

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (PUNTEGGIO MASSIMO 100 PUNTI):

CRITERI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA							
Nr.	Criteri	Max punti	Sub	Modalità di valutazione	Sub criteri di valutazione	Punti	
1	Certificazioni di qualità	20	1.1	T	UNI EN ISO 45001 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro alla norma UNI EN ISO 45001 in corso di validità.	4	
			1.2	T	UNI EN ISO 50001 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione dell'energia (SGE) alla norma UNI EN ISO 50001 in corso di validità.	4	
			1.3	T	SA 8000 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione aziendale attinente alla responsabilità sociale dell'impresa alla norma SA 8000 in corso di validità.	4	
			1.4	T	UNI PdR 125:2022 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema per la parità di genere alla norma UNI PdR 125:2022 in corso di validità.	4	
			1.5	T	UNI EN ISO 37001:2025 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la prevenzione della corruzione alla norma UNI EN ISO 37001:2025 in corso di validità.	4	
2	Organizzazione e livello del servizio	20	2.1	D 0: Inadeguato 4: Sufficiente 8: Discreto 12: Buono 16:Ottimo 20:Eccellente	Organizzazione e livello del servizio L'Offrente, all'interno della Relazione Tecnica (di massimo 15 pagine), dovrà descrivere il proprio sistema di organizzazione del servizio, per eseguire in modo efficiente le attività di cui al Capitolato Tecnico, riferite ai servizi di ristorazione di base e accessori, avendo cura di dettagliare anche il livello del propria offerta, che dovrà contenere, tra l'altro, le proposte migliorative per la formazione dei menù e all'arricchimento qualitativo del Programma Alimentare di cui al paragrafo 4.1.1. del Capitolato Tecnico.	DA	A
						0	20
3	Sistema di pulizia e sanificazione	14	3.1	D 0: Inadeguato 3: Sufficiente 5: Discreto 8: Buono 11:Ottimo 14:Eccellente	Sistema di pulizia e sanificazione L'Offrente, all'interno della Relazione Tecnica (di massimo 15 pagine), dovrà descrivere il sistema di pulizia e sanificazione che intende adottare con l'utilizzo esclusivo di prodotti certificati Ecolabel (UE) "marchio di qualità ecologica dell'Unione Europa che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita".	DA	A
						0	14
4	Sistema controllo approvvigionamenti	10	4.1	D 0: Inadeguato 2: Sufficiente 4: Discreto 6: Buono 8:Ottimo 10:Eccellente	Sistema controllo approvvigionamenti L'Offrente, all'interno della Relazione Tecnica (di massimo 15 pagine), dovrà descrivere il proprio progetto di gestione informatizzata degli approvvigionamenti, mediante una piattaforma informatica di repository.	DA	A
						0	10
5	Sistema gestione emergenze	4	5.1	T	Sistema gestione emergenze L'Offrente dovrà indicare la disponibilità di un ulteriore centro di cottura per la gestione delle emergenze, oltre a quello minimo previsto a pena di decadenza dell'aggiudicazione, avente le medesime caratteristiche di quello indicato nell'art. 4.2.5 del CT.	4	
PUNTEGGIO MASSIMO 68			Modalità di valutazione T= Tabellare / D= Discrezionale				

CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI							
Nr.	Criteri	Max punti	Sub	Modalità di valutazione	Sub criteri di valutazione	Punti	
6	Requisiti della frutta, verdure, ortaggi, legumi e cereali (Criterio premiale dei CAM)	4	6.1	T	Requisiti della frutta, verdure, ortaggi, legumi e cereali L'Offrente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attesti la capacità .	4	
	Requisiti della Carne bovina e avicola (Criterio premiale dei CAM)	4	6.2	T	Requisiti della carne bovina e avicola L'Offrente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attesti la capacità .	4	
	Requisiti della Carne suina (Criterio premiale dei CAM)	4	6.3	T	Requisiti della carne suina L'Offrente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 5% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attesti la capacità .	4	
	Requisiti dei prodotti ittici (Criterio premiale dei CAM)	4	6.4	T	Requisiti dei prodotti ittici L'Offrente si impegna a fornire prodotti certificati MSC superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attesti la capacità .	4	
	Requisiti dei salumi e formaggi (Criterio premiale dei CAM)	4	6.5	T	Requisiti salumi e formaggi L'Offrente si impegna a fornire prodotti di qualità DOP o IGP o "di montagna" superiori al 30% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attesti la capacità .	4	
7	Sostegno economia locale (Criterio premiale dei CAM)	12	7.1	T	Sostegno alla economia locale – Filiera corta o Km 0. Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offrente che attesti, mediante idonea documentazione aziendale o riferita ai propri produttori primari, l'impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta tra le seguenti categorie. Al riguardo, per ogni prodotto bisogna indicare la specie e le quantità che devono coprire l'intero fabbisogno della specie coerentemente con l'indicazione dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. - Ortaggi - frutta - Legumi - Cereali - Pasta - Prodotti lattiero-caseari - Carne bovina - carne suina - carne avicola - Uova - Olio - Passate e conserve di pomodoro	DA 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	A 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
PUNTEGGIO MASSIMO 32			Modalità di valutazione T= Tabellare / D= Discrezionale				