle emergenze elencate (il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata con riferimento a ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)</p>			
<b>Organizzazione e gestione del personale</b>		<b>Max 11</b>	
6	<b>Piano organizzativo del personale da impiegare, modalità di organizzazione durante i picchi di affluenza</b>	<b>4</b>	<b>D</b>
<p>La Commissione valuterà, in termini di coerenza e adeguatezza l'organigramma del personale in servizio per ogni singolo locale. L'organigramma dovrà riportare: il numero delle risorse impiegate, le figure professionali, le funzioni ed i compiti attribuiti a ciascuna risorsa, il livello, la presenza oraria delle risorse, il monte ore settimanale, la modalità di gestione del personale in relazione al numero dei pasti/attività.</p> <p>La Commissione valuterà, inoltre, le soluzioni adottate ed i relativi strumenti impiegati ai fini del contenimento del turn over del personale impiegato (mobilità, sostituzioni per ferie, aspettative, malattie, sciopero).</p> <p>In particolare, saranno valorizzate le soluzioni in grado di assicurare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la continuità del personale e il modello organizzativo proposto durante i picchi di affluenza,</li> <li>- gli strumenti ispirati ai criteri di efficacia ed efficienza del servizio al fine di ridurre i tempi di attesa e le code in relazione alla capacità produttiva oraria dichiarata</li> </ul> <p>(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)</p>			
7	<b>Curriculum del Responsabile del Servizio</b> (art. 24 CSO)	<b>2</b>	<b>D</b>
<p>La Commissione valuterà il curriculum formativo e personale del Responsabile del Servizio (titolo di studio, anni di esperienza maturati nel settore, formazione di base e aggiornamento)</p>			
8	<b>Presenza del responsabile del Servizio</b>  10 ore/settimana in aggiunta a quelle minime previste dal CSO 20 ore/settimana in aggiunta a quelle minime previste dal CSO	<b>3</b>  <div>1 p.ti</div> <div>3 p.ti</div>	<b>T</b>
<p>La Commissione valuterà la presenza del Responsabile del servizio in aggiunta a quanto previsto all'art. 24 del CSO</p>			
9	<b>Curriculum del capo cuoco</b>	<b>2</b>	<b>D</b>



La Commissione valuterà il curriculum formativo e personale del capo Cuoco (titolo di studio, anni di esperienza maturati nel settore etc.) ed in particolare l'aggiornamento professionale effettuato ed esperienze lavorative in settore analogo.

**Questo criterio è valido solo per il ristorante aziendale**

<b>Formazione e competenze del personale</b>		<b>Max 5</b>	<b>D</b>
10	<b>Piano formativo quinquennale per il personale</b>	<b>5</b>	<b>D</b>
<p>La Commissione valuterà il piano formativo proposto dal Concorrente che dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- redatto sulla base dei diversi ruoli proposti (responsabile del servizio, assicuratore qualità, dietista, cuochi, personale addetto alla distribuzione, personale addetto alla vendita) al fine di migliorarne la professionalità</li> <li>- elaborato attraverso una progettazione innovativa rispetto ai temi e ai contenuti, anche in relazione all'accoglienza, alla gestione del servizio e alle sue problematiche, alle tecniche di cucina, all'evoluzione del mondo della ristorazione, alle tecniche di preparazione dei pasti/prodotti, alla capacità comunicativa del personale, alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi</li> <li>- accompagnato dal cronoprogramma che evidenzia il monte ore previsto per singolo percorso di formazione e i metodi per la valutazione dell'efficacia della formazione, nonché l'impatto che il piano formativo potrà avere sulla gestione del servizio.</li> </ul> <p>(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)</p>			
<b>Sistema Informativo (art. 14 CSO)</b>		<b>Max 10</b>	<b>D</b>
11	<b>Coerenza ed efficacia del Sistema informativo</b> Il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema informativo in grado di soddisfare le richieste minime espresse nell'articolo 14 del CSO, che si intendono qui richiamate.	<b>10</b>	<b>D</b>
<p>La Commissione valuterà la coerenza del sistema informativo proposto rispetto alle richieste minime espresse dall'art. 14 del CSO, nonché l'efficacia del sistema in termini di comunicazione, di gestione dei dati, di facilità nella consultazione, nella produzione di report e di ambiente grafico. Verrà inoltre valutato l'impatto che il sistema potrà avere nella gestione del servizio sia per il cliente finale sia per il Politecnico di Torino</p> <p>(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)</p>			
<b>Elaborazione menù e miglioramento dell'offerta gastronomica (criterio valido solo per il ristorante aziendale)</b>		<b>Max 15</b>	<b>D</b>



12	<b>Menù proposti</b> I menù proposti articolati su quattro settimane (invernale ed estivo), dovranno rispettare quanto previsto dall'art. 31 "Specifica tecnica relativa ai menù", dall'art. 32 "Struttura del menù da erogare presso il ristorante aziendale per il personale del Politecnico di Torino" del CSO e l'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari".	<b>4</b>	<b>D</b>
La Commissione valuterà il rispetto del principio di rotazione delle pietanze, la tipologia di piatti proposti in termini di varietà, innovazione (anche nei confronti dei metodi di cottura), cultura gastronomica e la non ripetitività.			
13	<b>Pasto nutrizionalmente completo al valore nominale del buono pasto (7 €)</b>	<b>5</b>	<b>D</b>
La Commissione valuterà la proposta relativa all'inserimento tra i menù giornalieri di un menù offerto al costo corrispondente al valore nominale del buono pasto (7 €) dei dipendenti dell'Ateneo, nel rispetto delle grammature previste dal capitolato speciale d'onere e in relazione alle grammature presentate in sede di gara.			
14	<b>Ampliamento dell'offerta gastronomica in relazione all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari", in particolare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>AUMENTO DELLA FREQUENZA MENSILE DELLA PASTA ALL'UOVO e/o GRATINATA (+ 1 VOLTA AL MESE)</li> <li>AUMENTO DELLA FREQUENZA SETTIMANALE DELLA PASTA INTEGRALE (TUTTI I GIORNI)</li> <li>INSERIMENTO DEL PESCE AZZURRO (1 VOLTA AL MESE)</li> <li>AUMENTO DELLA FREQUENZA MENSILE DEL DOLCE HANDMADE → (1 VOLTA LA SETTIMANA)</li> <li>AUMENTO DEL NUMERO MENSILE DELLE GIORNATE A TEMA (+1)</li> </ul>	<b>Max 4</b>  <div>0,5 p.to</div> <div>0,5 p.to</div> <div>1 p.to</div> <div>1 p.to</div> <div>1 p.to</div>	<b>T</b>
15	<b>Ampliamento dell'offerta gastronomica legata ai prodotti da forno</b>	<b>2</b>	<b>D</b>



La Commissione valuterà l'ampliamento dell'offerta gastronomica legata ai prodotti da forno, attraverso la preparazione *handmade* giornaliera di pane e focaccia anche con cereali/farina alternative.

Verrà valorizzata la proposta più completa in grado di offrire un servizio aggiuntivo tenendo anche conto del numero di prodotti "fatti in casa", che potranno essere garantiti giornalmente/settimanalmente, e la tipologia di prodotti proposti

<b>Progetti di Sostenibilità Ambientale</b>		<b>Max 15</b>	
16	Azioni mirate alla riduzione degli sprechi alimentari	<b>9</b>	<b>D</b>
<p>La Commissione valuterà le proposte qualitativamente più significative in termini di sostenibilità ambientale, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030, con le politiche di sostenibilità promosse dal Politecnico di Torino e dei CAM.</p> <p>A titolo esemplificativo e non esaustivo: sconti per alimenti/piatti invenduti a fine giornata; messa a disposizione di contenitori come <i>family bag</i>, <i>doggy-bag</i>; implementazione del servizio <i>take-away</i> anche per il consumo serale e mediante un piano di rendicontazione che consenta di valutare l'impatto nella gestione del servizio al fine di attuare azioni mirate ad un consumo più sostenibile con la creazione di KPI (indici di performance) valutabili nel tempo.</p> <p>Verranno valutati altresì le modalità ed i tempi di attuazione delle proposte ed eventuali <i>partnership</i> ed accordi con esperti del settore, associazioni etc.</p> <p>(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)</p>			
17	<b>Azioni mirate a migliorare l'efficienza energetica dei locali, delle attrezzature e dei consumi</b>	<b>3</b>	<b>D</b>
<p>La Commissione valuterà le proposte qualitativamente più significative in relazione al miglioramento degli impianti di illuminazione, al miglioramento della classe energetica delle attrezzature utilizzate/fornite e della riduzione di acqua</p>			
18	<b>Impiego di packaging sostenibile ed ecologico</b>	<b>3</b>	<b>D</b>
<p>La Commissione valuterà la presentazione di tutta la linea di packaging destinato all'asporto differenziato a seconda della tipologia di derrate/preparazioni, le caratteristiche del materiale impiegato in linea con il <i>green packaging</i>, il soddisfacimento della funzione di contenimento, tenuto conto delle quantità da trasportare, della loro consistenza e della qualità in modo tale da ridurre al minimo eventuali interazioni tra il cibo e il componente utilizzato per il packaging.</p> <p>I contenitori inoltre dovranno garantire la protezione degli alimenti durante il trasporto e la resistenza dell'involucro; verranno valutate eventuali brandizzazioni al fine di rendere più gradevole la linea dei contenitori</p> <p>(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)</p>			
<b>Interventi strutturali migliorativi</b>		<b>Max</b>	<b>D</b>



		15	
19	<b>Proposta migliorativa BAR VICTORIA</b> Proposta volta a migliorare il confort e l'efficienza produttiva degli ambienti, sia lato consumazione sia zona retro, anche al fine agevolare la consumazione da parte dell'utenza dell'offerta gastronomica proposta in conformità all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO	4	D
20	<b>Proposta migliorativa MIXTO</b> Proposta volta a rendere funzionali ed efficienti gli ambienti in relazione all'offerta gastronomica di cui all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO	7	D
21	<b>Proposta migliorativa RISTORANTE AZIENDALE</b> Proposta volta a migliorare il confort e l'efficienza produttiva degli ambienti, anche al fine agevolare la consumazione da parte dell'utenza dell'offerta gastronomica proposta in conformità all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO. Verrà altresì valutato un rinnovo del layout della cucina, al fine di creare uno spazio dedicato alla produzione delle diete speciali	4	D
<p>La Commissione valuterà i progetti attribuendo punteggi sulla base delle idee più innovative per rendere i locali moderni e più funzionali in termini di utilizzo e razionalizzazione degli spazi.</p> <p>In particolare, verranno valorizzate le proposte in grado di ridurre i tempi di attesa ed eventuali code, migliorando il confort degli ambienti, del personale durante le operazioni di preparazione e allestimento dei piatti/prodotti e l'organizzazione del lavoro.</p> <p>Le soluzioni proposte verranno inoltre valutate anche in relazione ai tempi di realizzazione e al minor disagio arrecato all'utenza</p> <p>Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola redatta su carta formato A3, allegato all'offerta tecnica. Nella tavola devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, le relative motivazioni, i tempi massimi di attuazione, nonché i vantaggi per la Stazione appaltante.</p>			