



**Politecnico
di Torino**

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ARTT. 71 E 108 D.LGS. 36/2023, PER
L’AFFIDAMENTO 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 2: Servizio bar, tavola calda e fredda

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

CIG B3650B589D



TABELLA RIASSUNTIVA ELEMENTI TECNICI DI VALUTAZIONE

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	9
4. Formazione e competenze del personale	5
5. Sistema Informativo (art. 14 CSO)	12
6. Elaborazione menù e miglioramento dell'offerta gastronomica	15
7. Progetti di Sostenibilità Ambientale	12
8. Interventi strutturali migliorativi	18

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	T
1	Possesso delle certificazioni UNI 11584:2021 Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù	1	T
2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 45001:2018 – Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro	1	T



3	Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 – 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	1	T
<p>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.</p> <p>In caso di RTI, il punteggio sarà attribuito anche se la certificazione è posseduta da una sola azienda del RTI.</p> <p>L'impresa aggiudicataria si impegna a mantenere le certificazioni in corso di validità per tutta la durata del contratto.</p>			
Organizzazione e modalità operative dei servizi ristorativi per ciascun locale presente nel lotto		Max 6	
4	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	3	D
<p>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.</p> <p>Il concorrente dovrà fornire una descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative.</p>			
5	Piano di gestione di imprevisti ed emergenze. Il Piano sarà valutato in riferimento a: <ul style="list-style-type: none">- guasto improvviso di attrezzature ed impianti che determinano un inutilizzo <u>anche prolungato</u> nel tempo- avaria delle attrezzature per conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per la produzione dei piatti/pasti- modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuti ad eventi straordinari	3	D



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)

Organizzazione e gestione del personale		Max 9	
--	--	------------------	--

6	Piano organizzativo del personale da impiegare, modalità di organizzazione durante i picchi di affluenza	4	D
---	---	----------	----------

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.

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).

In particolare, saranno valorizzate le soluzioni in grado di assicurare:

- la continuità del personale e il modello organizzativo proposto durante i picchi di affluenza
- 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

(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto)

7	Curriculum del Responsabile del Servizio (art. 24 CSO)	2	D
---	---	----------	----------

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)

8	Presenza del responsabile del Servizio 10 ore/settimana in aggiunta a quelle minime previste dal CSO 20 ore/settimana in aggiunta a quelle minime previste dal CSO	3 <table border="1"> <tr> <td>1 p.fi</td> </tr> <tr> <td>3 p.fi</td> </tr> </table>	1 p.fi	3 p.fi	T
1 p.fi					
3 p.fi					

La Commissione valuterà la presenza del Responsabile del servizio in aggiunta a quanto previsto all'art. 24 del CSO

Formazione e competenze del personale		Max 5	D
--	--	------------------	----------

9	Piano formativo quinquennale per il personale	5	D
---	--	----------	----------



La Commissione valuterà il piano formativo proposto dal Concorrente che dovrà essere:

- 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
- 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
- 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.

(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto)

Sistema Informativo (art. 14 CSO)

**Max
12**

D

10

Coerenza ed efficacia del Sistema informativo

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.

12

D

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

(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)

Elaborazione menù e miglioramento dell'offerta gastronomica

**Max
15**

D

11

Menù proposti

I menù proposti articolati su quattro settimane (invernale ed estivo), dovranno rispettare quanto previsto dall'art. 57 "Specifiche tecniche per il servizio bar, tavola calda e tavola fredda", dall'art. 58 "Struttura del menù per il servizio di tavola calda" del CSO e l'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari".

10

D

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.



12	Pasto nutrizionalmente completo al valore nominale del buono pasto (7 €)	5	D
<i>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'oneri e in relazione alle grammature presentate in sede di gara.</i>			
Progetti di Sostenibilità Ambientale		Max 12	D
13	Azioni mirate alla riduzione degli sprechi alimentari	7	D
<i>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.</i> <i>A titolo esemplificativo e non esaustivo: sconti per alimenti/piatti invenduti a fine giornata; messa a disposizione di contenitori come family bag, doggy-bag; implementazione del servizio take-away 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.</i> <i>Verranno valutati altresì le modalità ed i tempi di attuazione delle proposte ed eventuali partnership ed accordi con esperti del settore, associazioni etc.</i> <i>(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto)</i>			
14	Azioni mirate a migliorare l'efficienza energetica dei locali, delle attrezzature e dei consumi	3	D
<i>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 spreco di acqua</i>			
15	Impiego di packaging sostenibile ed ecologico	2	D
<i>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 green packaging, 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.</i> <i>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</i> <i>(il Concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata per ciascun locale previsto nel lotto di partecipazione)</i>			
Interventi strutturali migliorativi		Max 18	D



16	Proposta migliorativa BAR DENISE Proposta volta a migliorare il comfort degli ambienti anche attraverso una eventuale implementazione e/o sostituzione degli arredi, in particolare della sala ristoro, per agevolare la consumazione da parte dell'utenza dell'offerta gastronomica proposta in conformità all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO	8	D
17	Proposta migliorativa BAR VALENTINO Proposta volta a rendere più funzionali ed efficienti gli spazi, in particolare di cucina e magazzini, al fine di ottimizzare la produzione anche attraverso l'implementazione delle attrezzature e degli arredi (es. scaffalature) presenti migliorandone la loro distribuzione negli spazi ed in conformità a quanto previsto all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO, precisando altresì le modalità di erogazione del servizio e di organizzazione per la preparazione e somministrazione del pasto tradizionale,	4	D
18	Proposta migliorativa BAR MIRAFIORI Proposta volta a rendere più funzionali ed efficienti gli spazi, in particolare di cucina e magazzini, al fine di potenziare la capacità produttiva del sito, anche attraverso l'eventuale implementazione delle attrezzature presenti per la gestione in autonomia del servizio di tavola calda in conformità all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO, precisando altresì le modalità di erogazione del servizio e di organizzazione.	6	D

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.

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.

Le soluzioni proposte verranno inoltre valutate anche in relazione ai tempi di realizzazione e al minor disagio arrecato all'utenza

Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola redatta su carta formato A3, allegata 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.