

APPENDICE 1 AL CAPITOLATO TECNICO PER L'ISTITUZIONE DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE AI SENSI DELL'ART. 32 DEL D. LGS. N. 36/2023 PER ALIMENTI E RISTORAZIONE (ID 2673): DETTAGLIO AMBITI E CRITERI DI VALUTAZIONE

I singoli Appalti Specifici saranno aggiudicati sulla base del criterio di scelta del contraente indicati al par. 3.5 del Capitolato d'Oneri.

Ai sensi dell'art. 108, comma 4, nel caso di contratti ad alta intensità di manodopera, il punteggio economico non può essere superiore al 30% del Punteggio Totale.

Si rappresenta che, laddove il criterio di aggiudicazione sia quello del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 7 del Codice, al fine di promuovere la parità di genere, le stazioni appaltanti devono indicare il maggior punteggio da attribuire alle imprese per l'adozione di politiche tese al raggiungimento della parità di genere comprovata dal possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198.

Si riporta di seguito l'ambito e il criterio di valutazione afferente a quanto sopra descritto:

AMBITO DI VALUTAZIONE	CRITERIO DI VALUTAZIONE
Pari opportunità	<u>Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198</u>

Fermo l'obbligo di inserire un criterio di attribuzione del punteggio in ottemperanza a quanto sopra, sono riportati di seguito, per ciascuna categoria merceologica, gli Ambiti di valutazione che devono essere utilizzati nei singoli Appalti Specifici ai fini dell'attribuzione del Punteggio tecnico, nonché i Criteri di Valutazione che ciascuna Amministrazione potrà utilizzare. Pertanto, le Stazioni Appaltanti, nella documentazione allegata alla lettera di invito, potranno utilizzare i Criteri di valutazione indicati di seguito e/o, nel rispetto degli ambiti di valutazione indicati, definirne di ulteriori (di natura quantitativa e/o tabellare e/o discrezionale), definire eventuali sub-criteri e i relativi punteggi, ai fini della valutazione dell'Offerta Tecnica nel singolo Appalto Specifico.

1. CATEGORIA RISTORAZIONE COLLETTIVA

AMBITO DI VALUTAZIONE	CRITERIO DI VALUTAZIONE	
A. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI	A.1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
	A.2	LIVELLI DI SERVIZIO
	A.3	CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO E DEI CUOCHI

	A.4	SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI
	A.5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI ISO 45001 "SISTEMI DI GESTIONE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO" IN CORSO DI VALIDITÀ
	A.6	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SA8000 "RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA" IN CORSO DI VALIDITÀ
	A.7	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI)

2. CATEGORIA PRODOTTI ALIMENTARI

AMBITO DI VALUTAZIONE		CRITERIO DI VALUTAZIONE
A. INTEGRAZIONE DEI LIVELLI DI SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI	A.1	FREQUENZA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO LE AMMINISTRAZIONI
	A.2	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI)
	A.3	ALTRE SPECIFICHE TECNICHE MIGLIORATIVE (ES. CERTIFICAZIONI HALAL E KOSHER; ULTERIORI LIVELLI DI SERVIZIO)

3. CATEGORIA BUONI PASTO

AMBITO DI VALUTAZIONE		CRITERIO DI VALUTAZIONE
A. CARATTERISTICHE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	A.1	AMPIEZZA DELLA RETE E SPENDIBILITÀ DEL BUONO PASTO
	A.2	LIVELLI DI SERVIZIO
	A.3	VALUTAZIONE DEL MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO DI BUONO PASTO