



MANUALE TECNICO-OPERATIVO PER GLI ACQUISTI VERDI IN EMILIA ROMAGNA

Servizi di ristorazione collettiva e Fornitura di derrate alimentari

Legenda

1. DEFINIZIONE DELL'OGGETTO E DELLE SPECIFICHE TECNICHE



Valuta i fabbisogni



Collega le specifiche tecniche all'oggetto dell'appalto



Indica già nell'oggetto le specifiche ambientali dell'appalto



Analizza il mercato



Considera l'impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita

2. INDIVIDUAZIONE DEI CRITERI DI PARTECIPAZIONE E DI ESCLUSIONE



Seleziona i criteri di partecipazione



Valuta le competenze ambientali dei fornitori



Definisci la strategia di gara

3. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA



Premia la qualità ambientale



Scegli i criteri di aggiudicazione



Aggiudica con l'offerta economicamente più vantaggiosa



Orienta il mercato



Escludi le offerte anormalmente basse



Scegli il miglior rapporto qualità/prezzo

4. ESECUZIONE DEL CONTRATTO



Controlla le clausole del contratto



Definisci i requisiti esecuzione dell'appalto

Il presente lavoro è stato realizzato nell'ambito delle attività regolate dalla convenzione tra la Regione Emilia Romagna ed ART-ER.

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

Redazione a cura di



Coordinamento: *Marco Ottolenghi* - Responsabile Unità Ambiente

Redazione testi: *Angela Amorusi, Michele Bartolomei*

Coordinamento e Supervisione:

Regione Emilia-Romagna Assessorato Difesa del Suolo e della Costa, Protezione Civile, Politiche Ambientali

Valerio Marroni, Responsabile Servizio valutazione impatto e promozione sostenibilità

Patrizia Bianconi

Progettazione grafica: Tipo-litografia Bertocchi - Bologna

Contenuti aggiornati Luglio 2020.

Stampa Ottobre 2021.



Premessa

I manuali tecnico-operativi sono stati realizzati nell'ambito delle attività di formazione previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi pubblici in Emilia-Romagna 2019-2021 (DdA n. 219/2019) allo scopo di guidare l'amministrazione regionale, gli enti locali e tutti i soggetti obbligati alla disciplina degli appalti pubblici, all'interpretazione e all'utilizzo dei Criteri Ambientali Minimi CAM.

Il presente manuale è dedicato ai Servizi di ristorazione collettiva e alla fornitura di derrate alimentari in riferimento al DM n.65 del 20 marzo 2020 pubblicato in GU n. 90 del 4 aprile 2020. La prima parte del documento contiene le disposizioni introdotte dal Codice appalti per rendere "verde" una procedura di gara; la seconda parte contiene una sintesi e le indicazioni operative per le stazioni appaltanti per spiegare al meglio l'ambito di applicazione del CAM dedicato ai servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, i contenuti specifici e i mezzi di prova ammissibili; la terza parte è dedicata alle certificazioni di qualità richieste dal CAM.

I contenuti del manuale



GPP nel codice appalti

pag. 4

- L'obbligo di inserimento dei Criteri Ambientali Minimi
- Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa

I CAM per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari

pag. 8

- Il percorso per acquistare verde
- Indicazioni generali per la stazione appaltante
- I requisiti e i mezzi di verifica

Le certificazioni di qualità richieste nei CAM per la ristorazione

pag. 45

GPP nel codice appalti

L'obbligo di inserimento dei Criteri Ambientali Minimi

La disciplina sui contratti pubblici (DLgs.50/2016 e s.m.i.) ha introdotto con l'art.34 l'obbligo di applicazione dei Criteri Ambientali Minimi - CAM ⁽¹⁾ - definiti nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement* – PAN GPP (Decreto interministeriale dell'11 aprile 2008 e aggiornato con DM 10 aprile 2013). La sopracitata disposizione prevede al comma 1 che, le pubbliche amministrazioni dovranno inserire necessariamente nella documentazione progettuale e di gara almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei CAM e in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell'articolo 144.

Il D.L. 16 Luglio 2020, n.76 convertito in legge con modifiche dalla Legge 11 settembre 2020, n. 120 conferma il rispetto dell'art. 34 del Codice dei Contratti che prevede l'obbligo di adozione dei Criteri Ambientali Minimi per almeno le specifiche tecniche di base le clausole contrattuali a prescindere dall'importo della procedura di gara e dal criterio di aggiudicazione. Restano quindi invariate le verifiche di congruità con i CAM.

Ai sensi dell'art. 213, comma 9 del DLgs 50/2016 e s.m.i l'applicazione dei CAM sarà monitorata a cura dell'Osservatorio nazionale sui contratti pubblici.

L'obbligo di applicazione dei CAM riguarda tutti i settori merceologici disciplinati dai CAM e gli affidamenti di qualunque importo ovvero anche agli affidamenti di beni, servizi e lavori sotto soglia (disciplinati all'art.36 e riportati nella tabella 1)^(*).

Tabella 1

Gli appalti sotto soglia

(art. 36 DLgs. 50/2016 e s.m.i.)



AFFIDAMENTI SERVIZI E FORNITURE < 40.000 euro	Affidamento diretto anche senza previa consultazione di 2 o più operatori economici o Amministrazione diretta
APPALTI DI LAVORI < 40.000 euro	
APPALTI DI LAVORI ≥ 40.000 euro e < 150.000 euro	Affidamento diretto previa consultazione di almeno 3 preventivi ove esistenti
AFFIDAMENTI SERVIZI, FORNITURE E CONCORSI DI PROGETTAZIONE ≥ 40.000 euro e < 214.000 euro ^(*) (se aggiudicati da amministrazioni sub-centrali)	Affidamento diretto previa consultazione di almeno 5 operatori economici nel rispetto del principio di rotazione
APPALTI DI LAVORI ≥ 150.000 e < 350.000 euro	Procedura negoziata senza pubblicazione del bando e con consultazione di almeno 10 operatori economici nel rispetto del principio di rotazione



APPALTI DI LAVORI
 ≥ 350.000 e < 1.000.000 euro

Procedura negoziata senza pubblicazione del bando e con consultazione di almeno 15 operatori economici nel rispetto del principio di rotazione

APPALTI DI LAVORI
 ≥ 1.000.000 euro e
 < 5.350.000 euro^(*)

Procedura ordinaria aperta

La PA può quindi acquisire direttamente forniture e servizi sotto i 40.000 euro e lavori sotto 150.000 euro ed effettuare ordini attraverso gli strumenti messi a disposizione dalle centrali di committenza, ma per acquisti superiori (ma sempre sotto soglia comunitaria) deve possedere una apposita qualifica.

(*) Soglie comunitarie per gli appalti ordinari in vigore dal 1 gennaio 2020 introdotte dal Regolamento europeo 2019/1828/Ue, si veda art.35 comma 1 D.lgs 50/2016.

(**) Per le procedure indette entro il 31 dicembre 2021 si veda la disciplina sostitutiva di cui all'art. 1 della legge n. 120 del 2020.

La disciplina dell'art. 34, non si limita solo all'introduzione degli obblighi relativi ai criteri base, ma si estende anche ad altre fasi della procedura. Le stazioni appaltanti, nell'applicazione dei "criteri di aggiudicazione" richiamati all'articolo 95, devono tenere in considerazione i criteri premianti indicati nei CAM (art. 34 c. 2 D.lgs. 50/2016 e s.m.i.); concetto quest'ultimo ribadito anche dall'ANAC nelle Linee guida per l'offerta economicamente più vantaggiosa

I criteri premianti non sono obbligatori⁽²⁾ ma devono essere semplicemente "tenuti in considerazione"; le stazioni appaltanti sono comunque invitate ad utilizzare i criteri "premianti" quando aggiudicano le gare d'appalto utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, fissando una *lex specialis* che incentivi, senza rendere rigorosamente obbligatorio, l'utilizzo e l'adattamento della disciplina di gara ai suddetti criteri di carattere "premiante".

Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa

Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV) nella disciplina degli appalti assume un ruolo centrale. In particolare, l'art. 95 individua tre sub-criteri di aggiudicazione dell'offerta:

- 1) miglior rapporto qualità/prezzo;**
- 2) l'elemento prezzo;**
- 3) seguendo un criterio di comparazione costo/efficacia quale il costo del ciclo di vita.**

Nel primo caso l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, è valutata sulla base di criteri oggettivi, quali gli aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto.

¹ I "Criteri Ambientali Minimi" o "CAM" riportano indicazioni generali volte ad indirizzare l'ente ad una razionalizzazione dei consumi e degli acquisti e forniscono "considerazioni ambientali" propriamente dette, collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, caratteristiche tecniche premianti collegate alla modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto) volte a qualificare in modo sostenibile sia le forniture che gli affidamenti lungo l'intero ciclo di vita del servizio / lavoro.

² Sentenza del 17 aprile 2018, n. 2317, il Consiglio di Stato si esprime sulla duplice valenza dei CAM ambientali "premianti" e sugli elementi qualificanti i c.d. "appalti verdi"

Nell'ambito di tali criteri possono rientrare:

- a) la qualità, che comprende pregio tecnico, caratteristiche estetiche e funzionali, accessibilità per le persone con disabilità, progettazione adeguata per tutti gli utenti, certificazioni e attestazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, quali OSHAS 18001, caratteristiche sociali, ambientali, contenimento dei consumi energetici e delle risorse ambientali dell'opera o del prodotto, caratteristiche innovative, commercializzazione e relative condizioni;
- b) il possesso di un marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) in relazione ai beni o servizi oggetto del contratto, in misura pari o superiore al 30 % del valore delle forniture o prestazioni oggetto del contratto stesso;
- c) il costo di utilizzazione e manutenzione, avuto anche riguardo ai consumi di energia e delle risorse naturali, alle emissioni inquinanti e ai costi complessivi, inclusi quelli esterni e di mitigazione degli impatti dei cambiamenti climatici, riferiti all'intero ciclo di vita dell'opera, bene o servizio, con l'obiettivo strategico di un uso più efficiente delle risorse e di un'economia circolare che promuova ambiente e occupazione;
- d) la compensazione delle emissioni di gas ad effetto serra associate alle attività dell'azienda calcolate secondo i metodi stabiliti in base alla raccomandazione n. 2013/179/UE della Commissione del 9 aprile 2013, relativa all'uso di metodologie comuni per misurare e comunicare le prestazioni ambientali nel corso del ciclo di vita dei prodotti e delle organizzazioni;
- e) l'organizzazione, le qualifiche e l'esperienza del personale effettivamente utilizzato nell'appalto, qualora la qualità del personale incaricato possa avere un'influenza significativa sul livello dell'esecuzione dell'appalto;
- f) il servizio successivo alla vendita e assistenza tecnica;
- g) le condizioni di consegna quali la data di consegna, il processo di consegna e il termine di consegna o di esecuzione.

Nel secondo caso è riconducibile al criterio del massimo ribasso, scelta applicabile a tutti gli appalti sotto-soglia (fatte salve alcune eccezioni).

Nel terzo caso, indubbiamente più innovativo, la selezione dell'offerta avviene attraverso la valutazione del costo del ciclo di vita ⁽³⁾ distinguendo tra i costi sostenuti dall'amministrazione aggiudicatrice o da altri utenti (costi relativi all'acquisizione; costi connessi all'utilizzo, quali consumo di energia e altre risorse; costi di manutenzione; costi relativi al fine vita) e costi imputati a esternalità ambientali legate ai

³ La valutazione dei costi del ciclo di vita o Life Cycle Costing (LCC) è una metodologia che consente di stimare i costi monetari che si originano in tutte le fasi della vita di un prodotto o di un servizio:

- prezzo di acquisto e i relativi costi (consegna, installazione, assicurazione, etc.)
- spese di esercizio compresi l'uso di energia, carburante, acqua, ricambi e manutenzione;
- costi fine vita smantellamento e smaltimento;
- costi ambientali esterni (o esternalità).

Riguardo alla valutazione delle esternalità, laddove possibile effettuarla, è necessario che il metodo utilizzato sia basato su criteri oggettivi, verificabili e non discriminatori, sia accessibile a tutte le parti interessate, i dati richiesti possano essere forniti dagli operatori economici (in questo caso è necessario effettuare l'analisi del ciclo di vita del prodotto o LCA). Tra i costi sarebbe utile considerare anche i costi sociali del ciclo di vita, che vengono indicati senza ulteriori specificazioni. Al momento l'unico metodo disponibile per il calcolo dei costi esterni ed obbligatorio è quello attinente alla direttiva sui veicoli puliti Dir. 2009/33/UE recepita in Italia con Dlgs 24/2011. I costi del ciclo di vita rientrano anche tra i possibili criteri di aggiudicazione premianti, come riportato nel Dlgs. 50/2016 e s.m.i. al comma 6 dell'articolo 95 alla lettera c) il costo di utilizzazione e manutenzione, avuto anche riguardo ai consumi di energia e delle risorse naturali, alle emissioni inquinanti e ai costi complessivi, inclusi i costi esterni e di mitigazione degli impatti dei cambiamenti climatici, riferiti all'intero ciclo di vita dell'opera, bene o servizio, con l'obiettivo strategico di un uso più efficiente delle risorse e di un'economia circolare che promuova ambiente e occupazione.

Il legislatore, in recepimento della direttiva 24/2014, ha voluto introdurre significativi cambiamenti nelle modalità di valutazione dei costi ampliando il computo dei costi dai soli costi d'acquisto ai costi complessivi del bene o del servizio sull'intero ciclo di vita e dando una definizione di tali costi.



prodotti, servizi o lavori nel corso del ciclo di vita. Questi ultimi possono includere i costi delle emissioni di gas a effetto serra e di altre sostanze inquinanti, nonché altri costi legati all'attenuazione dei cambiamenti climatici. Conformemente all'articolo 96 anche in caso di aggiudicazione secondo il minor prezzo, resta ferma l'indicazione di seguire un criterio di comparazione costo/efficacia quale il costo del ciclo di vita.

Altra possibilità introdotta dal legislatore è il costo fisso in questo caso al prezzo viene attribuito un punteggio molto basso o nullo in maniera tale da consentire di competere solo sulla qualità e tale possibilità è ammessa dall'art. 95, comma 7.

Ai sensi degli artt. 144 c.1 e 95 c.3 gli appalti relativi ai servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera ed assistenziale, le stazioni appaltanti sono obbligate ad adottare il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e di dare evidenza nella offerta tecnica alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

Le stazioni appaltanti possono scegliere in maniera discrezionale di aggiudicare la gara al massimo ribasso o con l'offerta economicamente più vantaggiosa, fanno eccezione alcune tipologie di appalti per le quali rimane l'obbligo di aggiudicazione dell'offerta al miglior rapporto qualità/prezzo (art.95 c.3):

- Contratti relativi ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica ≥ 40.000 euro
- Contratti relativi a servizi ad alta intensità di manodopera ≥ 40.000 euro
- Contratti relativi a servizi di ingegneria e architettura di importo ≥ 40.000 euro
- Contratti relativi a servizi di natura tecnica e intellettuale di importo ≥ 40.000 euro
- Contratti relativi a servizi e forniture ad elevato contenuto tecnologico e a carattere innovativo di importo ≥ 40.000 euro.

I CAM per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari

⁴ Per approfondire il percorso da seguire per acquistare verde si veda la Guida pratica agli acquisti verdi e per gli aspetti giuridici il Toolkit edizione maggio 2017 disponibili da questo link <http://ambiente.regione.emilia-romagna.it/sviluppo-sostenibile/riferimenti%20utili/toolkit-gpp>

Tabella 2

Il percorso per acquistare verde



Il percorso per acquistare "verde"

Le pubbliche amministrazioni, in qualità di stazioni appaltanti (SA), soggetti aggregatori o centrali di committenza, hanno a disposizione una serie di disposizioni normative per inserire i criteri ambientali e sociali nelle varie fasi in cui si sviluppa il processo di acquisto.

L'approccio all'inserimento nei bandi di gara dei CAM da parte della SA può essere duplice:

1) Opzione di minima i Criteri Ambientali Minimi sono una aggiunta al bando tipo "tradizionale" per un appalto di servizio e/o di fornitura.

2) Opzione di massima la base del Bando di Gara sono i CAM al quale si aggiungono criteri premianti anche non previsti dai CAM. Si rispetta in questo modo la finalità di sostenibilità ambientale alla base dei CAM integrandola con altre priorità stabilite dalla stazione appaltante.

Di seguito vengono forniti indicazioni e riferimenti normativi per agevolare la stazione appaltante ad applicare criteri di sostenibilità⁽⁴⁾, nelle diverse fasi di definizione della procedura di gara.

Si ricorda che per definire "verde" un appalto è necessario che le Stazioni Appaltanti (SA) rispettino l'obbligo di applicazione dei criteri di base contenuti nei CAM (specifiche tecniche e clausole contrattuali).

1

Definizione oggetto e specifiche tecniche



Le amministrazioni aggiudicatrici nel definire le **specifiche tecniche** e altri criteri applicabili **collegati all'oggetto dell'appalto** possono scegliere un oggetto "verde" (indicando il decreto ministeriale di riferimento per il settore e/o la categoria merceologica scelta) facendo attenzione che non crei **discriminazione sul mercato**.

2

Individuazione criteri di partecipazione e di esclusione



Le amministrazioni aggiudicatrici possono utilizzare **criteri di selezione basati sulla capacità tecnica ambientale** o su misure per la gestione ambientale e sociale e della catena di approvvigionamento ed **escludere i concorrenti che non rispettano le normative ambientali** applicabili o i principi di responsabilità sociale.



3

Valutazione dell'offerta



Le amministrazioni aggiudicatrici possono stabilire **criteri di aggiudicazione premianti** che incoraggino i concorrenti ad incrementare ulteriormente le proprie **prestazioni ambientali** rispetto al capitolato e li applicano in modo trasparente. Nel confrontare le offerte possono valutare i **costi del ciclo di vita e respingere le offerte anormalmente basse** se non sono conformi alla **legislazione ambientale**.

4

Esecuzione del contratto



Le amministrazioni aggiudicatrici possono prevedere **clausole contrattuali** e/o richiedere **requisiti sociali e ambientali** per l'esecuzione del contratto, purché non discriminatori.

1 Definizione oggetto e specifiche tecniche



Normativa (Dlgs. 50/2016 e S.m.i.)

Ai sensi dell'**ART. 34** le stazioni appaltanti sono tenute ad inserire nella documentazione progettuale e di gara, **almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali** contenute nei CAM e di tenere in considerazione i CAM per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

*Ai sensi dell'**ART. 68** specifiche tecniche...* le amministrazioni aggiudicatrici nel definire le specifiche tecniche, così come definite al punto 1 dell'allegato XIII, possono fare riferimento a tutto il **ciclo di vita dell'appalto**, considerando anche gli aspetti "indiretti" ossia che non influiscono sul contenuto sostanziale dell'appalto, ma che possono avere delle ricadute in termini ambientali e sociali.

*Ai sensi dell'**ART. 69** etichettature...* le amministrazioni aggiudicatrici **possono richiedere le etichette ambientali** come **mezzi di prova** della conformità **seppure resta da salvaguardare il principio dell'equivalenza**.

Se un **operatore economico dimostra di non avere la possibilità di ottenere l'etichettatura specifica** indicata dall'amministrazione aggiudicatrice o un'etichettatura equivalente entro i termini richiesti, per motivi ad esso non imputabili, l'amministrazione aggiudicatrice accetta altri mezzi di prova, ivi compresa una documentazione tecnica del fabbricante, idonei a dimostrare che i lavori, le forniture o i servizi che l'operatore economico interessato deve prestare soddisfano i requisiti dell'etichettatura specifica o i requisiti specifici indicati dall'amministrazione aggiudicatrice.

*Ai sensi dell'**ART. 82** Rapporti di prova, certificazione e altri mezzi di prova...* le amministrazioni aggiudicatrici qualora richiedano la presentazione di certificati rilasciati da organismi indipendenti si riferiscono ai **sistemi di garanzia della qualità** basati sulla serie di norme europee in materia, certificati da organismi accreditati.

Elementi di attenzione

Le stazioni appaltanti prima di avviare il meccanismo di gara devono **valutare le effettive necessità** alla luce del potenziale impatto ambientale dell'appalto. Una volta definito l'oggetto e selezionati i criteri di interesse l'amministrazione deve svolgere un'attenta **analisi di mercato** per valutare ciò che i soggetti economici che operano nel settore di riferimento possono effettivamente offrire rispetto ai criteri individuati; anche per singolo segmento di prodotto al fine di individuare la presenza di fornitori di prodotti alimentari a minor impatto ambientale come ad es. i prodotti biologici, a km 0, equo-solidali, etc.

Questa fase è necessaria affinché le specifiche tecniche utilizzate per definire l'appalto non si rivelino discriminatorie, considerando che per ogni procedura è necessario tutelare la concorrenza e favorire un'ampia partecipazione alla gara.



2 Individuazione criteri di partecipazione e di esclusione



Normativa (Dlgs. 50/2016 e S.m.i.)

Ai sensi dell'ART. 80 motivi di esclusione e dell'ART. 30 principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni... le amministrazioni aggiudicatrici **possono escludere imprese** che abbiano **violato la legislazione ambientale** o che presentino gravi **carenze** in termini di **prestazione ambientale**.

Ai sensi dell'ART. 83 comma 6 le stazioni appaltanti possono richiedere requisiti per garantire che gli operatori economici possiedano le risorse umane e tecniche e l'esperienza necessarie per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità. Tra i **mezzi di prova** per provare le capacità tecniche all'Allegato XVII del codice vengono citati ad es. i titoli di studio, le attrezzature tecniche, **le misure di gestione ambientale**, etc.

Ai sensi dell'ART. 86 mezzi di prova... Le stazioni appaltanti possono chiedere i certificati, le dichiarazioni e gli altri mezzi di prova tra cui le certificazioni di qualità (art. 87) **come prova dell'assenza di motivi di esclusione** di cui all'articolo 80.

Ai sensi dell'ART. 87 Certificazione delle qualità. Per valutare se le imprese siano in grado di rispettare le misure relative alla gestione ambientale associate all'appalto, le amministrazioni aggiudicatrici possono chiedere loro di dare prova della necessaria capacità tecnica. Sistemi di gestione ambientale, come **EMAS o ISO 14001, possono fungere da mezzo (non esclusivo) per dimostrare tale capacità tecnica.**

Le stazioni appaltanti riconoscono i **certificati equivalenti** rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri.

Qualora gli **operatori economici abbiano dimostrato di non avere accesso a tali certificati** o di non avere la possibilità di ottenerli entro i termini richiesti per motivi loro non imputabili, la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali delle misure di gestione ambientale, purché gli operatori economici dimostrino che tali misure sono equivalenti a quelle richieste nel quadro del sistema o della norma di gestione ambientale applicabile.

Elementi di attenzione

In questa fase la stazione appaltante definisce i criteri di partecipazione alla gara e quindi le **capacità tecniche-finanziarie e/o tecnico-professionali** necessarie per l'esecuzione dell'appalto **mantenendo elevati standard di qualità**.

Nella fase di verifica la SA deve effettuare il controllo amministrativo che per:

- gli affidamenti sotto ai 40.000 euro comporta la verifica del DURC e la consultazione del casellario informatico ANAC e le banche dati delle camere di commercio;
- per gli affidamenti sopra ai 40.000 euro comporta la verifica del casellario giudiziario per i reati e la consultazione dell'AVCPASS

3 Valutazione dell'offerta



Normativa (Dlgs. 50/2016 e S.m.i.)

Ai sensi dell'ART. 144 c.1... gli appalti relativi ai servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera ed assistenziale, le stazioni appaltanti sono obbligate ad adottare il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e di dare evidenza nella offerta tecnica alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

Ai sensi dell'ART. 95 Criteri di aggiudicazione dell'appalto... le amministrazioni aggiudicatrici per assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto

qualità/prezzo (offerta economicamente più vantaggiosa – OepV), valorizzano gli elementi qualitativi dell'offerta e individuano i criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici.

Ai sensi dell'ART. 96 costi del ciclo di vita... Le amministrazioni aggiudicatrici basano la scelta di un prodotto o servizio in base al minor impatto ambientale prendendo in considerazione i costi del ciclo di vita; i costi diretti (consumo energetico, consumo di risorse naturali, costi di raccolta, smaltimento e riciclaggio) e laddove possibile i costi indiretti, ossia le "esternalità ambientali".

Elementi di attenzione

Nella valutazione dell'offerta al miglior rapporto qualità/prezzo (OEpV) la stazione appaltante può stabilire un tetto per la qualità (minimo pari al 70 per cento).

Il Codice fissa le quote ma non da indicazione di come assegnare il punteggio. Per cui la SA può attribuire i punteggi in base alle proprie priorità. Altra possibilità è di far concorrere solo sulla qualità tenendo fisso il costo.

Nel caso l'offerta venga valutata tenendo conto dei costi legati al ciclo di vita questi devono essere monetizzabili per valutare l'effettivo risparmio e pertanto devono essere controllabili e stabiliti in anticipo già negli atti di gara per poter essere accessibili a tutti i concorrenti.

In questa fase le amministrazioni aggiudicatrici possono imporre come requisiti premianti le ecoetiche e i sistemi di gestione in modo tale che i concorrenti che offrono le migliori prestazioni ambientali possano ottenere punteggi maggiori.

Il Codice dei contratti, inoltre, concede alle stazioni appaltanti la possibilità di fissare criteri soggettivi anche come requisiti premianti, purché, tali profili di carattere soggettivo consentano di apprezzare meglio il contenuto e l'affabilità dell'offerta o di valorizzare caratteristiche dell'offerta ritenute particolarmente meritevoli. In ogni caso devono riguardare aspetti che incidono in maniera diretta sulla qualità della prestazione.



4 Esecuzione del contratto



Normativa (Dlgs. 50/2016 e S.m.i.)

Ai sensi dell'**ART. 100** requisiti per l'esecuzione dell'appalto, le amministrazioni aggiudicatrici possono stabilire le clausole contrattuali in cui si evidenzino gli **impegni ambientali assunti dai fornitori o dai prestatori di servizi** qualora questi influiscano sul livello di esecuzione dell'appalto e prevedere **rimedi adeguati in caso di inadempienza**.

Ai sensi dell'**ART. 50** clausole sociali nei bandi e negli avvisi di gara, le amministrazioni inseriscono nei bandi di gara, negli avvisi e negli inviti **specifiche clausole sociali** volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Elementi di attenzione

Le **clausole contrattuali** che prevedono misure di salvaguardia ambientale, **devono essere menzionate negli atti di gara** ma non è necessario che le condizioni ricercate esistano al momento di presentazione dell'offerta; la conformità va richiesta durante la procedura di

appalto e non deve essere oggetto di valutazione. È utile assicurarsi, inoltre, che vi sia un sistema di **controllo e monitoraggio** riguardo agli impegni richiesti e che questi valgano anche per i subappaltatori.

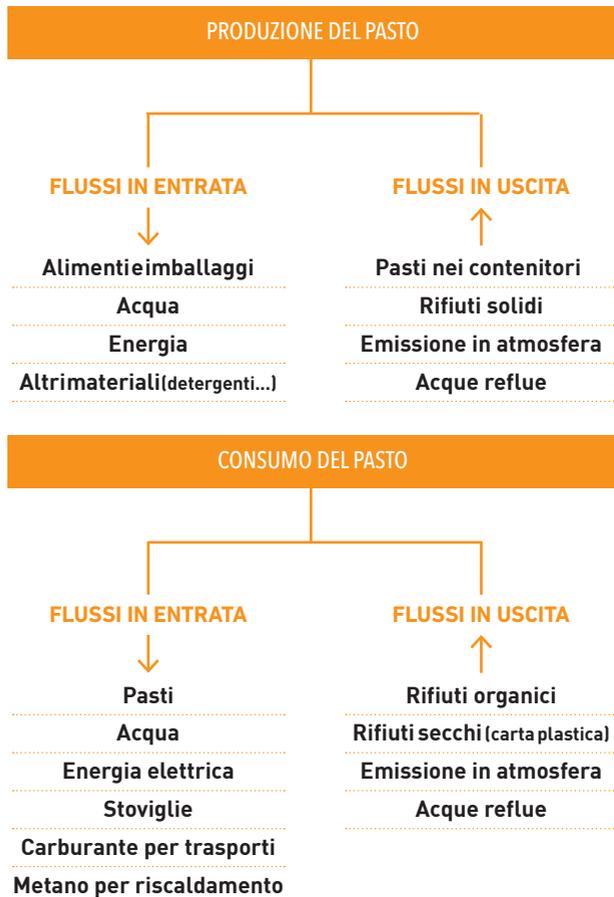
I principali flussi ambientali CAM ristorazione

Indicazioni generali per la stazione appaltante

Il settore agroalimentare è al primo posto per impatti ambientali prodotti, tenuto conto del ciclo di vita (JRC) ed è responsabile del 37% delle emissioni di CO2 in riferimento alla produzione agricola (IPPC, 2019).

Il CAM ha l'obiettivo di affrontare i diversi aspetti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristorazione collettiva, dalla produzione delle derrate, alla loro distribuzione, al loro confezionamento, alla preparazione dei pasti, allo smaltimento dei rifiuti generati, proponendo soluzioni migliorative dal punto di vista ambientale lungo tutto il processo.

Di seguito vengono schematizzati i principali flussi ambientali che si generano nella produzione e consumo del pasto.





Il CAM per la ristorazione collettiva introduce delle novità rispetto al precedente decreto (DM 25/07/2011), in particolare:

- fa una distinzione chiara tra settori fra loro simili ma con necessità diverse, come scuole, uffici od ospedali;
- pone maggiore attenzione al valore del cibo e introduce strumenti per prevenire lo spreco di cibo;
- dà sostegno alla filiera agroalimentare italiana, con particolare attenzione alle produzioni locali, a chilometri zero, al biologico, fino ai prodotti ittici;
- pone come obiettivo a lungo termine far sviluppare allevamenti più sostenibili

I Criteri Ambientali Minimi (CAM) della ristorazione sono divisi in tre sezioni distinte, per cogliere le specificità del servizio laddove reso in contesti non omogenei (scuole/uffici, università, caserme/ospedali, altre strutture socioassistenziali, sanitarie e detentive) e per differenziare le quote di biologico in base ad una valutazione tra costi e benefici.

Maggiori quote di prodotti biologici sono destinate alle categorie di utenti che, in base ad alcuni studi scientifici, hanno i maggiori benefici nell'assumere cibo biologico, quali:

- agli scolari della fascia di età da 0 a 19 anni (almeno il 50%)
- agli assistiti e ai degenti della pediatria (quote a discrezione della SA)

Figura 1

Quote di alimenti sostenibili raccomandate dal CAM ristorazione per tipologia di servizio



CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Frutta	50%	20% + 10%	0 100/A50%
Ortaggi	50%	20% + 10%	0 100/A50%
Legumi	50%	20%	0 100/A50%
Cereali	50%	20%	0 100/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

Nelle mense per gli uffici, le università e le caserme gli impatti ambientali del servizio vengono affrontati anche attraverso la proposta di menù a maggior contenuto di proteine vegetali in luogo di quelle animali.

Le caratteristiche delle derrate alimentari sono formulate in base ad una percentuale rispetto al peso complessivo con una cadenza di somministrazione di tali alimenti che varia a seconda delle categorie (ad esempio trimestralmente per la ristorazione scolastica; università, uffici e caserme).

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 D.118 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche");

- nel caso dei piccoli comuni (≤ 5.000 ab.) 70 Km (L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). I prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile sono i prodotti provenienti da un luogo di produzione/coltivazione/allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto stabilito da un apposito Decreto del MATTM, d'intesa con il MIPAF, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, dalla produzione al consumo finale.

Nelle isole, per chilometro zero si intende: per Sicilia e Sardegna, le derrate provenienti dalla regione; per le altre isole la distanza al netto di quella occupata dal mare.

Per filiera corta si intende:

-la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto;

- la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni).

Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

I criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva, in definitiva:

- **Promuovono l'inserimento nei menù di una maggiore varietà di tagli di carne, di più specie di ortaggi e di frutta, di specie di prodotti ittici meno diffuse. In particolare, per quanto riguarda il pesce, proteggono le specie sovra-sfruttate e a rischio, imponendo la somministrazione esclusiva di specie meno sfruttate per il pescato o, in alternativa, di pesce proveniente da allevamenti certificati.**

- **Propongono azioni sinergiche e mirate per ridurre gli scarti alimentari a seconda della destinazione del servizio, da attuare attraverso la collaborazione di diversi attori, la revisione di alcune prassi e l'inserimento di mirate clausole contrattuali.**

- **Mirano alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e, ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelavati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili.**

- **Premiano la riduzione dei consumi energetici e le correlate emissioni di gas climalteranti privilegiando un servizio meno "industrializzato", attraverso il criterio premiante della filiera corta ed imponendo l'efficienza energetica nel caso di acquisto di nuove attrezzature per i centri di cottura interni.**

- **Sostengono le economie locali ed i piccoli produttori. Per contenere gli impatti ambientali della logistica evitando di allungare la catena di fornitura che causa maggiorazioni dei prezzi generalmente senza beneficio per i produttori, il CAM prevede un criterio premiante dedicato contestualmente al KM 0 e alla filiera corta.**



- **Affrontano, inoltre, con maggior rigore l'aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica più efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante sui prodotti che verranno somministrati di volta in volta, che consente un più efficiente controllo *in situ* e su base campionaria delle fatture d'acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime.**
- **Prevedono la clausola sociale della verifica delle condizioni di lavoro lungo tutta la catena di fornitura e varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo.**

Diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose:

- la "Carta Internazionale dei Diritti Umani" (Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948); Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (1966); Patto internazionale sui diritti civili e politici (1966);
- le Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL) di cui all'allegato X del D. Lgs. 50/2016 relative a lavoro forzato, lavoro minorile, discriminazione, libertà di associazione sindacale e diritto alla negoziazione collettiva, ossia le Convenzioni:
 - OIL 87 sulla libertà d'associazione e la tutela del diritto di organizzazione;

- OIL 98 sul diritto di organizzazione e di negoziato collettivo;

- OIL 29 sul lavoro forzato;
 - OIL 105 sull'abolizione del lavoro forzato;
 - OIL 138 sull'età minima;
 - OIL 111 sulla discriminazione nell'ambito del lavoro e dell'occupazione;
 - OIL 100 sulla parità di retribuzione;
 - OIL 182 sulle peggiori forme di lavoro infantile;
- La legislazione nazionale relativa del lavoro vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, inclusa la normativa relativa alla salute e alla sicurezza, al salario minimo e all'orario di lavoro.

Le stazioni appaltanti per richiedere un servizio di maggiore qualità anche ambientale, devono stabilire idonee basi d'asta e garantire una coerenza complessiva fra tutte le prescrizioni introdotte nella gara affinché si determinino dei corrispettivi adeguati. A questo riguardo il codice dei contratti pubblici prevede che le stazioni appaltanti debbano garantire la qualità delle prestazioni non solo nella fase di scelta del contraente (cfr. art. 97 in tema di esclusione delle offerte anormalmente basse), ma anche nella fase di predisposizione dei parametri della gara (cfr. art. 30, co. 1 d.lgs. 50/2016), consentendo persino l'aggiudicazione al prezzo o al costo fisso, sulla base del quale gli operatori economici competono solo in base a criteri qualitativi (cfr. art. 95 c. 7 del D.lgs. 50/2016).

Per assicurare che l'aggiudicazione premi effettivamente gli elementi qualitativi del servizio, le stazioni appaltanti sono chiamate a prevedere requisiti legati all'oggetto dell'appalto e alle attività tipicamente svolte dalle imprese che rendono i servizi di ristorazione collettiva. Attività o forniture collaterali al servizio, quali ad esempio le opere di insonorizzazione delle sale mensa, le forniture di frigoriferi o altre attrezzature, debbono pertanto avere una quotazione separata o essere affidate con gare ad hoc.

I requisiti e i mezzi di verifica

Allo scopo di agevolare la stazione appaltante nella applicazione dei CAM ristorazione, di seguito viene schematizzata la struttura con i relativi criteri base e premianti e vengono fornite le indicazioni per impostare la documentazione di gara.

Schema per impostare la documentazione

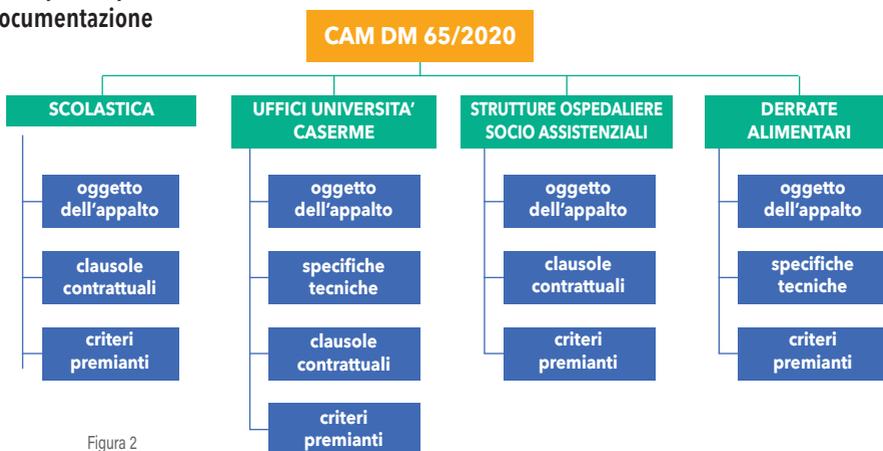


Figura 2

CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Flussi informativi	x	x	x
Eccedenze alimentari	x	x	x
MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)	x	x	x
Prevenzione rifiuti (ricaricabili, RD, imballaggi a rendere, olii e grassi)	x	x	x
Tovaglie e tovaglioli	x	x	x
Pulizie locali	x	x	x
Formazione dipendenti	x	x	x
Centro di cottura interni	x	x	x

CRITERI PREMIANTI	Scuola	Uffici	Sanità
Varietà e modularità dei menù (specifiche tecniche)	-	x	-
Prodotti biologici km zero e filiera corta	x	x	x
Trasporti	x	x	x
Impatto ambientale logistica: mezzi di trasporto e magazzino comune	x	x	x
Comunicazione sostenibilità	x	-	-
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali: agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici	x	x	-
Prodotti ittici: Allevamento da acquacultura biologica	x	x	x
Prodotti ittici: Tasso rendimento sostenibile	x	x	x
Prodotti ittici: freschi locali	x	x	x
Condizioni di lavoro: due diligenze	x	x	-
Riduzione rifiuti reparti degenza	-	-	x
Centri di cottura esterna: Emas e SA8000	-	-	x

Fonte: Materiali didattici, Creiamo PA MiTE giugno 2020.



C.PV (Common Procurement Vocabulary)
 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
 55523100-3 Servizi di mensa scolastica
 55300000-3 servizi di ristorazione e distribuzione dei pasti
 55320000-9 Somministrazione dei pasti

55321000-6 Preparazione dei pasti
 55321000-6 Servizi di preparazione pasti
 55322000-3 cottura dei pasti
 55322000-3 Servizi di cottura pasti
 55510000-8 Servizi di mensa
 55512000-2 Servizi di gestione mensa

I criteri premianti sono criteri di aggiudicazione (NON di base e NON sono obbligatori). Sono criteri di valutazione dell'offerta cui debbono essere attribuiti, nei documenti della procedura d'acquisto, specifici punteggi, atti a selezionare servizi più sostenibili di quelli che si possono ottenere con il rispetto dei soli criteri di base.

I requisiti di aggiudicazione

1. Chilometro zero e filiera corta

Sub criterio a) punteggi aggiuntivi in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

Sub criterio b) punteggi aggiuntivi se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, 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.

Verifica criterio

Sub criterio a)

Dichiarazione di impegno e contratti preliminari con le relative licenze della certificazione.

Sub criterio b)

Dichiarazione di impegno sui mezzi di trasporto utilizzati e le soluzioni adottate per ridurre gli impatti.

1 Definizione dell'oggetto



Oggetto:

Servizio di Ristorazione Scolastica

- Asili nido
- Scuole dell'infanzia
- Scuole primarie e secondarie
- Scuole di primo e secondo grado

3 Valutazione dell'offerta



Criteri premianti non obbligatori

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei consumi energetici e dei gas climalteranti

Indicazioni per le SA

La documentazione va presentata in sede di gara.

La SA può scegliere di premiare prodotti biologici in aggiunta o prodotti a Km0 e filiera corta o prodotti biologici a km0 e filiera corta in base alla disponibilità del mercato, non lesive della concorrenza.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei consumi energetici e dei gas climalteranti

2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici.

Sub criterio b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci.

Verifica criterio

Sub criterio a)

si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Sub criterio b)

Presentare una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

Indicazioni per le SA

La documentazione va presentata in sede di gara.

3. Comunicazione

Impegno 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.

Verifica criterio

Descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.

Indicazioni per le SA

La valutazione in sede di gara terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.



4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di **prodotti alimentari non biologici** con prodotti provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** o da aziende iscritte alla **Rete del lavoro agricolo di qualità**. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti X)

Sub criterio b) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di **prodotti alimentari con prodotti biologici** provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** o da aziende iscritte alla **Rete del lavoro agricolo di qualità**. Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti Y > X).

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Degrado del suolo
- Tutela dei diritti umani e dei lavoratori
- Tutela della salute umana e il benessere degli animali
- Tutela della biodiversità

Verifica criterio

Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/ convenzionale/difesa integrata volontaria- dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).

Allegare altresì **contratti preliminari con i potenziali subfornitori** i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

Indicazioni per le SA

La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale con le modalità indicate nel criterio relativo alle "Caratteristiche e tipologie degli alimenti somministrati e comunicazione delle relative informazioni". La richiesta dei contratti preliminari con i subfornitori, in sede di gara è a discrezione della SA.

Riferimenti normativi

Agricoltura sociale legge 18 agosto 2018 n. 141
 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

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi

Sub criterio a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da **acquacoltura biologica**.

Sub criterio b) Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti tassi di mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al **Massimo Rendimento Sostenibile**.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Tutela della salute umana e il benessere degli animali
- Tutela della biodiversità

Sub criterio c) 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.

Verifica criterio

Sub criterio a)

Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera.

Sub criterio b)

Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati.

Sub criterio c) Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera.

Marchi richiesti: Biologico; MSC; Friends of the Sea

Indicazioni per le SA

La conformità al criterio è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Le certificazioni non sono obbligatorie, l'importante che i prodotti ittici rispettino i criteri della pesca sostenibile.

6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Cfr. il corrispondente criterio premiante dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (sub D, lett. c, punto 6).



Le amministrazioni aggiudicatrici possono prevedere clausole contrattuali e/o richiedere requisiti sociali e ambientali per l'esecuzione del contratto, purché non discriminanti.

4 Esecuzione del contratto



Requisiti di conformità per le condizioni di esecuzione

1. Requisiti degli alimenti

I pasti somministrati possono essere composti

- in maniera **tradizionale** 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)

E' importante che per ciascuna delle categorie di alimenti somministrati sia garantita su base trimestrale la quota percentuale di biologico prevista e calcolata sul peso.

Sono **esclusivamente biologici** le uova; la carne omogeneizzata (negli asili nido); il latte; lo yogurt; **il pesce di allevamento**; i succhi di frutta, le marmellate e le confetture.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma⁵ e deve essere garantita la stagionalità degli alimenti somministrati rispettando il calendario di stagionalità (**Allegato A al DM**) oppure secondo i calendari regionali.

Non è consentita la somministrazione di "carne o pesce ricomposti", né prefritti, preimpanati, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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 e, eventualmente, latte.

Le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale.

Verifica criterio

Documenti di trasporto o fatture riportanti informazioni su peso e tipologia dei prodotti acquistati o consegnati nel trimestre di riferimento, metodo di produzione) e riferimenti alla gara (data di pubblicazione, data di aggiudicazione, CIG, lotti di riferimento)

Marchi richiesti: Biologico; Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia; Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata; Fairtrade o WFTO; IGP; DOP; Friends of the sea; MSC

Indicazioni per le SA

Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai Regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Criteria base obbligatori

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Degradò del suolo
- Tutela della biodiversità
- Tutela dei diritti umani e dei lavoratori
- Tutela della salute umana e il benessere degli animali
- Riduzione di rifiuti (imballaggi)
- Riduzione delle emissioni in atmosfera (trasporti)
- Riduzione dei consumi energetici (imbottigliamento acqua)

⁵ Prima gamma: ortofrutta fresca tradizionale.
 Seconda gamma: ortofrutta e verdure in conserva proposte in barattolo.
 Terza gamma: frutta e verdure surgelate.
 Quarta gamma: ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo.
 Quinta gamma: frutta e verdure cotte e ricettate, confezionate e pronte al consumo.

Nei casi particolari di servizi di assistenza domiciliare sociale alcuni alimenti veicolati in monodose (olio, aceto, parmigiano) possono essere omologati a pasti dietetici speciali.

Riferimenti normativi

D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche"

D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame"

Dlgs. 31/2001 acqua filtrata

Legge regionale E-R n. 28/1999 Produzione integrata, a marchio QC

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Tutela della salute umana

2. Flussi informativi

L'aggiudicatario **deve fornire in tempi adeguati** al Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) le informazioni relative alla somministrazione delle **referenze biologiche o altrimenti qualificate** (SQNPI, DOP, SQNZ, Commercio Equo Solidale, etc.) e delle **specie dei prodotti ittici** con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei **menù 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, dovrà 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 di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Indicazioni per le SA

Riferimenti normativi

Decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo". Si applica nei casi di illiceità ivi previsti, nel quale si prevede che «L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato» può disporre, con provvedimento motivato, la sospensione provvisoria delle pratiche commerciali scorrette, laddove sussiste particolare urgenza»

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione di rifiuti
- Tutela della salute umana

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

I **pasti** devono essere serviti:

- con utensili che consentono di fare la porzione idonea con una sola presa;
- cotti al giusto punto, non bruciati, non ossidati.

Le **eccedenze alimentari** devono essere preventivamente calcolate, monitorate. Devono essere inoltre analizzate le motivazioni dell'eccedenza anche tramite somministrazione di appositi questionari (2 volte all'anno al personale docente e studenti). Sulla base di queste rilevazioni, sono previste le seguenti azioni correttive:

- il miglioramento del menù (in accordo con le ASL);
- la diffusione e sensibilizzazione per favorire la cultura dell'alimentazione;
- l'attuazione di misure di recupero per il cibo non servito (beneficenza) e servito (alimentazione animale);



- la comunicazione delle iniziative attivate per ridurre lo spreco alimentare. 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 DEC, 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.

Verifica criterio

Sopralluoghi presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Indicazioni per le SA

Riferimenti normativi

L. 166/2016 organizzazioni non lucrative art. 13 soggetti indicati

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto

Utilizzo di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorato, piatti in ceramica bianca e posate in acciaio inox).

Asili nido: posate, brocche, bicchieri e biberon in plastica dura riutilizzabili.

I contenitori a diretto contatto con gli alimenti devono essere riutilizzabili (ad es. in acciaio inossidabile).

I contenitori isotermitici devono essere riciclabili al 100%.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Nel caso **non fosse disponibile la lavastoviglie**, laddove praticabile, l'aggiudicatario è tenuto ad **adeguarsi entro 3 mesi** dalla decorrenza del contratto. Per esigenze peculiari sono consentiti l'utilizzo di **stoviglie monouso biodegradabili e compostabili** conformi alla norma UNI EN 13432.

Verifica criterio

Verifiche presso il centro di cottura e di refezione, e verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati.

Marchi richiesti: certificazione plastica compostabile per le stoviglie monouso biodegradabili.

Indicazioni per le SA

La stazione appaltante verifica lo stato di usura delle stoviglie, anche tramite analisi di laboratorio. Se viene appurato che le stoviglie sono in uno stato di usura dovranno essere sostituite dall'appaltatore.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti e delle sostanze pericolose

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve mettere in campo **procedure per la riduzione e prevenzione dei rifiuti** e scegliere, ove disponibili:

- prodotti ricaricabili
- o che utilizzano imballaggi "a rendere"
- o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

non devono essere utilizzate

- le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.)
- le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Adottare una **corretta gestione della raccolta differenziata** coerentemente alle modalità individuate a livello comunale.

Gli **oli e grassi alimentari esausti** devono essere raccolti e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

Verifica criterio

Procedure e controllo in fase di esecuzione

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti e di sostanze pericolose

6. Tovaglie e tovaglioli

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.

Le **tovagliette monoposto** eventualmente usate per determinate 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, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono comunque essere **privi di colorazioni o stampe** e, se disponibili, costituiti da **cellulosa non sbiancata**.

Verifica criterio

Sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Marchi richiesti: Ecolabel; PEFC; Oeko tex standard 100; GOTS



Indicazioni per le SA

Conformità ai CAM tessili DM 11 gennaio 2017.

7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e di altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie **devono essere usati detersivi 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, fare riferimento alle **specifiche tecniche dei CAM** pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, **i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco** dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione delle sostanze pericolose

Verifica criterio

Sopralluoghi del DEC nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

Indicazioni per le SA

Richiesta conformità ai CAM servizi di pulizia degli edifici DM 24 maggio 2012.

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM la SA richiede l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

La formazione è distinta per tipologia di operatori e rispettive mansioni:

- per gli **addetti alla sala mensa e alla cucina**: 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 (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- 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** nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti
- Riduzione dei consumi di energia e di acqua
- Riduzione delle sostanze pericolose

Verifica criterio

Programma di formazione

Indicazioni per le SA

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei consumi energetici

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno

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.

I frigoriferi e i congelatori professionali - che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign - non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

Dal 1° gennaio 2023: **"I frigoriferi e i congelatori professionali** non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati".

Le **lavastoviglie professionali** devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica criterio

schede tecniche

Indicazioni per le SA

Il criterio si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta.



CPV (Common Procurement Vocabulary)
 55300000-3 servizi di ristorazione e distribuzione dei pasti
 55320000-9 Somministrazione dei pasti
 55321000-6 Preparazione dei pasti

55321000-6 Servizi di preparazione pasti
 55322000-3 cottura dei pasti
 55322000-3 Servizi di cottura pasti
 55510000-8 Servizi di mensa
 55512000-2 Servizi di gestione mensa

I criteri premianti sono criteri di aggiudicazione (NON di base e NON sono obbligatori). Sono criteri di valutazione dell'offerta cui debbono essere attribuiti, nei documenti della procedura d'acquisto, specifici punteggi, atti a selezionare servizi più sostenibili di quelli che si possono ottenere con il rispetto dei soli criteri di base.

I requisiti di aggiudicazione

1. Varietà e modularità dei menù

Punti tecnici verranno assegnati in base alle ricette offerte nel menù, in relazione alla loro varietà, alla loro modularità, **in funzione di prevenire sprechi alimentari**

Verifica criterio

Descrizione delle ricette e dei menù.

2. Chilometro zero e filiera corta

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica. (Si veda pag. 19 presente manuale).

3. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Sub criterio a) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con:
 - **prodotti biologici** (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai

1 Definizione dell'oggetto



Oggetto:

Servizio di Ristorazione

- Uffici
- Università
- Caserme

3 Valutazione dell'offerta



Criteri premianti non obbligatori

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Degrado del suolo
- Tutela dei diritti umani e dei

lavoratori

- Tutela della salute umana e il benessere degli animali
- Tutela della biodiversità

sensi della relativa clausola contrattuale) (punti X);

- prodotti biologici provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** (punti Y>X);

Sub criterio b) Impegno a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** (punti J);

Verifica criterio

Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/ convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare altresì i **contratti preliminari con i potenziali subfornitori** i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

Indicazioni per le SA

La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale con le modalità indicate nel criterio relativo alle "Caratteristiche e tipologie degli alimenti somministrati e comunicazione delle relative informazioni". La richiesta dei contratti preliminari con i subfornitori, in sede di gara è a discrezione della SA.

Riferimenti normativi:

Agricoltura sociale legge 18 agosto 2018 n. 141

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

4. Impatti ambientali della logistica

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. b), punto 2. (v. pag. 20 presente manuale)

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C), lett. b) punto 5. (v. pag.21 del presente manuale)

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Tutela dei diritti umani e dei lavoratori

6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno 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.



Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.

I **controlli lungo la catena di fornitura**, eseguiti in condivisione con la stazione appaltante attraverso società o personale specializzato, consistono in verifiche in situ non annunciate, interviste fuori dai luoghi di lavoro, interviste ai sindacati e alle ONG locali per comprendere il contesto locale nel quale sono coinvolti i lavoratori. E' possibile avvalersi delle apposite banche dati prefettizie relative a eventuali interdittive antimafia o ai casellari giudiziari.

Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune referenze ortofrutticole più rappresentative che verranno somministrate durante il servizio.

Nel caso si constati il mancato rispetto dei diritti umani internazionalmente riconosciuti e delle condizioni di lavoro dignitose di cui all'Allegato B oppure dei diritti previsti nella contrattazione collettiva, della normativa sul lavoro e del settore agricolo nazionale, se più restrittivi, nonché il mancato rispetto di quanto previsto dalla legge 29 ottobre 2016 n.199 relativa al contrasto del caporalato e del grave sfruttamento lavorativo, dovranno essere intraprese azioni per migliorare le condizioni di lavoro.

In caso di mancata cooperazione da parte delle aziende, le referenze dovranno essere acquistate da altri produttori.

Gli **esiti degli audit**, in caso di criticità, sono comunicati all'**amministratore aggiudicatrice** e alle **autorità locali** più rilevanti.

Al termine del processo di audit deve essere elaborato un **report complessivo di tutte le azioni messe in campo**, anche per promuovere migliori condizioni di lavoro. Il punteggio sarà assegnato in base alla coerenza del progetto e alle competenze del personale o della società coinvolta in tale attività.

Verifica criterio

Descrizione del progetto, della società partner esperta coinvolta, con allegato relativo contratto preliminare. Nel progetto è indicata la mappatura delle aziende subfornitrici oggetto delle verifiche e le referenze ortofrutticole selezionate per l'applicazione della *due diligence*.

In corso di esecuzione contrattuale dovranno essere descritte le azioni svolte e fornite prove documentali sulle condizioni di lavoro emerse e sulle eventuali migliorie che, per il tramite di tali interventi specialistici, sono stati ottenuti sulle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti.

L'impegno all'attuazione della *due diligence* in corso di esecuzione contrattuale potrà essere reso anche attraverso la fornitura di referenze ortofrutticole per le quali vi sia prova attendibile che siano coltivate nel rispetto dei diritti umani e della legislazione nazionale sul lavoro agricolo e dell'assenza di caporalato.

Indicazioni per le SA

Riferimenti normativi:

Legge 29 ottobre 2016 n.199 relativa al contrasto del caporalato e del grave sfruttamento lavorativo.

4 Esecuzione del contratto



Le amministrazioni aggiudicatrici possono prevedere clausole contrattuali e/o richiedere requisiti sociali e ambientali per l'esecuzione del contratto, purché non discriminanti.

Requisiti di conformità per le condizioni di esecuzione

Criteria base obbligatori

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Tutela della salute umana

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Degrado del suolo
- Tutela della biodiversità
- Tutela dei diritti umani e dei lavoratori
- Tutela della salute umana e il benessere degli animali

1. Menù

Menù settimanale a base di **dieta mediterranea** che include quotidianamente:
- almeno un piatto vegetariano al giorno
- un pasto esclusivamente vegetariano per un minimo di una volta ogni due settimane.

Il menù deve essere predisposto su base stagionale, le ricette devono prevedere il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica criterio

Programma settimanale con dettaglio delle ricette

2. Requisiti degli alimenti

I pasti somministrati in alcune giornate possono essere composti:

- in **maniera tradizionale** 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)

E' importante che per ciascuna delle categorie di alimenti somministrati sia garantita su base trimestrale la quota percentuale di biologico prevista e calcolata sul peso.

Sono esclusivamente **biologici** le uova; lo yogurt; il pesce di allevamento.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere garantita la stagionalità degli alimenti somministrati rispettando il calendario di stagionalità (Allegato A al DM) oppure secondo i calendari regionali.

Non è consentita la somministrazione di "carne o pesce ricomposti", né prefritti, preimpanati, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Verifica criterio

Documenti di trasporto o fatture riportanti informazioni su peso e tipologia dei prodotti acquistati nel semestre, metodo di produzione e riferimenti alla gara (CIG)

Marchi richiesti: Biologico; Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia; Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata; Fairtrade o WFTO; IGP; DOP; Friends of the sea; MSC.



Indicazioni per le SA

Le verifiche in situ sono eseguite dal DEC senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

Riferimenti normativi

D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche"

D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame"

Dlgs. 31/2001 acqua filtrata

Legge regionale E-R n. 28/1999 Produzione integrata, a marchio QC

3. Comunicazione

L'offerta del **menù vegetariano biologico** deve essere **quotidianamente** comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il **servizio** erogato sia complessivamente **conforme ai CAM**, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire **chiare istruzioni** per conferire correttamente i **rifiuti in maniera differenziata** all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi.

Indicazioni per le SA

Riferimenti normativi

DLgs 206/2005 Codice del consumo.

4. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

L'aggiudicatario deve programmare e servire dei **menù flessibili**, in modo tale da:

- poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito;
- consentire le mezze porzioni;
- mettere a disposizione family-bag per gli utenti,
- garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti;
- comunicare al DEC il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le **eccedenze alimentari** devono essere, almeno approssimativamente, calcolate, monitorate. Devono essere inoltre analizzate le motivazioni

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti
- Tutela della salute umana

dell'eccedenza anche tramite somministrazione di appositi questionari agli utenti (2 volte all'anno).

Sulla base di queste rilevazioni, sono previste le seguenti azioni correttive:

- attuare azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite;
- attuare misure di recupero per il cibo non servito (beneficenza) e servito (alimentazione animale);
- comunicare le iniziative attivate per ridurre lo spreco alimentare.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni rilevate con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un **rapporto semestrale** da inviare telematicamente al DEC.

Verifica criterio

Il DEC esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

Indicazioni per le SA

La comunicazione del nominativo del responsabile della qualità da parte dell'aggiudicatario è consigliabile che venga effettuata entro 30 gg dalla decorrenza contrattuale.

Riferimenti normativi

L. 166/2016 organizzazioni non lucrative art. 13 soggetti indicati

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti
- Tutela della salute umana

5. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

Utilizzo di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Nel caso non fosse disponibile la lavastoviglie, laddove possibile l'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi **entro 3 mesi** dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo sono consentiti l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Per la **conservazione degli alimenti** a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il **congelamento o la surgelazione** si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale **trasporto**, contenitori isotermitici completamente riciclabili.

Verifica criterio

Le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

Marchi richiesti: certificazione plastica compostabile



Indicazioni per le SA

La comunicazione del nominativo del responsabile della qualità da parte dell'aggiudicatario è consigliabile che venga effettuata entro 30 gg dalla decorrenza contrattuale.

Riferimenti normativi

L. 166/2016 organizzazioni non lucrative art. 13 soggetti indicati

6. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a, punto 5. (Si veda pag. 26 del presente manuale)

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 7. (Si veda pag. 27 del presente manuale)

8. Formazione del personale addetto al servizio

Corrispondente al requisito di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 8. (Si veda pag.27 del presente manuale)

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 9. (Si veda pag. 28 del presente manuale)

1 Definizione dell'oggetto



Oggetto:

Servizio di Ristorazione

- Strutture Ospedaliere
- Strutture Assistenziali
- Strutture Socio-Sanitarie
- Strutture Detentive



CPV Common Procurement Vocabulary

55300000-3 servizi di ristorazione e distribuzione dei pasti	55321000-6 Servizi di preparazione pasti
55320000-9 Somministrazione dei pasti	55322000-3 cottura dei pasti
55321000-6 Preparazione dei pasti	55322000-3 Servizi di cottura pasti
	55510000-8 Servizi di mensa
	55512000-2 Servizi di gestione mensa

3 Valutazione dell'offerta



I criteri premianti sono criteri di aggiudicazione (NON di base e NON sono obbligatori). Sono criteri di valutazione dell'offerta cui debbono essere attribuiti, nei documenti della procedura d'acquisto, specifici punteggi, atti a selezionare servizi più sostenibili di quelli che si possono ottenere con il rispetto dei soli criteri di base.

I requisiti di aggiudicazione

Criteri premianti non obbligatori

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Degrado del suolo
- Tutela dei diritti umani e dei lavoratori

1. Verifiche di conformità

Punti tecnici verranno assegnati all'offerente che dimostri di essere più affidabile nel **garantire la qualità del servizio** e la **conformità ai Criteri Ambientali Minimi**, descrivendo tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi prova documentali con i quali assicurerà tale impegno. I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti ed adeguati.

Verifica criterio

Descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci, le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto.

2. Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali

Si attribuiscono punti tecnici all'offerente che si impegna ad applicare il criterio ambientale "Requisiti dei prodotti alimentari" dei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale nel



caso in cui il servizio sia destinato a strutture socio-sanitarie ed assistenziali o ad altri reparti ospedalieri diversi da pediatria, nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture ospedaliere.

Verifica criterio

Presentazione dell'impegno assunto, che sarà verificato in corso di esecuzione contrattuale.

- Tutela della salute umana e il benessere degli animali
- Tutela della biodiversità
- Riduzione delle emissioni in atmosfera
- Riduzione dei consumi energetici

Indicazioni per le SA

Il presente criterio premiante può essere usato laddove la stazione appaltante non abbia già optato, nella documentazione di gara, di estendere l'applicazione del criterio "Requisiti dei prodotti alimentari" dei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme anche agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale, in caso di strutture assistenziali o, nel caso di strutture ospedaliere, ad altri reparti ospedalieri, diversi da pediatria.

3. Impatti ambientali della logistica

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b), punto 2. (Si veda pag. 20 del presente manuale)

4. Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza

Si assegnano punti tecnici all'impegno all'attuazione di misure per la **riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione** reso nei reparti di degenza, in funzione del numero di soluzioni descritte, della relativa coerenza, della verificabilità in sede di esecuzione contrattuale e dell'efficacia nell'obiettivo di prevenzione dei rifiuti e nella riduzione di altri impatti ambientali.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti

Verifica criterio

Descrizione delle misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio; descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C), lett b) punto 5. (Si veda pag.21 del presente manuale)

6. Servizio da rendere in centro di cottura esterno

Sub criterio a) Si attribuiscono punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti.

Sub criterio b) Si attribuiscono ulteriori punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura.

Verifica criterio

Allegare le certificazioni possedute in corso di validità.

4 Esecuzione del contratto



Le amministrazioni aggiudicatrici possono prevedere clausole contrattuali e/o richiedere requisiti sociali e ambientali per l'esecuzione del contratto, purché non discriminanti.

Requisiti di conformità per le condizioni di esecuzione

Criteri base obbligatori

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Degradato del suolo
- Tutela dei diritti umani e dei lavoratori
- Tutela della salute umana e il benessere degli animali
- Tutela della biodiversità
- Riduzione delle emissioni in atmosfera
- Riduzione dei consumi energetici

1. Menù e requisiti degli alimenti

I menù per gli ospedali e per le strutture clinico-assistenziali devono essere differenziati a seconda delle fasce di età e delle patologie.

I requisiti degli alimenti somministrati prevalentemente biologici devono essere conformi al DM...

Degenti di reparti ospedalieri di neonatologia e pediatria; assistiti in età neonatale, pediatrica, adolescenziale presso altre strutture assistenziali socio-sanitarie e detentive.

Gli alimenti somministrati sono prevalentemente biologici

Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo).

E' prevista una dieta mediterranea

Personale operante presso tali strutture (sanitario, assistenziale, amministrativo etc.)

L'aggiudicatario deve applicare i criteri ambientali "Menù" e "Requisiti dei prodotti alimentari" dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (rispettivamente, sub D) lett. a, punto 1 e sub D) lett. b, punto 1).

Per la gestione delle preparazioni di pasti con prodotti biologici e convenzionali bisogna attuare procedure allo scopo di garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati (entro tre mesi da condividere con il DEC).

Verifica criterio

Le attività di verifica si realizzano attraverso controlli documentali su base campionaria e sopralluoghi in situ.



Su richiesta del DEC deve pertanto essere trasmessa per via telematica la documentazione fiscale pertinente relativa ad un periodo rappresentativo dell'appalto (ad esempio i documenti di trasporto di una macrocategoria di derrata alimentare consegnata durante un trimestre).

Indicazioni per le SA

Le verifiche in situ, eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), sono effettuate senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità delle clausole contrattuali previste dal CAM.

2. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per i diversi reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le **eccedenze alimentari, a cadenza semestrale**, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con il personale ospedaliero specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica), **fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature**, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento. I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto semestrale da inviare al DEC e ad alla struttura sanitaria servita, a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti
- Tutela della salute umana

Verifica criterio

Le verifiche saranno effettuate attraverso sopralluoghi e l'analisi delle informazioni riportate nel rapporto semestrale.

3. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C) lett. a, punto 4).

4. Prevenzione e gestione dei rifiuti

I **rifiuti** derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono **da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una**

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Riduzione dei rifiuti
- Riduzione dei consumi energetici

- Riduzione delle sostanze pericolose
- Tutela della salute umana

patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

Verifica criterio

Le verifiche si svolgono in situ e tramite acquisizione di informazioni e pertinente documentazione probatoria.

5. Tovaglie e tovaglioli

Nella sala mensa è necessario attenersi al corrispondente criterio ambientale previsto per la ristorazione per uffici, università e caserme sub D) lett. b, punto 6). (Si veda pag. 26 del presente manuale).

6. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub D) lett. b, punto 7). (Si veda pag.27 del presente manuale)

7. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario deve utilizzare **personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente** e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione **dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi**, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il **risparmio idrico ed energetico** e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica criterio

Programma di formazione

Indicazioni per le SA

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

8. Comunicazione

L'aggiudicatario deve inoltre inviare al responsabile unico del procedimento (RUP) e al DEC i menù destinati **ai reparti di pediatria, agli assistiti di età pediatrica e adolescenziale delle strutture assistenziali socio-sanitarie**

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Tutela della salute umana
- Riduzione dei consumi energetici
- Riduzione dei consumi idrici



e quelli destinati ad altri gruppi di utenti redatti su base **settimanale**, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati.

La presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata ai pazienti, agli assistiti, ai loro familiari/o altro personale assistente.

Indicazioni per le SA

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illecità ivi previsti.

9. Servizi di ristorazione in centro di cottura interno

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a) punto 9. (Si veda pag. 28 del presente manuale)

1 Definizione dell'oggetto e delle specifiche tecniche



Oggetto:
affidamento della fornitura di derrate alimentari



Requisiti di conformità

Criteria base obbligatori

RICADUTA AMBIENTALE/SOCIALE

- Degrado del suolo
- Tutela della biodiversità
- Tutela dei principi umani e dei lavoratori
- Tutela della salute umana e il benessere degli animali
- Riduzione di rifiuti (imballaggi)
- Riduzione delle emissioni in atmosfera (trasporti)

1. Requisiti degli alimenti

Fornitura di derrate alimentari per asili nido, scuole primarie e secondarie

I requisiti delle forniture dei prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione scolastica (sub C, lett. a), punto 1.

Fornitura di derrate alimentari per uffici, università, caserme ed altro personale della pubblica amministrazione

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per uffici, università e caserme (sub D, lett. b), punto 1).

Fornitura di derrate alimentari per ospedali, strutture assistenziali e detentive.

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per ospedali, strutture assistenziali e detentive (sub E, lett. a) punto 1.

Verifica criterio

La verifica verrà effettuata sulla base della documentazione fiscale, ovvero attraverso la presa in visione delle fatture e dei documenti di trasporto e delle etichette dei prodotti consegnati.



I criteri premianti sono criteri di aggiudicazione (NON di base e NON sono obbligatori). Sono criteri di valutazione dell'offerta cui debbono essere attribuiti, nei documenti della procedura d'acquisto, specifici punteggi, atti a selezionare servizi più sostenibili di quelli che si possono ottenere con il rispetto dei soli criteri di base.

3 Valutazione dell'offerta



I requisiti di aggiudicazione

1. Chilometro zero e filiera corta

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b) punto 1. (Si veda pag. 19 del presente manuale)

2. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b) punto 1. (Si veda pag. 21 del presente manuale)

3. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b) punto 5. (Si veda pag. 21 del presente manuale)

4. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione per uffici, università e caserme, sub D, lett. c) punto 6.

Criteri premianti non obbligatori

Le certificazioni di qualità richieste nei CAM per la ristorazione collettiva

Ai sensi dell'art. 69 del codice dei contratti pubblici le Amministrazioni aggiudicatrici che intendono acquistare lavori, forniture o servizi con determinate caratteristiche ambientali, sociali o di altro tipo, possono imporre nelle specifiche tecniche, nei criteri di aggiudicazione o nelle condizioni relative all'esecuzione dell'appalto, un'etichettatura specifica come mezzo di prova che i lavori, le forniture o i servizi corrispondono alle caratteristiche richieste, quando sono soddisfatte tutte le seguenti condizioni:

- a. i requisiti per l'etichettatura sono idonei a definire le caratteristiche dei lavori, delle forniture e dei servizi oggetto dell'appalto e riguardano soltanto i criteri ad esso connessi;
- b. i requisiti per l'etichettatura sono basati su criteri oggettivi, verificabili e non discriminatori;
- c. le etichettature sono stabilite nell'ambito di un apposito procedimento aperto e trasparente al quale possano partecipare tutte le parti interessate, compresi gli enti pubblici, i consumatori, le parti sociali, i produttori, i distributori e le organizzazioni non governative;
- d. le etichettature sono accessibili a tutte le parti interessate;
- e. i requisiti per l'etichettatura sono stabiliti da terzi sui quali l'operatore economico che richiede l'etichettatura non può esercitare un'influenza determinante.

Se le amministrazioni aggiudicatrici non richiedono che i lavori, le forniture o i servizi soddisfino tutti i requisiti per l'etichettatura, indicano a quali requisiti per l'etichettatura fanno riferimento. Le amministrazioni aggiudicatrici che esigono un'etichettatura specifica accettano tutte le etichettature che confermano che i lavori, le forniture o i servizi soddisfano i requisiti equivalenti.

Se un operatore economico dimostra di non avere la possibilità di ottenere l'etichettatura specifica indicata dall'amministrazione aggiudicatrice o un'etichettatura equivalente entro i termini richiesti, per motivi ad esso non imputabili, l'amministrazione aggiudicatrice accetta altri mezzi di prova, ivi compresa una documentazione tecnica del fabbricante, idonei a dimostrare che i lavori, le forniture o i servizi che l'operatore economico interessato deve prestare soddisfano i requisiti dell'etichettatura specifica o i requisiti specifici indicati dall'amministrazione aggiudicatrice.

Quando un'etichettatura soddisfa le condizioni elencate in precedenza alle lettere b), c), d) ed e), ma stabilisce requisiti non collegati all'oggetto dell'appalto, le amministrazioni aggiudicatrici non possono esigere l'etichettatura in quanto tale, ma possono definire le specifiche tecniche con riferimento



allespecifiche dettagliate di tale etichettatura, o, all'occorrenza, a parti di queste, connesse all'oggetto dell'appalto e idonee a definirne le caratteristiche

Per meglio comprendere questo tema, occorre una premessa relativa alle eco-etichette, definibili come marchi che servono a divulgare informazioni verificate su prestazioni ambientali di prodotti e servizi, secondo precise norme che permettono a consumatori e ad altre aziende di scegliere prodotti a minore impatto ambientale.

Le etichette ambientali di Tipo I, in particolare, rispettano le condizioni sopra esposte e dettate dall'articolo 69. Ma oltre alle etichette di Tipo I esistono altre tipologie di marchi ecologici (di Tipo II e Tipo III) secondo la classificazione ISO; di seguito vengono descritte le tre tipologie di etichette e le condizioni di utilizzo negli appalti pubblici verdi.

⁶ il CAM richiede che l'autodichiarazione venga verificata da un ente terzo; questo principio è in fase di revisione da parte del Ministero che con Accredia stabilirà se prevedere la verifica di parte terza che nella prassi comune non richiesta per le autodichiarazioni.

Tabella 3

Tre tipologie di etichette e le condizioni di utilizzo negli appalti pubblici verdi.



ETICHETTE VOLONTARIE	CARATTERISTICHE	COME UTILIZZARLE NEL GPP
<p>TIPO I MARCHI AMBIENTALI (o labels)</p> <p>(UNI EN ISO 14024)</p>	<p>Sono basati su un sistema multicriteria che considera l'intero ciclo di vita e sono sottoposte a certificazione esterna da una parte terza. Esempi di queste etichettature sono l'Ecolabel europeo, il Blauer Engel tedesco; etc..</p>	<p>Per elaborare le specifiche tecniche al fine di definire le caratteristiche dei beni o servizi da acquistare; per verificare la conformità a tali requisiti accettando il marchio come mezzo di prova di conformità rispetto alle specifiche tecniche.</p>
<p>TIPO II AUTO DICHIARAZIONI (o claims)</p> <p>(UNI EN ISO 14021)</p>	<p>Si basano su autodichiarazioni del produttore e considerano un singolo aspetto ambientale. Un esempio è l'autodichiarazione della percentuale di materiale riciclato utilizzato nella fabbricazione di un prodotto. Le etichette di II tipo non sono soggette a certificazione esterna da parte terza.</p>	<p>Come supporto nella definizione delle specifiche tecniche ossia informative sulle caratteristiche di un prodotto (biodegradabilità, riciclabilità, atossicità dei trattamenti, etc.); come mezzo di prova della conformità⁽⁶⁾</p>
<p>TIPO III DICHIARAZIONI AMBIENTALI DI PRODOTTO (o eco-profiles)</p> <p>(UNI EN ISO 14025)</p>	<p>Consistono in una quantificazione dei potenziali impatti ambientali associati al ciclo di vita del prodotto. Questi impatti devono essere valutati in conformità con le specifiche di prodotto e presentati in una forma tale che faciliti il confronto tra prodotti attraverso la standardizzazione di alcuni parametri. un esempio sono le dichiarazioni ambientali di prodotto (EPD). Le etichette di III tipo sono sottoposte a certificazione esterna da una parte terza.</p>	<p>Come mezzo di prova della conformità alle caratteristiche ambientali indicate dalle stazioni appaltanti; come specifiche tecniche di base e/o criteri premianti.</p>

⁷ L'articolo 1 comma 4 del DL semplificazione n.76/2020 cancella l'obbligo (fino al 31 luglio 2021) della garanzia provvisoria del 2% per gli appalti sottosoglia salvo che, in considerazione della tipologia e specificità della singola procedura, ricorrano particolari esigenze che giustificino tale richiesta, che la stazione appaltante indica nell'avviso di indizione della gara o in altro atto equivalente. Nel caso in cui sia richiesta la garanzia provvisoria, il relativo ammontare è dimezzato.

⁸ La riduzione della garanzia provvisoria prevista dall'art. 93 del Codice in relazione al possesso della certificazione ISO 14001 non è cumulabile con quella prevista per il possesso della certificazione ISO 9001 - Tar Lazio, Roma, sez. I-Quater, 10 aprile 2018, n. 3941 (<https://www.giustizia-amministrativa.it/cdsintra/cdsintra/AmministrazionePortale/DocumentViewer/index.html?ddocname=4IGFMV005BZC2NJQ-NAKHCS4AU>)

A livello nazionale, il legislatore ha previsto delle specifiche agevolazioni e misure premiali per il possesso delle certificazioni ambientali come ad esempio la riduzione delle garanzie fideiussorie introdotte dall'articolo 93 del Codice dei contratti pubblici, modificato in deroga dal decreto semplificazioni per gli appalti indetti fino al 31 luglio 2021⁽⁷⁾. Le garanzie fideiussorie solitamente sono pari al 2 per cento dell'importo a base di gara, possono oscillare da un minimo di 1% ad un massimo del 4% a seconda del grado di rischio connesso all'appalto. Le centrali di committenza devono applicare il 2%.

Per fruire delle riduzioni delle garanzie (art.93, comma 7) l'operatore economico deve segnalare in sede di offerta il possesso del certificato fornendo idonea documentazione ai sensi delle norme vigenti. Le modalità per la riduzione delle garanzie, prevedono che in caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

Nelle due tabelle che seguono vengono riportati rispettivamente un riepilogo delle riduzioni della garanzia per il possesso delle certificazioni ai sensi del Codice, e l'elenco delle certificazioni richiamate nel CAM RISTORAZIONE.

Tabella 4

Certificazioni e riduzione della garanzia fideiussoria

(art. 93 del codice dei contratti pubblici)



TIPOLOGIA DI APPALTI	TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE	RIDUZIONE DELLA GARANZIA
LAVORI, SERVIZI E FORNITURE	ISO 9001	50%
	EMAS	30% cumulabile con punto 1.
	UNI EN ISO 14001	20% non cumulabile ⁽⁸⁾
SERVIZI E FORNITURE	ECOLABEL UE per almeno il 50% dei beni e servizi oggetto del contratto	20% cumulabile con 1. e 2.
LAVORI, SERVIZI E FORNITURE	UNI EN ISO 14064 -1 (per rendicontazione emissioni gas serra)	15% Cumulabile con 1., 2., 3., 4.
	UNI ISO/TS 14067 (per carbon footprint)	15% Cumulabile con 1., 2., 3., 4.
SERVIZI E FORNITURE	Possesso del rating di legalità e rating di impresa	30% non cumulabile
	Possesso dell'attestazione del modello organizzativo D.Lgs. 231/2001	30% non cumulabile
	SA 8000 (Social Accountability)	30% non cumulabile
	OHSAS 18001 (Sicurezza e salute dei lavoratori)	30% non cumulabile
	UNI CEI EN ISO 50001 (Sistema di gestione dell'energia)	30% non cumulabile
	UNI CEI 11352 (Energy service company)	30% non cumulabile
	ISO 27001(Sistema di gestione della sicurezza)	30% non cumulabile



Tabella 5

Marchi applicabili sui prodotti



REGOLAMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	FINALITÀ DEL RIFERIMENTO	CATEGORIE MERCEOLOGICHE	LOGO
<p>ETICHETTA EUROPEA DEL PRODOTTO BIOLOGICO (Reg. UE 848/2018) http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_it</p>	<p>Marchio che attesta la produzione biologica di prodotti agroalimentari e bevande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegetali e prodotti vegetali non trasformati • animali e prodotti animali non trasformati • alghe e prodotti di acquacoltura non trasformati • prodotti agricoli trasformati, inclusi prodotti di acquacoltura, destinati ad essere utilizzati come alimenti • vino 	
<p>FAIRTRADE (Standard internazionale ISO 65 – Fairtrade Labelling Organization) www.fairtradeitalia.it</p>	<p>Marchio di garanzia che identifica prodotti derivanti dal Commercio Equo Solidale per garantire migliori condizioni ai produttori agricoli.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cioccolata • Banane • Cacao • Caffè • Zucchero • Ananas 	
<p>WFTO (world fair trade organization) https://wfto.com/</p>	<p>Associazione dei produttori del Commercio equo-solidale Faire trade</p>		
<p>ECOLABEL EUROPEO (Reg. CE N. 66/2010) http://ec.europa.eu/environment/ecolabe</p>	<p>Marchio che attesta la qualità ecologica e la performance ambientale dei prodotti/servizi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti di pulizia e igiene • Prodotti tessili 	
<p>PEFC (Programme or the Endorsement of Forest Certification schemes) https://www.pefc.it/</p>	<p>Marchio che certifica i prodotti forestali legali e sostenibili</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tovaglie 	
<p>FRIENDS OF SEA https://friendofthesea.org/it/</p>	<p>Marchio che certifica i prodotti della pesca sostenibile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti ittici 	
<p>MSC (Marine stewardship council) https://www.msc.org/it</p>	<p>Organizzazione no profit con un programma di certificazione ecolabel e di pesca, la cui finalità è verificare il rispetto di pratiche di pesca ecosostenibili</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti ittici 	

REGOLAMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	FINALITÀ DEL RIFERIMENTO	CATEGORIE MERCEOLOGICHE	LOGO
<p>ETICHETTATURE ENERGETICHE https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/labels-markings/energy-labels/index_it.htm</p>	<p>Etichette che contraddistinguono gli elettrodomestici a basso consumo energetico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lavastoviglie • Frigoriferi • Refrigeratori • Distributori automatici 	
<p>DOP Denominazione di origine protetta - Reg. UE 1151/2012 https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/396</p>	<p>I prodotti DOP si identificano per le caratteristiche peculiari legate all'applicazione puntuale di un disciplinare di produzione, di cui sia comprovata l'origine "storica" nel territorio dichiarato nella denominazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti agroalimentari 	
<p>IGP Indicazione geografica protetta Reg. UE 1151/2012 https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/396</p>	<p>I prodotti IGP si identificano per le caratteristiche peculiari legate all'applicazione puntuale di un disciplinare di produzione, di cui sia comprovata l'origine "storica" nel territorio dichiarato nella denominazione, ma non tutti i fattori che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti agroalimentari 	
<p>SQNPI Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata Reg. Ce 1974/2006 https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19563</p>	<p>E' uno schema di certificazione volontario per tutti quei prodotti agricoli e agroalimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti agroalimentari 	
<p>SQNZ Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia - Reg. (UE) n. 1305/2013 - https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4878</p>	<p>Garantisce una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Allevamenti 	
<p>UNI EN 13432</p>	<p>Lo standard EN 13432 è la norma di riferimento della Direttiva Europea sugli imballaggi e rifiuti di imballaggio (94/62/EC). Come tale, fornisce presunzione di conformità ai requisiti essenziali degli imballaggi per quanto riguarda gli "imballaggi recuperabili sotto forma di compost" e gli "imballaggi biodegradabili" in accordo con la Direttiva Europea e, a livello Italiano, col Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 "Norme in materia ambientale".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imballaggi 	



Tabella 6

Marchi per le Organizzazioni



REGOLAMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	FINALITÀ DEL RIFERIMENTO	LOGO
<p>EMAS Reg. 1221/2009/CE http://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm</p>	<p>Si tratta di uno schema volontario applicabile a tutte le organizzazioni -pubbliche o private che vogliono valutare, monitorare e migliorare le proprie prestazioni ambientali.</p> <p>Il Regolamento EMAS pone una forte attenzione agli aspetti di comunicazione verso l'esterno.</p> <p>La Dichiarazione Ambientale, elemento cruciale del percorso EMAS, è uno dei più avanzati strumenti di cui dispongono le organizzazioni per comunicare le proprie prestazioni ambientali alle parti interessate.</p>	
<p>UNI EN ISO 14001 http://www.iso.org/iso/iso_14000_essentials</p>	<p>E' una norma internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese, che definisce come deve essere sviluppato un efficace sistema di gestione ambientale, mirato a minimizzare gli effetti negativi delle attività produttive sull'ambiente.</p> <p>La norma richiede che l'azienda definisca i propri obiettivi e target ambientali e implementi un sistema di gestione ambientale che permetta di raggiungerli.</p> <p>La logica volontaristica della ISO 14001 lascia la libertà all'azienda di scegliere quali e quanti obiettivi di miglioramento perseguire, anche in funzione delle possibilità economiche e del livello tecnologico già esistente in azienda. Nella nuova versione del 2015, tra le principali novità introdotte, l'azienda è tenuta di fare una valutazione dei rischi e delle opportunità che devono essere affrontate e governate e dovrà individuare e valutare gli aspetti ambientali dei propri prodotti/servizi considerando una "prospettiva di ciclo di vita", ovvero considerando i possibili impatti ambientali di prodotti e/o servizi a partire dalle fasi del reperimento delle materie prime fino allo smaltimento/recupero finale.</p>	
<p>SA 8000 SOCIAL ACCOUNTABILITY http://www.sa-intl.org/</p>	<p>Standard internazionale di certificazione volto agli aspetti della gestione aziendale attinenti alla responsabilità sociale di impresa. Misura il grado etico e di responsabilità sociale di una impresa.</p>	

Per approfondire

Banche dati

Elenco degli operatori biologici

- SIAN <https://www.sian.it/aBiologicoPubb/start.do>
- Federbio <https://feder.bio/banche-dati-data-bio/>
- ACCREDIA https://www.databio.it/databio/search_operatori.jsp

Elenco prodotti tradizionali in Emilia-Romagna

www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it

Sportello Mense Bio

<https://mensebio.it/>

Sentenze bandi gara con i CAM

Criteri Ambientali Minimi (CAM) per ristorazione collettiva e derrate alimentari - applicazione - base d'asta irragionevole e non remunerativa - illegittimità
(Art. 30 , Art. 34 D.Lgs. N. 50/2016)

<https://www.sentenzeappalti.it/2018/02/24/criteri-ambientali-minimi-cam-per-ristorazione-collettiva-e-derrate-alimentari-applicazione-base-dasta-irragionevole-e-non-remunerativa-illegittimita-art-303-34-d-lgs-n-502016/>

Corte Costituzionale, sentenza 9 marzo 2021 - Regione Toscana: norme per incentivare l'introduzione nelle mense scolastiche dei prodotti a chilometro zero provenienti da filiera corta

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/03/10/T-210031/s1>

