

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)

CRITERI TABELLARI

Si riporta di seguito il dettaglio dei requisiti e dei criteri tabellari inseriti a Sistema. La Stazione Appaltante potrà utilizzare tali criteri per l'attribuzione dei punteggi tecnici; sarà cura della stessa aggiornare la corrispondenza della numerazione dei criteri qualora non intendesse utilizzare tutti quelli suggeriti.

N°	REQUISITI E CRITERI PRESENTI A SISTEMA	NOTA PER LA COMPILAZIONE
1	Requisiti CAM per: Frutta, verdura ed ortaggi, legumi, cereali, pani e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, farina per polenta, prodotti trasformati da pomodori, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine (requisito minimo). Così come disposto dai Criteri ambientali minimi, l'Offerente dovrà assumere l'impegno ad utilizzare derrate provenienti per un 40% da produzione convenzionale, per un 40% da produzione biologica e per il restante 20% da "sistemi di produzione integrata", prodotti IGP/DOP/STG e prodotti regionali.	La Stazione Appaltante non potrà modificare questo campo in quanto fa riferimento al requisito minimo imposto dai CAM.
2	Requisito migliorativo rispetto ai CAM (50% - 30%) per frutta, verdura ed ortaggi, legumi, cereali, pani e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, farina per polenta, prodotti trasformati da pomodori, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine. L'Offerente dovrà dichiarare se intende o meno assumere l'impegno a somministrare una quota percentuale di derrate maggiore rispetto a quelle minime richieste dalla normativa (cfr. paragrafo 5.4.1 dei CAM).	La Stazione Appaltante dovrà valorizzare nella cella corrispondente la quota percentuale migliorativa con riferimento alle derrate da produzione biologica e a quelle IGP/DOP/STG/SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA, fermo restando che la percentuale, per le varie tipologie di produzione nel complesso, non potrà essere superiore al 100%. A riguardo Consip <u>suggerisce</u> le percentuali 20% convenzionali, 50% biologico e 30% IGP/DOP/STG/SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA di cui 5% prodotti regionali.
3	Requisiti CAM per Carne (requisito minimo) Così come disposto dai Criteri ambientali minimi, l'Offerente dovrà assumere l'impegno ad utilizzare derrate provenienti	La Stazione Appaltante non potrà modificare questo campo in quanto fa riferimento al requisito minimo imposto dai CAM.



	per un 65% da produzione convenzionale, per un 15% da produzione biologica e per il 20% da IGP/DOP.	
4	Requisito migliorativo rispetto ai CAM (20% - 30%) per Carne L'Offerente dovrà dichiarare se intende o meno assumere l'impegno a somministrare una quota percentuale di carne maggiore rispetto a quelle minime richieste dalla normativa (cfr. paragrafo 5.4.1 dei CAM).	La Stazione Appaltante dovrà valorizzare nella cella corrispondente la quota percentuale migliorativa con riferimento alla carne proveniente da produzione biologica e a quella IGP/DOP, fermo restando che la percentuale, per le varie tipologie di produzione nel complesso, non potrà essere superiore al 100%. A riguardo Consip suggerisce le percentuali 50% convenzionali, 20% biologico e 30% IGP/DOP.
5	Possesso della certificazione OHSAS 18001 "Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro" in corso di validità Possesso della certificazione OHSAS 18001 Gestione della salute e della 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).
6	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).
7	Piano di formazione del personale del Fornitore: monte ore complessivo per ciascun anno L'Offerente dovrà indicare il monte ore complessivo per ciascun anno che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche (cfr. paragrafo 5.5.3 delle condizioni di esecuzione definite dai CAM): • Alimentazione e salute; • Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche	La Stazione Appaltante dovrà valorizzare la cella corrispondente indicando il numero di ore complessivo per ciascun anno che intende richiedere, partendo da un valore minimo di 8 ore.



	correnti di allevamento di animali; • Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; • Stagionalità degli alimenti; • Corretta gestione dei rifiuti; • Uso dei detersivi a basso impatto ambientale; • Energia, trasporti e mense.	
--	--	--

Linee guida per l'attribuzione dei punteggi tecnici

Si precisa che i punti 1 e 3 della tabella sono requisiti minimi obbligatori imposti dalla normativa richiamata e pertanto non sono modificabili/eliminabili. I punteggi tabellari, vale a dire punteggi fissi e predefiniti, saranno attribuiti o non attribuiti all'Offerente in ragione della offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto negli altri punti di cui alla precedente tabella. La stazione appaltante potrà chiedere a Consip di valutare l'inserimento a sistema di ulteriori criteri tabellari.

La Stazione Appaltante a fronte di ciascun criterio che intenderà utilizzare, dovrà preventivamente definire un punteggio per ogni singolo criterio. Con riferimento a ciascun criterio in funzione dell'offerta del Concorrente, la commissione di gara, tramite il Sistema, attribuirà il relativo punteggio. Il punteggio totale sarà attribuito attraverso il Sistema, sommando i singoli punteggi assegnati.

A riguardo si precisa che la Stazione appaltante potrà prevedere anche ulteriori criteri gestiti dalla stessa fuori sistema.