

**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**

**1.CATEGORIA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

AMBITO DI VALUTAZIONE	CRITERIO DI VALUTAZIONE		PUNTI
<b>A. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI</b>	A.1	<b>SANIFICAZIONE</b> Piano ulteriore di pulizia, di sanificazione derattizzazione e disinfestazione degli ambienti, degli utensili e delle attrezzature Saranno assegnati al massimo punti 8 al concorrente che, oltre alle operazioni di pulizia e riassetto locali "piano di sanificazione" indicate al paragrafo 9 delle Condizioni tecniche, offrirà ulteriori interventi, anche nei periodi di chiusura delle attività addestrative. seconda della frequenza saranno assegnati: - 8 punti se è bimestrale; - 6 punti se è trimestrale; - 4 punti se è quadrimestrale; - 2 punti se è semestrale; - 1 punto se è annuale.	8
	A.2	<b>CERTIFICAZIONI POSSEDUTE</b>  Possesso del sistema di gestione della salute e sicurezza conforme alla norma <b>ISO 45001 – Sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro nel settore IAF 30</b> , idonea pertinente al "servizio di ristorazione".  Sarà assegnato 1 punto al concorrente in possesso della predetta certificazione.	2
		Possesso del sistema di gestione aziendale attinenti alla responsabilità sociale d'impresa conforme alla norma <b>SA 8000 – responsabilità sociale nel settore IAF 30</b> , idonea pertinente al "servizio di ristorazione".  Sarà assegnato 1 punto al concorrente in possesso della predetta certificazione.	1

	A.3	<p>SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)</p> <p>Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;</li> <li>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</li> </ul> <p>Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 punto (fino a 3 prodotti);</li> <li>-2 punti (oltre 3 e fino a 6);</li> <li>-3 punti (oltre 6 e fino a 9);</li> <li>-4 punti (oltre 9 e fino a 12);</li> <li>-5 punti (oltre 12 e fino a 15);</li> <li>-6 punti (oltre 15 e fino a 18);</li> <li>-7 punti (oltre 18 e fino a 21);</li> <li>-8 punti (oltre 21).</li> </ul>	8
	A4	<p>Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in proporzione al numero di veicoli da trasporto impiegati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 punto (1);</li> <li>-2 punti (2);</li> <li>-3 punti (3);</li> <li>-4 punti (4);</li> <li>-5 punti (5);</li> <li>-6 punti (oltre 5 veicoli).</li> </ul>	6

	A5	<p><b>VERIFICA DELLE CONDIZIONI SUI LUOGHI DI LAVORO LUNGO LE CATENE DI FORNITURA</b></p> <p>Si assegnano 1 punto tecnico premiante per l'impegno con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la <i>due diligence</i> (dovuta diligenza)lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali e ai contratti collettivi di lavoro nazionali. La verifica dovrà riguardare la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.</p>	1
--	----	--	---

## 2. CATEGORIA PRODOTTI ALIMENTARI

AMBITO DI VALUTAZIONE	CRITERIO DI VALUTAZIONE		PUNTI
A. INTEGRAZIONE DEI LIVELLI DI SERVIZIO E FREQUENZA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO LE AMMINISTRAZIONI	A.1	<p>FREQUENZA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO LE AMMINISTRAZIONI</p> <p>Numero delle scelte relative alle pietanze da somministrare per ciascun pasto (portata minima prevista al paragrafo 6.16 (Menù) delle Condizioni Tecniche). Saranno assegnati massimo 8 punti in proporzione al numero delle pietanze proposte per ogni pasto, secondo le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 punti in caso di 5 primi, 5 secondi, 4 contorni e 3 varietà di frutta;</li> <li>- 4 punti in caso di 5 primi, 4 secondi, 3 contorni e 3 varietà di frutta;</li> <li>- 2 punti in caso di 4 primi, 4 secondi, 3 contorni e 3 varietà di frutta</li> </ul>	8
		<p>Somministrazione di pasta fresca o ripiena una volta a Settimana nei giorni lavorativi</p> <p>Saranno assegnati punti 5 al concorrente che durante la Somministrazione del pasto, offre tra i primi la pasta fresca o ripiena.</p>	5
		<p>Somministrazione di dolce dessert/gelato</p> <p>Saranno assegnati al massimo punti 7 al concorrente che per ogni giorno della settimana, dal lunedì alla domenica, si assumerà l'impegno di somministrare a pranzo, un dolce Dessert gelato in aggiunta alla frutta.</p>	7
	A2	<p>SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI)</p> <p>Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.</p> <p>Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 punto (fino a 3 prodotti);</li> <li>-2 punti (oltre 3 e fino a 6);</li> <li>-3 punti (oltre 6).</li> </ul>	3

		<p>Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.</p> <p>Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività:  -2 punti (fino a 3 prodotti);  -4 punti (oltre 3 e fino a 6);  -6 punti (oltre 6).</p>	6
		<p>Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848: 5 punti.</p>	5
		<p>Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile: 5 punti.</p>	5
		<p>Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura: 5 punti.</p>	5
<b>TOTALE</b>			<b>70</b>