

APPENDICE 1 AL CAPITOLATO D'ONERI PER L'ISTITUZIONE DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE AI SENSI DELL'ART. 55 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE (ID 1756): DETTAGLIO CRITERI DI VALUTAZIONE

1. CRITERI INSERITI A SISTEMA

Si riporta di seguito il dettaglio dei criteri tabellari inseriti a Sistema. La Stazione Appaltante potrà utilizzare tali criteri per l'attribuzione dei punteggi tecnici. La stazione appaltante potrà valutare l'inserimento a sistema di ulteriori criteri tabellari.

N°	CRITERI PRESENTI A SISTEMA	NOTA PER LA COMPILAZIONE
1	Possesso della certificazione UNI ISO 45001 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro" in corso di validità Possesso della certificazione UNI ISO 45001 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato da Ente di Accreditamento di cui al Reg. (CE) n. 765/2008, o da altro Ente di Accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico.	La Stazione Appaltante dovrà valorizzare la cella corrispondente indicando se vuole utilizzare o meno il suddetto criterio (SI/NO).
2	Possesso della certificazione SA8000 "Responsabilità sociale d'impresa" in corso di validità Possesso della certificazione SA8000 Responsabilità sociale d'impresa in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato da Ente di Accreditamento di cui al Reg. (CE) n. 765/2008, o da altro Ente di Accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico.	La Stazione Appaltante dovrà valorizzare la cella corrispondente indicando se vuole utilizzare o meno il suddetto criterio (SI/NO).

2. CRITERI FUORI SISTEMA

Si riporta di seguito il dettaglio di alcuni criteri tabellari e discrezionali da gestire fuori Sistema che la Stazione Appaltante potrà considerare di utilizzare per l'attribuzione dei punteggi tecnici. La stazione appaltante potrà valutare l'inserimento di ulteriori criteri da gestire fuori sistema.

N°	CRITERI FUORI SISTEMA	MODALITÀ DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA DI CRITERIO
3	Caratteristiche distintive del Direttore Tecnico del Servizio e dei Cuochi.	Valutazione delle caratteristiche distintive del Direttore Tecnico del Servizio e dei Cuochi	TABELLARE
4	Sistema di prenotazione dei pasti	L'offerente deve descrivere il sistema (SW) che intende offrire per la prenotazione dei pasti	DISCREZIONALE
5	Organizzazione del servizio	L'Offerente deve descrivere la propria proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio	DISCREZIONALE

3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

Si ricorda, infine, che con DM 10 marzo 2020 (pubblicato su G.U.R.I. n.90 del 4 aprile 2020) sono entrati in vigore i nuovi Criteri ambientali minimi. Alla luce di tali Criteri la Stazione appaltante, oltre a riportare nel proprio Capitolato tecnico i requisiti obbligatori, previsti dal predetto DM, potrà indicare anche eventuali ulteriori requisiti minimi in funzione delle proprie necessità. Una volta fissati tali requisiti la Stazione appaltante potrà individuare dei criteri migliorativi rispetto ai predetti requisiti minimi.