

**APPENDICE 1 AL CAPITOLATO TECNICO PER L'ISTITUZIONE DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE
DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE AI SENSI DELL'ART. 55 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER ALIMENTI E
RISTORAZIONE (ID 2320): DETTAGLIO AMBITI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Di seguito per ciascuna categoria merceologica sono riportati 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 predetti Criteri di valutazione e/o definirne di ulteriori (di natura quantitativa e/o tabellare e/o discrezionale), e i relativi punteggi, ai fini della valutazione dell'Offerta Tecnica nel singolo Appalto Specifico. Nel rispetto degli Ambiti di Valutazione definiti e dei Criteri di Valutazione individuati dalle Stazioni Appaltanti, queste ultime determinano i Sub-Criteri di Valutazione (di natura quantitativa, tabellare o discrezionale), la relativa ponderazione e i punteggi ai fini della valutazione dell'Offerta Tecnica nel singolo AS, tenuto conto di quanto stabilito dal Codice e dalle Linee Guida Anac n. 2/2016.

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	A.1	FREQUENZA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO LE AMMINISTRAZIONI

SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI	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