

**Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei
consumi pubblici in Emilia-Romagna**

2019-2021

**CHECKLIST PER LA VERIFICA DI CONFORMITA'
ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del
Servizio di ristorazione scolastica (DM n. 65 del 10 marzo
2020)**

Il presente documento è stato realizzato nell'ambito delle attività regolate dal programma annuale 2021 tra la Regione Emilia - Romagna ed ART - ER Attrattività, Ricerca, Territorio.

ART - ER Attrattività Ricerca Territorio è la Società Consortile dell'Emilia - Romagna per favorire la crescita sostenibile della regione attraverso lo sviluppo dell'innovazione e della conoscenza, l'attrattività e l'internazionalizzazione del sistema territoriale. info@art-er.it | www.art-er.it

I contenuti del presente documento sono liberamente riproducibili, con l'obbligo di citare la fonte.



Responsabile Regione Emilia Romagna: Paolo Ferrecchi, Direttore Generale Cura del Territorio e dell'Ambiente Regione Emilia-Romagna

Coordinamento Progetto Regione Emilia Romagna: Servizio Valutazione Impatto e Promozione Sostenibilità Ambientale Regione Emilia Romagna

Patrizia Bianconi



Coordinamento e contenuti ART-ER: Marco Ottolenghi, Angela Amorusi, Michele Bartolomei

con il supporto della società PUNTO 3 SRL

data di chiusura del documento: settembre 2022.

CHECKLIST PER LA VERIFICA DI CONFORMITA' AI CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (DM n. 65 del 10 marzo 2020)

Finalità del documento e riferimenti normativi

Il presente documento vuole supportare le stazioni appaltanti, del territorio della Regione Emilia-Romagna, nelle procedure di verifica e di conformità ai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica¹ (approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020) sia in fase di valutazione delle offerte che nella fase di esecuzione del contratto.

Quest'attività rientra nell'ambito delle azioni di formazione e supporto tecnico, previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi pubblici in Regione Emilia-Romagna per il triennio 2019-2021 (DdA n°219 del 17 settembre 2019), per sopperire alle difficoltà spesso riscontrate dalle stazioni appaltanti in fase di verifica delle offerte e di esecuzione dei contratti rispetto alle previsioni dei CAM.

Lo strumento nasce con il preciso intento di facilitare la corretta valutazione delle offerte rispetto alle specifiche tecniche e alle clausole di aggiudicazione e di esecuzione richieste dallo specifico CAM, in quanto criteri obbligatori ai sensi della normativa dei Codici dei Contratti Pubblici (D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii.) e fondamentali per una corretta impostazione del bando "verde".

La procedura di verifica è di cruciale importanza in quanto permette di valutare la corrispondenza ai requisiti ambientali, alle caratteristiche del servizio o della fornitura presentati dall'operatore economico (offerente) ai fini della corretta aggiudicazione del bando e successiva esecuzione del contratto.

La check-list, infatti, individua per ogni singolo criterio i metodi di conformità e la documentazione di prova che l'operatore economico è obbligato a produrre nelle diverse fasi della procedura di approvvigionamento pubblico.

In particolare, i criteri contenuti nella check-list indicati con la lettera O (*Obbligatori*) devono essere obbligatoriamente verificati mentre quelli indicati con la lettera F (*Facoltativi*) dovranno essere verificati solo se introdotti dalla stazione appaltante nella procedura di gara. Le procedure di verifica di ciascun criterio sono indicate con la lettera V (*Verifica*).

Ai sensi dell'art. 34 del Codice dei Contratti Pubblici infatti è obbligatorio per le stazioni appaltanti inserire le specifiche tecniche e clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM). Relativamente ai criteri di selezione dei candidati e ai criteri premianti dell'offerta presenti nei CAM il loro inserimento è facoltativo.

¹ asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado.

| | |
|--|--|
| ENTE | |
| PROCEDURA DI GARA (GIG) | |
| RESPONSABILE DELLA PROCEDURA (RUP/DEC) | |
| DATA | |

v

CONDIZIONI DI ESECUZIONE/CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

1.1 Tabella di sintesi delle quote di alimenti sostenibili raccomandati dal CAM

| CRITERI DI BASE | Scuola | Uffici | Sanità |
|------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|
| Frutta | 50% | 20% + 10% | O 100/A50% |
| Ortaggi | 50% | 20% + 10% | O 100/A50% |
| Legumi | 50% | 20% | O 100/A50% |
| Cereali | 50% | 20% | O 100/A50% |
| Uova | 100% | 100% | 100% |
| Carne bovina | 50% + 10% | 20% + 10% | 50% + 10% |
| Carne suina | 10% | 5% | 10% |
| Carne avicola | 20% | 20% | 20% |
| Carne omogeneizzata | 100% | - | 100% |
| Prodotti ittici | IUCN | IUCN | IUCN |
| Salumi e formaggi | 30% B DOP IGP | 30% B DOP IGP | 30% B DOP IGP |
| Latte, Yogurt | 100% | 100% | 100% |
| Pane | x | x | - |
| Olio | 40% | 40% | 40% |
| Pelati, polpa pomodoro | 33% | 33% | 33% |
| Succhi di frutta | 100% | - | 100% |
| Vino e bevande | - | x | - |
| Acqua | Rete/Microfiltrata | Rete/Microfiltrata | - |
| Spuntini | x | - | - |
| Marmellate | 100% | - | 100% |
| Cioccolata | CES | - | - |
| Prodotti esotici | - | Prodotti BIO* / CES** | Frutta CES o BIO |

Fonte: Materiali didattici, Creiamo PA MiTE giugno 2020.

^(*)BIO: prodotti che provengono da Agricoltura Biologica.

^(**)CES: Commercio Equo Solidale

O1 Frutta, ortaggi, legumi, cereali²:

Biologici per almeno il 50% in peso, almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta

² Per cereali si intende: Frumento (Grano Tenero e Grano Duro, Farro), Riso, Orzo, Mais, Avena, Sorgo, Segale, Miglio, Lino, Pasta, Farine (di grano tenero, semole, di farro, segale, mais, riso, etc.) e Polenta.

| | |
|-----------|---|
| | <p>biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto quale Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.</p> <p>L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma³ e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del DM n. 65 del 10 marzo 2020.</p> <p>Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.</p> |
| O2 | <p>Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)</p> <p>Biologiche, non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;</p> |
| O3 | <p>Carne bovina</p> <p>Biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna";</p> |
| O4 | <p>Carne suina</p> <p>Biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.</p> |
| O5 | <p>Carne avicola</p> <p>Biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante</p> <p>"Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", "allevamento rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto".</p> |
| O6 | <p>Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p> |
| O7 | <p>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)</p> <p>I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.</p> <p>Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:</p> <p>le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (<i>Sardina pilchardus</i>), il sigano (<i>Siganus rivulatus</i>, <i>Siganus luridus</i>), il sugaro (<i>Trachurus mediterraneus</i>), la palamita (<i>Sarda sarda</i>), la spatola (<i>Lepidopus caudatus</i>), la platessa (<i>Pleuronectes platessa</i>), il merluzzo carbonaro (<i>Pollachius virens</i>), la mormora (<i>Lithognathus mormyrus</i>), il tonno alletterato (<i>Euthynnus alletteratus</i>), il tombarello o biso (<i>Auxis thazard thazard</i>), il pesce serra (<i>Pomatomus saltatrix</i>), il cicerello (<i>Gymnammodytes cicerelus</i>), i totani (<i>Todarodes sagittatus</i>).</p> |

| | |
|------------|--|
| | <p>Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile come Marine Stewardship Council (MSC), il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.</p> <p>Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".</p> <p>Come pesci d'acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e i coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario</p> |
| O8 | <p>Salumi e formaggi</p> <p>Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).</p> <p>Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.</p> |
| O9 | <p>Olio</p> <p>Olio extravergine di oliva, per almeno il 40% l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.</p> <p>L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.</p> |
| O10 | <p>Pelati, polpa e passata di pomodoro</p> <p>Almeno il 33% in peso devono essere biologici;</p> |
| O11 | <p>Succhi di frutta o nettari di frutta</p> <p>Devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".</p> |
| O12 | <p>Acqua</p> <p>L'acqua deve essere di rete o microfiltrata se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.</p> |
| O13 | <p>Spuntini</p> <p>Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione quale Fairtrade Labelling Organizations, ii World Fair Trade Organization o equivalenti.</p> |

| CONDIZIONI DI ESECUZIONE/CLAUSOLE CONTRATTUALI | | | |
|---|---|---|---|
| O14 | <p>Flussi informativi</p> <p>L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al DEC le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, deve essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.</p> | | |
| V | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 35%;">ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio)</td> <td>Il DEC valuta il corretto svolgimento del servizio attraverso il controllo delle informazioni fornite dall'appaltatore.</td> </tr> </table> | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | Il DEC valuta il corretto svolgimento del servizio attraverso il controllo delle informazioni fornite dall'appaltatore. |
| ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | Il DEC valuta il corretto svolgimento del servizio attraverso il controllo delle informazioni fornite dall'appaltatore. | | |
| O15 | <p>Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari</p> <p>I pasti devono essere serviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con utensili che consentono di fare la porzione idonea con una sola presa; - cotti al giusto punto, non bruciati, non ossidati <p>Le eccedenze alimentari devono essere preventivamente calcolate, almeno approssimativamente e monitorate, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito/ non servito.</p> <p>Devono essere analizzate le motivazioni per cui si genera l'eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari per rilevare le casistiche dei disservizi.</p> <p>I questionari vanno compilati due volte l'anno dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza alimentare), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.</p> <p>Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.</p> <p>Sulla base delle rilevazioni vanno attuate conseguenti azioni correttive, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per variare le ricette dei menù che non risultano gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti; • collaborare ai progetti della scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. <p>Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto che assicuri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. • le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali - canili o gattili - o destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. | | |

| | | | |
|------------|--|---|--------------------------|
| | <p>L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.</p> <p>I dati sulle eccedenze alimentari, i risultati dei sondaggi, la descrizione delle misure intraprese ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.</p> | | |
| V | <p>ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio)</p> | <p>IL DEC valuta il corretto svolgimento del servizio attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sopralluoghi nei centri di cottura; - verifica delle informazioni rese nel rapporto quadrimestrale. | <input type="checkbox"/> |
| O16 | <p>Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)</p> <p>I pasti sono somministrati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorata, piatti in ceramica bianca, posate in acciaio inox).</p> <p>Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, possono essere in plastica dura.</p> <p>L'aggiudicatario è tenuto a sostituire gli articoli in plastica dura, qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide, oppure se non conformi alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.</p> <p>Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili - se non presente una lavastoviglie e se spazi e impianti lo permettono - l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro 3 mesi dal contratto. Per «esigenze peculiari» si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.</p> <p>I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per il trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile.</p> | | |
| V | <p>ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio)</p> | <p>IL DEC valuta la conformità al criterio attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti e delle scorte; - verifiche a campione sottoponendo i MOCA in uso presso laboratori accreditati. Le spese di tali analisi sono a carico dell'aggiudicatario. | <input type="checkbox"/> |
| O17 | <p>Prevenzione e gestione dei rifiuti</p> <p>Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenire la produzione.</p> <p>L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.</p> <p>Non devono inoltre essere utilizzate confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse, etc.) e le monoporzioni ove non imposto ex lege o da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).</p> <p>La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.</p> | | |

| | | | |
|------------|---|--|--------------------------|
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | Il DEC valuta la conformità al criterio attraverso controlli per verificare che siano state rispettate e attivate le procedure per la riduzione e gestione dei rifiuti. | <input type="checkbox"/> |
| O18 | Tovaglie e tovaglioli <p>Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.</p> <p>Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024.</p> | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | IL DEC valuta la conformità al criterio attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. | <input type="checkbox"/> |
| O19 | Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure <p>Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.</p> <p>Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.</p> | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | <p>IL DEC valuta la conformità al criterio attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e degli imballaggi primari; - ove richiesto la documentazione probatoria pertinente trasmessa dall'appaltatore; - in caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM, i rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI ISO 17025. | <input type="checkbox"/> |
| O20 | Formazione dei dipendenti <p>L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa; • per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia. <p>Il programma di formazione del personale (compreso il personale assunto in fase di esecuzione contrattuale) già eseguito, comprensivo dell'elenco dei partecipanti, viene trasmesso da parte dell'aggiudicatario entro 60 giorni dall'inizio del servizio.</p> | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | Verificare il Programma di formazione eseguito con l'elenco dei partecipanti (deve essere compreso anche il personale assunto in fase di esecuzione contrattuale). | <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|-----|---|---|--------------------------|
| O21 | <p>Servizio di ristorazione in centro di cottura interno⁴</p> <p>Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p> <p>I frigoriferi e i congelatori professionali non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di riscaldamento globale (GWP) maggiore o uguale a 150.</p> <p>Dal 1° gennaio 2023: I frigoriferi e i congelatori professionali non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4.</p> <p>Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sistemi di recupero di calore o capacità di uso diretto di acqua calda di rete; • “doppia parete”; possibilità di effettuare prelavaggi integrati. | | |
| V | <p>ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio)</p> | <p>Verificare il Libretto di istruzioni delle apparecchiature utilizzate e le schede tecniche dai quali si evincano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie); - l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta; - le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio. | <input type="checkbox"/> |

⁴ Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi devono essere quantificati in offerta.

CRITERI FACOLTATIVI

| CRITERI PREMIANTI | |
|-------------------|--|
| F1 | Chilometro zero⁵ e filiera corta⁶ |
| | <p>Sub criterio a)</p> <p>Si attribuiscono punti tecnici premiati 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"> ● ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggi o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con n. dei pasti da offrire; ● pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare tipologie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata ed essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e il n. dei pasti da offrire. <p>Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti.</p> |
| V | <p>ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio)</p> <p>Verificare la Dichiarazione di impegno dell'offerente che riporti l'elenco dei produttori⁷ con le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; - la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. <p style="text-align: center;">+</p> <p>Contratti preliminari con i produttori che riportino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; - le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; - la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. <p>In caso di impegno da parte dell'offerente a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere verificata anche la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p> |

⁵ Per "chilometro zero" (per i piccoli comuni "chilometro utile") si intende: una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km se la stazione appaltante segue le indicazioni del DM 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche"). Nel caso dei piccoli comuni (≤ 5.000 ab.) questa distanza scende a 70 Km e si parla di chilometro utile.

⁶ Per filiera corta si intende la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto.

⁷ Per produttori si intendono i produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0».

| | | |
|---|---|--|
| | <p>Sub criterio b)</p> <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> | |
| V | <p>ANALISI DEL CRITERIO</p> <p>(da verificare in fase di esecuzione del servizio)</p> | <p>Verificare la Dichiarazione di impegno assunto dall'offerente che attesti la conformità al requisito attraverso la fornitura dell'elenco completo dei veicoli che verranno utilizzati per il trasporto primario con la descrizione delle specifiche relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruttore, - designazione commerciale e modello, - categoria, - classe, - motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), - tipo di alimentazione, - classe di omologazione ambientale; - targa dei mezzi di trasporto (se già disponibile). <p>Se disponibili, valutare le misure di gestione ambientale che l'offerente intende adottare per ridurre gli impatti della logistica.</p> |

| CRITERI PREMIANTI | | | |
|--------------------------|--|--|--------------------------|
| F2 | Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica. | | |
| | Si assegnano punti tecnici cumulabili a seconda delle seguenti condizioni: | | |
| | Sub criterio a) | | |
| | Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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) | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da considerare in fase di valutazione delle offerte) | <p>Verificare la Dichiarazione di impegno assunto dall'offerente che attesti la conformità al requisito attraverso la fornitura dell'elenco completo dei veicoli che verranno utilizzati per il trasporto con la descrizione delle specifiche relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruttore, - designazione commerciale e modello, - categoria, - classe, - motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), - tipo di alimentazione, - classe di omologazione ambientale; - targa dei mezzi di trasporto (se già disponibile). | <input type="checkbox"/> |
| | Sub criterio b) | | |
| | Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti). | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da considerare in fase di valutazione delle offerte) | <p>Verificare la Dichiarazione dell'adesione, da parte dell'offerente, ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato.</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p>Il Protocollo sottoscritto tra offerente e società che detiene il sistema di gestione centralizzata per il deposito e trasporto delle merci.</p> | <input type="checkbox"/> |
| F3 | Comunicazione | | |
| | Impegno da parte dell'offerente ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da considerare in fase di valutazione delle offerte) | Verificare la descrizione del progetto di comunicazione e delle relative informazioni che si intendono veicolare. | <input type="checkbox"/> |
| F4 | Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari | | |
| | Si assegnano punti tecnici cumulabili a seconda delle seguenti condizioni: | | |

| | | |
|----|---|---|
| | <p>Sub criterio a)</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 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ). Il punteggio sarà assegnato in proporzione quantità, varietà e rappresentatività del prodotto</p> | |
| V | <p>ANALISI DEL CRITERIO</p> <p>(da verificare in fase di esecuzione del servizio)</p> | <p>Verificare la Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente contenente l'impegno assunto e attestante la conformità al requisito attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria); - l'elenco dei fornitori; - l'indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). <p style="text-align: center;">+</p> <p>Contratti preliminari con i potenziali subfornitori riportanti le informazioni relative alla loro capacità produttiva.</p> <p><i>*I contratti preliminari possono essere valutati anche in fase di gara ma solo se richiesti dalla SA.</i></p> |
| | <p>Sub criterio b)</p> <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. Il punteggio è assegnato in proporzione a quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p> | |
| V | <p>ANALISI DEL CRITERIO</p> <p>(da verificare in fase di esecuzione del servizio)</p> | <p>Verificare la Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente contenente l'impegno assunto e attestante la conformità al requisito attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria); - l'elenco dei fornitori; - l'indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). <p style="text-align: center;">+</p> <p>Contratti preliminari con i potenziali subfornitori riportanti le informazioni relative alla loro capacità produttiva.</p> <p><i>*I contratti preliminari possono essere valutati anche in fase di gara ma solo se richiesti dalla SA.</i></p> |
| F5 | <p>Acquacoltura biologica</p> <p>Relativamente a prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.</p> | |

| | | | |
|-----------|--|--|--------------------------|
| | Sono attribuiti punti tecnici in base ai seguenti impegni: | | |
| | Sub criterio a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, impegno a somministrare prodotti ittici provenienti al 100%, da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n. 2018/848 | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | Verificare la Dichiarazione di impegno da parte dell'offerente. | <input type="checkbox"/> |
| | Sub criterio b) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare, impegno a somministrare prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, sia inferiore o uguale al Massimo Rendimento Sostenibile. | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | Verificare la Dichiarazione di impegno da parte dell'offerente. + Le licenze relative alle certificazioni presunte conformi (se presentate dall'offerente) - Friend of the sea ⁸ certifica la pesca sostenibile e prodotti ittici sostenibili o marchio equivalente - MSC ⁹ (Marine Stewardship Council) certifica la pesca sostenibile e prodotti ittici sostenibili o marchio equivalente | <input type="checkbox"/> |
| | Sub criterio c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare, impegno a somministrare solo prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura. | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da verificare in fase di esecuzione del servizio) | Verificare la Dichiarazione di impegno da parte dell'offerente contenente la descrizione del progetto e della filiera. | <input type="checkbox"/> |
| F6 | Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno da parte dell'offerente, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («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 del lavoro richiamate dai Contratti collettivi nazionali settoriali o presenti nell'allegato B del DM n. 65 del 10 marzo 2020, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. | | |
| V | ANALISI DEL CRITERIO (da considerare in fase di valutazione delle offerte e verificare in fase di esecuzione del servizio) | La SA valuta la descrizione del progetto per l'applicazione della <i>due diligence</i> realizzata dalla società specializzata. Il progetto deve contenere: - la mappatura delle aziende subfornitrici oggetto delle verifiche - le referenze ortofrutticole selezionate per l'applicazione della <i>due diligence</i> . | <input type="checkbox"/> |

8 <https://friendofthesea.org/it/>

9 <https://www.msc.org/it>

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p style="text-align: center;">+</p> <p>verifica la presenza del contratto preliminare, con la società specializzata coinvolta, allegato al progetto.</p> <p>In fase di esecuzione del servizio il DEC, con il supporto di società o personale specializzato, avvia controlli lungo la catena di fornitura (le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima) attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche <i>in situ</i> non annunciate; - richieste di prove documentali sulle condizioni di lavoro emerse ed eventuali migliorie ottenute; - interviste fuori dai luoghi di lavoro, interviste a sindacati e ONG locali per comprendere il contesto locale nel quale sono coinvolti i lavoratori; - consultazione di apposite banche dati prefettizie relative a eventuali interdittive antimafia o ai casellari giudiziari per accertarsi che nei confronti dei subfornitori non siano intercorse condanne penali per violazioni dell'art. 603-bis del codice penale. <p>Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune referenze ortofrutticole più rappresentative che verranno somministrate durante il servizio.</p> <p>L'avvenuta applicazione della due diligence può essere verificata, in fase di esecuzione, anche attraverso il controllo di prove attendibili relative alla fornitura di referenze ortofrutticole coltivate nel rispetto dei diritti umani, della legislazione vigente e dell'assenza di caporalato.</p> | |
|--|--|---|--|