

Région Autonome  
**Vallée d'Aoste**



Regione Autonoma  
**Valle d'Aosta**

Assessorat du Territoire  
et de l'Environnement  
Assessorato Territorio  
e Ambiente

# GREEN PUBLIC PROCUREMENT

## ACQUISTI PUBBLICI VERDI

Programma triennale per la riduzione e prevenzione dei rifiuti  
STRUMENTI DI SUPPORTO – BOÎTE À OUTILS

# ALLEGATO 6

---

SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

---

SERVIZI DI FORNITURA  
DI DERRATE ALIMENTARI

---



## Sommario

Servizi di ristorazione collettiva.....	2
Servizi di fornitura di derrate alimentari.....	12

### Servizi di ristorazione collettiva

L'affidamento del servizio di ristorazione collettiva può comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

- ✓ produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- ✓ preparazione dei pasti;
- ✓ confezionamento dei pasti;
- ✓ somministrazione dei pasti;
- ✓ gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- ✓ gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori,
- ✓ approvvigionamento energetico

La migliore offerta può essere selezionata (come previsto dall'art. 81 "Criteri per la scelta dell'offerta migliore", comma 1 del Codice degli Appalti Pubblici) con:

- il criterio del prezzo più basso  
o, in alternativa
- con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La stazione appaltante sceglie, tra i criteri di cui al comma 1, quello più adeguato in relazione alle caratteristiche dell'oggetto del contratto, e indica nel bando di gara quale dei due criteri sarà applicato per selezionare la migliore offerta".

Tale scelta è funzionale anche all'utilizzo che si intende fare dei criteri ambientali.

I criteri ambientali sono infatti di due tipi: **di base** e **premianti**. Il rispetto dei primi consente l'accesso alla gara d'appalto, il rispetto dei secondi dà diritto a un punteggio premio, definito nel bando di gara.

I criteri **premianti** sono particolarmente adatti all'utilizzo in procedure di acquisto secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In ogni caso l'utilizzo dei criteri ambientali, sia di base, ovvero minimi, che premianti non è rigido e non è quindi nemmeno preclusa la facoltà per la stazione appaltante di inserire nelle proprie procedure d'acquisto criteri più restrittivi, stabilite in base al proprio mercato di riferimento e alla propria esperienza.

## CONSIGLI PER LA SCRITTURA DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE

<b>Oggetto dell'appalto</b>	Servizio di ristorazione collettiva
<b>Titolo dell'appalto</b>	Affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale <i>(è opportuno, fino dal titolo, inserire un rimando esplicito al carattere "verde" della procedura di selezione)</i>
<b>Selezione dei candidati</b>	<p>L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).</p> <p>Modalità di Verifica: la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.</p> <p>La stazione appaltante accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).</p> <p><i>N.B. Non è quindi ammissibile richiedere, in via esclusiva, il possesso di una registrazione EMAS e/o di una certificazione ISO 14001.</i></p>
<b>Le specifiche tecniche ambientali minime da inserire</b>	<p><b>a. PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> devono provenire:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,</li> <li>- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del</li> </ul> </li> </ul>

Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dalla stazione appaltante.

*N.B.: ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un "calendario di stagionalità" dei cibi disponibili nella Regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella Regione VdA.*

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire,
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
  
- *Pesce* deve provenire,
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti

- *Acqua*

- Non deve essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata (se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Deve pertanto essere individuata la soluzione più idonea, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata. La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.

**MODALITA' DI VERIFICA:**

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o

tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

#### **b. REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO**

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli orotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

MODALITA' DI VERIFICA: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

#### **c. TRASPORTI**

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

MODALITA' DI VERIFICA: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili

#### **d. CONSUMI ENERGETICI**

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi

regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

**MODALITA' DI VERIFICA:** Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

#### **e. PULIZIE DEI LOCALI**

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

**MODALITA' DI VERIFICA:** L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

#### **f. REQUISITI DELL'IMBALLAGGIO**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve:

- ✓ a) rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
  - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
  - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte

- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
- ✓ b) essere costituito, se in carta o cartone per almeno il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

MODALITA' DI VERIFICA: l'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare) e dichiarare il contenuto di riciclato.

Per quanto riguarda il requisito di cui alla lett. b), si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assertioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di Mobius) o alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" (ad esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

#### g. GESTIONE DEI RIFIUTI

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

MODALITA' DI VERIFICA: Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

#### H. INFORMAZIONE AGLI UTENTI

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti



	<p>MODALITA' DI VERIFICA: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p>
<p><i>Le specifiche tecniche ambientali premianti inseribili</i></p> <p><i>N.B.: secondo le indicazioni della Commissione Europea è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 15% del punteggio totale.</i></p>	<p>Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti occorre tener conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione, evitando di assegnare un punteggio eccessivamente rilevante a quei criteri la cui adozione non sia in grado di ridurli in maniera significativa. L'ordine con cui sono elencati tali criteri ambientali fornisce un orientamento in merito.</p> <p><b>a. PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</b></p> <p>Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine con le caratteristiche previste nel punto "a" delle specifiche tecniche minime da inserire che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.</p> <p>MODALITA' DI VERIFICA : dichiarazione del legale rappresentante.</p> <p><b>b. CARBON FOOTPRINT – IMPRONTA CARBONICA</b></p> <p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti alimentari "....."8 caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO2 equivalenti lungo il ciclo di vita.</p> <p>MODALITA' DI VERIFICA: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO2 equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.</p> <p><b>c. DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</b></p> <p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in</p>

linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

MODALITA' DI VERIFICA: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

#### **d. REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale<sup>9</sup>, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).

MODALITA' DI VERIFICA: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

#### **e. TRASPORTI**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a:

- Criterio a) Effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.
- Criterio b) Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.

MODALITA' DI VERIFICA: Criterio a) Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprehensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento, corredata da un Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto

	<p>delle Merci.</p> <p>Per il criterio b): Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.</p>
<p><b>Condizione di esecuzione</b></p>	<p><b>RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI</b></p> <p>In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità</p> <p><b>RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI</b></p> <p>La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).</p> <p>Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.</p> <p>In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.</p> <p><b>FORMAZIONE DEL PERSONALE</b></p> <p>La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione e salute</li> <li>• 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 correnti di allevamento di animali</li> <li>• Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione</li> <li>• Stagionalità degli alimenti</li> <li>• Corretta gestione dei rifiuti</li> <li>• Uso dei detersivi a basso impatto ambientale</li> <li>• Energia, trasporti e mense</li> </ul>

## **Servizi di fornitura di derrate alimentari**

L'affidamento del servizio di fornitura di derrate alimentari, può comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

- ✓ produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;

La migliore offerta può essere selezionata (come previsto dall'art. 81 "Criteri per la scelta dell'offerta migliore", comma 1 del Codice degli Appalti Pubblici) con:

- il criterio del prezzo più basso  
o, in alternativa
- con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La stazione appaltanti sceglie, tra i criteri di cui al comma 1, quello più adeguato in relazione alle caratteristiche dell'oggetto del contratto, e indica nel bando di gara quale dei due criteri sarà applicato per selezionare la migliore offerta".

Tale scelta è funzionale anche all'utilizzo che si intende fare dei criteri ambientali.

I criteri ambientali sono infatti di due tipi: **di base** e **premianti**. Il rispetto dei primi consente l'accesso alla gara d'appalto, il rispetto dei secondi dà diritto a un punteggio premio, definito nel bando di gara.

I criteri **premianti** sono particolarmente adatti all'utilizzo in procedure di acquisto secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In ogni caso l'utilizzo dei criteri ambientali, sia di base, ovvero minimi, che premianti non è rigido e non è quindi nemmeno preclusa la facoltà per la stazioni appaltante di inserire nelle proprie procedure d'acquisto criteri più restrittivi, stabilite in base al proprio mercato di riferimento e alla propria esperienza.

## CONSIGLI PER LA SCRITTURA DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE

<b>Oggetto dell'appalto</b>	Acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale
<b>Titolo dell'appalto</b>	Acquisto di derrate alimentari a ridotto impatto ambientale <i>(è opportuno, fin dal titolo, inserire un rimando esplicito al carattere "verde" della procedura di selezione)</i>
<b>Selezione dei candidati</b>	Non è applicabile alcun tipo di criterio ambientale, poiché non si tratta di una prestazione di servizi ma di una fornitura di beni
<b>Le specifiche tecniche ambientali minime da inserire</b>	<p><b>a. PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> devono provenire: <ul style="list-style-type: none"> <li>- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,</li> <li>- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</li> </ul> </li> </ul> <p>Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.</p> <p>I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dalla stazione appaltante.</p>

N.B.: ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un "calendario di stagionalità" dei cibi disponibili nella Regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella Regione VdA.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire,
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
  
- *Pesce* deve provenire,
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti

#### MODALITA' DI VERIFICA:

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

#### **b. TRASPORTI**

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

**MODALITA' DI VERIFICA:** L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili

### c. REQUISITI DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve:

- ✓ a) rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
  - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
  - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte
  - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
  - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
  - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
  - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
  
- ✓ b) l'imballaggio secondario essere costituito, se in carta o cartone per almeno il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

MODALITA' DI VERIFICA: l'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare).

Per quanto riguarda il requisito di cui alla lett. b), si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di Mobius) o alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" (ad esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).



<p><b>Le specifiche tecniche ambientali premianti inseribili</b></p> <p><b>N.B.: secondo le indicazioni della Commissione Europea è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 15% del punteggio totale.</b></p>	<p>Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti occorre tener conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione, evitando di assegnare un punteggio eccessivamente rilevante a quei criteri la cui adozione non sia in grado di ridurli in maniera significativa. L'ordine con cui sono elencati tali criteri ambientali fornisce un orientamento in merito.</p> <p><b>a. PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</b></p> <p>Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine con le caratteristiche previste nel punto "a" delle specifiche tecniche minime da inserire che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.</p> <p>MODALITA' DI VERIFICA : dichiarazione del legale rappresentante.</p> <p><b>b. CARBON FOOTPRINT – IMPRONTA CARBONICA</b></p> <p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti alimentari "....."8 caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO2 equivalenti lungo il ciclo di vita.</p> <p>MODALITA' DI VERIFICA: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO2 equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.</p> <p><b>c. REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI</b></p> <p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale<sup>9</sup>, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).</p> <p>MODALITA' DI VERIFICA: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti</p>
--	---

	<p>importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e Fair Trade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.</p> <p><b>d. TRASPORTI</b></p> <p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterio a) Effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.</li> <li>• Criterio b) Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.</li> </ul> <p>MODALITA' DI VERIFICA: Criterio a) Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprehensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento, corredata da un Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci.</p> <p>Per il criterio b): Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.</p>
<p><b>Condizione esecuzione</b></p>	<p><b>di</b></p> <p><b>RAPPORTO SULLA PROVENIENZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p> <p>In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007</p>