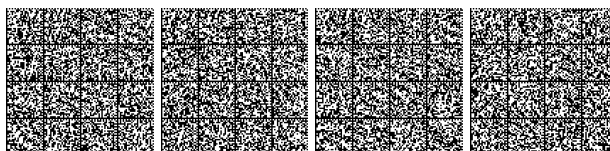


Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della pubblica amministrazione

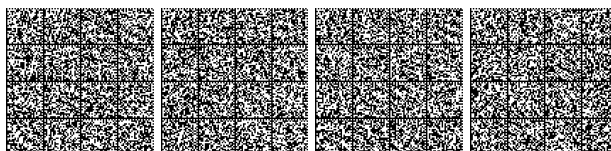
CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER GLI AFFIDAMENTI RELATIVI AI SERVIZI DI RISTORO E ALLA DISTRIBUZIONE DI ACQUA DI RETE A FINI POTABILI.

SOMMARIO

1	PREMESSA	
1.1	APPROCCIO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI AMBIENTALI	
1.2	INDICAZIONI ALLE STAZIONI APPALTANTI E AGLI ENTI CONCEDENTI	
1.3	VERIFICA DEI CRITERI AMBIENTALI E MEZZI DI PROVA	
2	CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA	
2.1	SPECIFICHE TECNICHE	
2.1.1	Relazione CAM	
2.1.2	Distributori automatici di spremute	
2.1.3	Distributori di acqua di rete	
2.1.4	Distributori di acqua calda e bevande calde	
2.1.5	Consumi energetici e gas refrigeranti	
2.1.6	Imballaggi	
2.2	CLAUSOLE CONTRATTUALI	
2.2.1	Relazione CAM	
2.2.2	Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori	
2.2.2.1	Bevande fredde	
2.2.2.2	Bevande calde	
2.2.2.3	Frutta e ortaggi	
2.2.2.4	Insalate	
2.2.2.5	Panini e prodotti da forno artigianali	
2.2.2.6	Prodotti esotici	
2.2.2.7	Merende (snack) a base di latte e latticini	
2.2.2.8	Merende (snack) salate	
2.2.2.9	Merende (snack) dolci	
2.2.2.10	Uova	
2.2.2.11	Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio	
2.2.3	Raccolta degli imballaggi	
2.2.4	Prevenzione degli sprechi alimentari	
2.2.5	Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici	
2.2.6	Comunicazione	
2.3	CRITERI PREMIANTI	
2.3.1	Riduzione degli imballaggi	
2.3.2	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici	
2.3.2.1	Sub criterio "filiera corta"	
2.3.2.2	Sub criterio "chilometro zero"	
2.3.3	Misure di gestione etica ed ambientale	
2.3.3.1	Adozione di misure di gestione ambientale	
2.3.3.2	Adozione di specifiche misure per la gestione responsabile dal punto di vista etico e ambientale del servizio ..	
2.3.4	Flotta dei veicoli utilizzati	
2.3.5	Report di sostenibilità	
3	CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)	
3.1	CLAUSOLE CONTRATTUALI	
3.1.1	Relazione CAM	
3.1.2	Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi	
3.1.3	Prevenzione e gestione dei rifiuti	
3.1.4	Prevenzione degli sprechi alimentari	
3.1.5	Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili	
3.1.6	Efficienza energetica	
3.1.7	Riduttori del flusso idrico	
3.1.8	Arredi per punti ristoro	
3.1.9	Comunicazione	
3.2	CRITERI PREMIANTI	
3.2.1	Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta	



- 3.2.2 Criteri di ecodesign delle apparecchiature.....
- 4 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI.....**
 - 4.1 CLAUSOLE CONTRATTUALI
 - 4.1.1 Relazione CAM.....
 - 4.1.2 Requisiti dei prodotti.....
 - 4.1.3 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari
 - 4.1.4 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti.....
 - 4.1.5 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.
 - 4.1.6 Efficienza energetica.....
 - 4.1.7 Arredi per punti ristoro
 - 4.1.8 Comunicazione.....
 - 4.2 CRITERI PREMIANTI
 - 4.2.1 Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta.....
 - 4.2.2 Criteri di ecodesign delle apparecchiature.....
- 5 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA FORNITURA, L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI CASE DELL'ACQUA O PER L'AFFIDAMENTO DI LAVORI PER LA REALIZZAZIONE DI PUNTI DI ACCESSO ALL'ACQUA DI RETE A FINI POTABILI...**
 - 5.1 SPECIFICHE TECNICHE.....
 - 5.1.1 Distribuzione di acqua di rete mediante l'installazione di macchine distributrici di acqua trattata.....
 - 5.2 CLAUSOLE CONTRATTUALI
 - 5.2.1 Relazione CAM.....
 - 5.2.2 Acqua trattata: manutenzione delle apparecchiature.....
 - 5.3 CRITERI PREMIANTI
 - 5.3.1 Veicoli utilizzati per le attività manutentive



1 PREMESSA

Questo documento è stato predisposto in attuazione dell'articolo 4, comma 4, del decreto legislativo 3 novembre 2021, n. 196, e nell'ambito di quanto previsto dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, approvato con decreto 3 agosto 2023 del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze e delle Imprese e del Made in Italy.

Esso fornisce alcune indicazioni per le stazioni appaltanti e stabilisce i Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per:

1. l'affidamento dei servizi di ristoro con installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde, di bevande fredde e merende (snack), di tipo a vetrina o a caduta;
2. gestione punti di ristoro (servizio bar);
3. servizio di preparazione e somministrazione di panini;
4. fornitura, installazione e la gestione di "case dell'acqua" e di punti di accesso all'acqua di rete a fini potabili.

L'applicazione di tali criteri è obbligatoria, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e sono da intendersi integrativi, per gli aspetti ambientali, rispetto ai requisiti tecnici o obblighi normativi, derivanti da Regolamenti europei o norme nazionali, già vigenti per il settore.

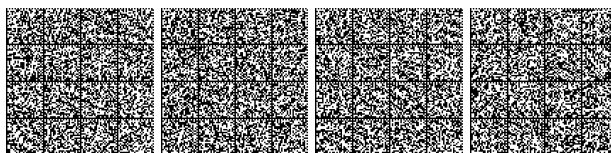
1.1 APPROCCIO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI AMBIENTALI

I Criteri Ambientali Minimi mirano a ridurre gli impatti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristoro attraverso:

- soluzioni e tecnologie che consentono di contribuire alla prevenzione dei rifiuti promuovendo l'efficienza nell'uso della materia, riducendo l'uso degli imballaggi, e gli impatti ambientali legati ai trasporti dei prodotti imballati, con un potenziale rilevante effetto moltiplicatore in virtù della loro capacità di modificare determinate abitudini di consumo degli utenti;
- un miglioramento delle caratteristiche ambientali dei prodotti offerti, con un accento posto sulla presenza di prodotti freschi e sulla maggiore quota di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale.
- la promozione di criteri di *ecodesign* e l'attuazione di misure ed azioni rilevanti ai fini della promozione di modelli di economia circolare e di efficientamento energetico.

Attraverso l'introduzione dei presenti Criteri Ambientali Minimi nella documentazione progettuale e di gara, le stazioni appaltanti hanno, pertanto, l'opportunità di:

- prevenire la produzione dei rifiuti, favorendo soluzioni e tecnologie funzionali alla riduzione degli imballaggi;
- promuovere un modello alimentare più rispettoso dell'ambiente, equo e sano;
- ridurre gli impatti ambientali e climalteranti della logistica e favorire l'economia di prossimità;
- contribuire al conseguimento di alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile, tra cui l'obiettivo 12 "consumo e produzione responsabili" con particolare riferimento al target 12.3 "Riduzione degli sprechi alimentari" e 12.7 "Promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili", in accordo con le politiche e le priorità nazionali; obiettivo 13 "Lotta contro il cambiamento climatico"; 2.4 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili; 11 "Città e comunità sostenibili";
- fornire un impulso allo sviluppo di modelli di economia circolare e attuare gli obiettivi indicati nella COM (2020) 381 "Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente".



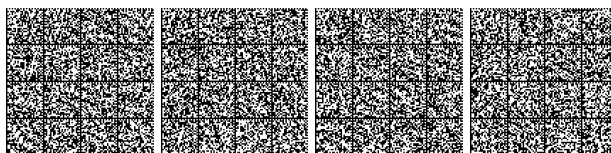
I criteri mirati alla modifica del modello di produzione e consumo di alimenti e bevande sono in perfetta sintonia con gli assi portanti della citata COM (2020) 381, in quanto puntano a sostenere un modello produttivo a minor uso di agrofarmaci, a promuovere una riformulazione dei prodotti alimentari conformemente alle linee guida per regimi alimentari sani e sostenibili, ad aumentare la disponibilità e l'accessibilità economica di opzioni alimentari sane e sostenibili per ridurre l'impronta ambientale complessiva del sistema alimentare, a promuovere strategie di marketing tenendo conto delle necessità delle persone più vulnerabili, a ridurre gli imballaggi. Il criterio premiante che valorizza i prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta supporta la diffusione di un modello agricolo e agroalimentare più conservativo e consente di prevenire gli impatti legati alla logistica.

1.2 INDICAZIONI ALLE STAZIONI APPALTANTI E AGLI ENTI CONCEDENTI

Attraverso la definizione della documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristoro con o senza l'installazione automatica di distributori di alimenti, bevande e acqua, le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, introducendo almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei Criteri Ambientali Minimi nella documentazione progettuale e di gara, così come previsto dall'art. 57, comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, (di seguito, Codice), possono svolgere una importante funzione sociale, contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, ciò:

- sostenendo, attraverso la leva della domanda pubblica ed il ruolo comunicativo che può avere questo canale distributivo, un modello agricolo e zootecnico più salubre e sostenibile, anche incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie, che prevedono un incremento delle superfici agrarie coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica ai sensi del Regolamento (CE) n. 2018/848 e della difesa integrata volontaria di cui alla Legge 3 febbraio 2011 n. 4;
- supportando le politiche mirate all'efficienza nell'uso delle risorse e alla prevenzione dei rifiuti, in sintonia anche, a titolo esemplificativo, con le disposizioni normative nazionali di recepimento della Direttiva (UE) 2018/851 relativa ai rifiuti, della Direttiva (UE) 2018/852 sugli imballaggi ed i rifiuti da imballaggio, della Direttiva (UE) 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente. A tal proposito ed, in particolare, l'art. 4, comma 4 del Decreto legislativo 8 novembre 2021, n. 196 recante *“Attuazione della direttiva (UE) 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente”* stabilisce quali *“ulteriori misure volte alla riduzione di prodotti in plastica monouso (...) le stazioni appaltanti favoriscono l'impiego di prodotti alternativi a quelli in plastica monouso anche mediante le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei criteri ambientali minimi definiti nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (...) per gli affidamenti pertinenti”*. A tali fini, la medesima norma dispone che entro il 14 gennaio 2023, il Ministro della transizione ecologica adotti con proprio decreto, dei *“criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione con e senza l'installazione di macchine distributrici di alimenti, bevande e acqua, nonché i criteri ambientali minimi per l'organizzazione di eventi e produzioni cinematografiche e televisive”*.

Attraverso le specifiche categorie di appalti previste in questo documento e attraverso alcuni requisiti per le concessioni dei servizi di ristoro, le stazioni appaltanti possono contribuire a modificare determinate abitudini di consumo di prodotti alimentari ed acqua e, parallelamente, assecondare diverse esigenze o desideri nutrizionali, riducendo gli impatti ambientali associati a tale fattispecie di servizio, contribuendo anche a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla sana alimentazione, sui prodotti certificati nell'ambito della sostenibilità ambientale e sociale, nonché a favorire il consumo di acqua di rete, ciò anche in linea con le indicazioni della COM(2020) 98 *“Un nuovo piano d'azione per l'economia circolare Per un'Europa più pulita e più competitiva”*, che



intende sostenere *“in modo rigoroso l’attuazione delle prescrizioni della direttiva sull’acqua potabile per fare in modo che l’acqua potabile sia accessibile nei luoghi pubblici, riducendo in questo modo sia la dipendenza dall’acqua in bottiglia sia i rifiuti di imballaggio”*.

Tra gli obiettivi dei presenti CAM vi è quello di facilitare e indirizzare in tale direzione il ruolo degli enti concedenti e, affinché tali indicazioni vadano a buon fine, è necessario porre attenzione alle prescrizioni che incidono sull’equilibrio economico-finanziario, ivi inclusa la quantificazione dell’importo dei canoni. Si precisa a tal riguardo come, nel nuovo sistema delle concessioni: i) sia divenuto obbligatorio effettuare una preliminare verifica di convenienza e fattibilità della concessione (art. 175, comma secondo, del Codice) e ii) prima di assegnare il punteggio dell’offerta economica sia necessario verificare l’adeguatezza e la sostenibilità del piano economico e finanziario (art. 185, comma quinto del Codice).

La documentazione di gara per i servizi di ristoro tramite l’installazione di distributori automatici di alimenti, bevande e acqua, dovrebbe inoltre evitare di orientare la competizione sulla valorizzazione dei minori prezzi dei prodotti destinati ad essere messi in vendita, ma ad altri elementi qualitativi, con particolare riguardo a quelli rilevanti dal punto di vista ambientale e sociale, specialmente laddove il concessionario si trovi nelle condizioni di dover essere competitivo, anche sotto il profilo economico, con altri esercenti locali e con altri canali distributivi. A tale riguardo si evidenzia invece l’utilità di favorire la diffusione di una politica dei prezzi di vendita all’utenza volta alla promozione di abitudini di consumo più responsabili dal punto di vista ambientale, anche legate all’utilizzo di contenitori di proprietà per il consumo di acqua e bevande, nonché al cibo deperibile, prossimo alla scadenza e ai prodotti certificati nell’ambito della sostenibilità. Ciò è perseguibile attraverso un’allocazione dei margini di profitto dei prodotti posti in vendita appositamente ponderata.

La stazione appaltante è inoltre tenuta a prevedere che le offerte possano essere formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi ove il servizio deve essere reso o ove i lavori debbono essere effettuati, o a seguito di consultazione sul posto dei documenti di gara e relativi allegati ed è tenuta a fornire, nella documentazione di gara, le informazioni di dettaglio, tra cui eventualmente anche la planimetria degli edifici e dei locali, compresa l’ubicazione dei punti per allacciare i distributori ad acqua, ed elettricità, la redditività stimata in base al flusso stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti, ed altri elementi utili a consentire la formulazione di un’adeguata offerta tecnica ed economica e comprendere un equilibrio economico-finanziario.

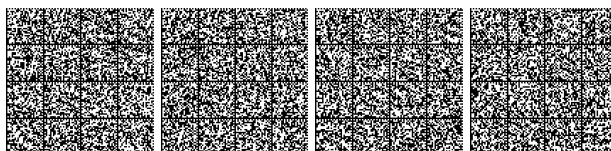
1.3 VERIFICA DEI CRITERI AMBIENTALI E MEZZI DI PROVA

Per agevolare l’attività di verifica di conformità ai criteri ambientali, sono previsti degli adempimenti, i cui contenuti sono parte di una specifica “Relazione CAM” in cui sono riportate le informazioni, i metodi e la documentazione necessaria per accertare la conformità ai criteri, siano essi quelli obbligatori o quelli premianti eventualmente previsti dalla stazione appaltante.

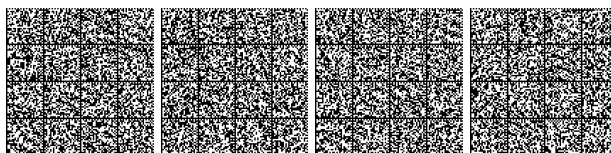
La stazione appaltante verifica il rispetto dei criteri durante l’esecuzione contrattuale e gli impegni assunti dall’operatore economico in sede di presentazione dell’offerta, collegando eventuali inadempimenti a sanzioni ovvero, se del caso, alla risoluzione del contratto.

Ogni richiamo a leggi, regolamenti e norme tecniche presente in questo documento presuppone che nei documenti di gara sia fatto il giusto riferimento all’ultima versione disponibile delle stesse o alle nuove leggi, regolamenti e norme che ad esse si sono sostituite ovvero che hanno integrato o modificato per i medesimi fini, alla data di pubblicazione del bando di gara.

Ai sensi dell’art. 87 comma 3 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e relativo allegato II.8 , riguardo a *“Rapporti di prova, certificazioni delle qualità, mezzi di prova, registro online dei certificati e costi del ciclo vita”*, laddove vengano richieste verifiche effettuate da un *“Organismo di valutazione della conformità”*, con questa dicitura si intende un organismo che effettua attività di valutazione della conformità, comprese taratura, prove, ispezione e certificazione, accreditato a norma del regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e firmatario degli



accordi internazionali di mutuo riconoscimento EA/IAF MLA. Si precisa che gli Organismi di valutazione della conformità che rilasciano delle certificazioni, sono quelli accreditati a fronte delle norme serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 ovvero a fronte delle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17065, 17021, 17024, 17029, mentre gli Organismi di valutazione di conformità che effettuano attività di ispezione relativa ai requisiti richiesti sono quelli accreditati a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17020. Quando nelle verifiche dei criteri sono richiesti rapporti di prova ci si riferisce a rapporti rilasciati da laboratori, anche universitari, accreditati da un Organismo Unico di Accreditamento in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per eseguire le prove richiamate nei singoli criteri oppure notificati dal Ministero competente per l'attività di prova in riferimento al Regolamento (UE) n. 305/2011 in accordo con le disposizioni, in ordine a tempi e modalità, riportate nella Circolare Prot. CSLP n. 983 in data 28/01/2021. L'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano è Accredia.



2 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA

2.1 SPECIFICHE TECNICHE

Indicazioni alla stazione appaltante

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

2.1.1 Relazione CAM

L'offerente elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

2.1.2 Distributori automatici di spremute

Nei locali indicati nella documentazione di gara di edifici con un numero di utenti maggiore di 1000, e ove non diversamente disposto dall'ente concedente nella documentazione di gara per motivazioni oggettive, sono installati distributori automatici di spremute. L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo. Tali sensori saranno installati solo nelle nuove macchine.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

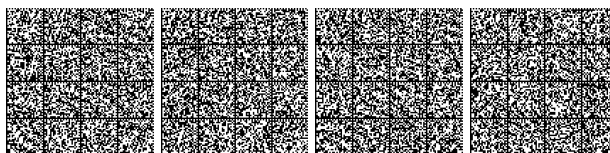
2.1.3 Distributori di acqua di rete

Indicazioni alla stazione appaltante

La stazione appaltante è tenuta a distribuire acqua di rete a fini potabili attraverso gare per la realizzazione di punti di accesso alla rete idrica per l'erogazione diretta di acqua di rete a fini potabili e/o attraverso gare per l'installazione di macchine distributrici di acqua trattata, tranne nel caso in cui non sia possibile, per motivazioni tecniche, garantire l'erogazione di acqua di rete, in quanto l'acqua di rete non è potabile o è oggetto di ordinanze restrittive per motivi di sicurezza. La scelta del sistema di pagamento è rimessa alla stazione appaltante stessa.

Laddove gli edifici non siano già dotati di punti per l'erogazione diretta di acqua di rete potabile, sono installati distributori di acqua di rete trattata. Tali apparecchiature, dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e, quando installati presso le mense, anche con il Regolamento (CE) n. 852/2004, potranno essere messe a disposizione tramite il pagamento di un canone a carico della stazione appaltante oppure tramite il pagamento della consumazione da parte dell'utente.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.



2.1.4 Distributori di acqua calda e bevande calde

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I distributori hanno il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l'uso dei monoporzionati.

Il distributore prevede la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda è di quattro grammi.

L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo. Tali sensori saranno installati solo nelle nuove macchine.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a test uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.

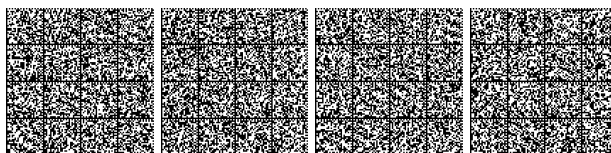
2.1.5 Consumi energetici e gas refrigeranti

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniacca (NH₃) e idrocarburi (HC).

I nuovi forni a microonde o altre apparecchiature ricadenti nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate 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.

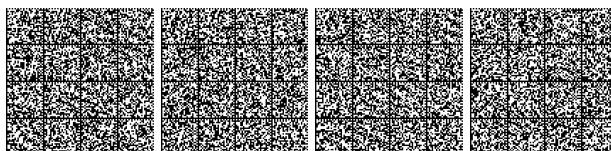
Verifica: L'offerente, nella Relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La Relazione include copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste dal criterio. In fase di consegna, un'ulteriore verifica sarà eseguita attraverso la consultazione del *database* EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l'etichettatura energetica (<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>) per le apparecchiature distributrici di alimenti e bevande.

In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei gas utilizzati, è dimostrata tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante, che riporti il nome del gas refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di gas refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli gas refrigeranti, la composizione della miscela dei gas utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest'ultima calcolata secondo quanto indicato all'allegato IV del Regolamento (UE) n. 517/2014.

2.1.6 Imballaggi

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.

Verifica: L'offerente, fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato per la produzione delle stesse bottiglie e vaschette in PET (es. Plastica seconda vita, ReMade in Italy).



2.2 CLAUSOLE CONTRATTUALI

Indicazioni alla stazione appaltante

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

2.2.1 Relazione CAM

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

2.2.2 Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori

2.2.2.1 Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una *multistakeholder initiative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti).

2.2.2.2 Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una *multistakeholder initiative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

2.2.2.3 Frutta e ortaggi

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una *multistakeholder initiative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.



Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

2.2.2.4 Insalate

Se presenti insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

2.2.2.5 Panini e prodotti da forno artigianali

Indicazioni alla stazione appaltante

Questo tipo di servizio richiede la presenza quotidiana dell'operatore sulla macchina. Pertanto, si può richiedere solo per una utenza minima di 500 persone.

Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

2.2.2.6 Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001¹, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

2.2.2.7 Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

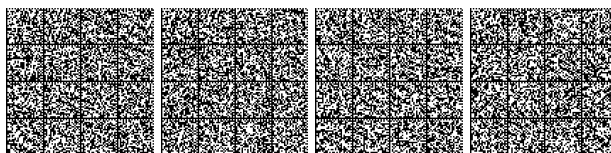
2.2.2.8 Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

¹ https://ec.europa.eu/energy/topics/renewable-energy/biofuels/voluntary-schemes_en?redir=1.



2.2.2.9 Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO).

2.2.2.10 Uova

Indicazioni alla stazione appaltante

Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, sarebbe auspicabile approvvigionarsi solo di prodotti con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2).

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 o di categoria 2.

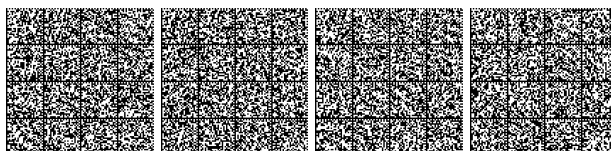
Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta i dati relativi alla categoria delle uova utilizzate nei prodotti forniti.

2.2.2.11 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR-code o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio 2.2.2 "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori".



2.2.3 Raccolta degli imballaggi

Indicazioni alla stazione appaltante

Si richiama qui il rispetto di quanto previsto dai CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), in cui la clausola contrattuale sub C, c) n.6 sulla gestione dei rifiuti, prevede che i rifiuti urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune della struttura servita o, nel caso di trasporto su ferrovia o via mare e assimilati, secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti”.

Per consentire, quindi, un corretto recupero dei diversi materiali, è opportuno che gli enti prevedano la collocazione, presso le macchine distributrici di alimenti e bevande, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 “Waste Visual Elements”, con istruzioni chiare riguardo ai materiali da conferirvi, tenendo conto delle tipologie di prodotti ed imballaggi presenti nel distributore e delle istruzioni sulla suddivisione ed il conferimento dei rifiuti impartite a livello territoriale.

La stazione appaltante dovrebbe anche fare le opportune scelte in relazione ai diversi materiali usati durante l'esecuzione del servizio per aumentare e migliorare la raccolta differenziata. Ad esempio, se per i distributori vengono usati i bicchieri di carta, deve essere collocato un contenitore per la carta e così via per i diversi materiali usati per gli imballaggi dei prodotti presenti nel distributore. Il mescolatore potrà essere in plastica biodegradabile e compostabile o in legno e quindi va previsto il corrispondente contenitore. Per altri imballaggi in plastica tradizionale, prevedere appositi contenitori. Deve quindi essere fatta opportuna analisi della situazione per razionalizzare la presenza dei contenitori in relazione ai prodotti e imballaggi presenti nei distributori e rendere la raccolta più semplice e coerente con i rifiuti realmente producibili nell'ambito del servizio di ristoro.

A tutto questo si può aggiungere un sistema di raccolta monomateriale organizzato dal fornitore del servizio che può riguardare alcune precise tipologie di imballaggio.

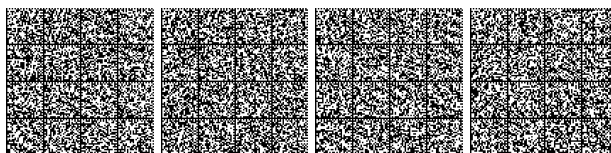
Al momento è noto il sistema RiVending per gli imballaggi in PS (bicchierini in plastica) e PET (bottiglie in plastica), ma si richiede alla stazione appaltante di indagare la possibilità di adottare sistemi simili anche per altre tipologie di materiale, al fine di destinare in modo certo la raccolta al recupero monomateriale di qualità.

La fattibilità di tali sistemi di raccolta deve essere promossa e valutata insieme agli enti preposti per la raccolta dei rifiuti e ai consorzi competenti. Nel caso che la stazione appaltante verificasse l'impossibilità di attivare tali sistemi di raccolta monomateriale, tale criterio non va utilizzato o va utilizzato solo per i materiali per i quali tali sistemi sono attivabili.

È, quindi, particolarmente importante applicare opportunamente e coerentemente i criteri di cui ai CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici e i presenti CAM per l'affidamento dei servizi di ristoro, affinché la raccolta e la corretta destinazione dei rifiuti prodotti sia la massima possibile, distinguendo tra gli adempimenti a carico dei differenti gestori dei due servizi.

È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

- 1. bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;*
- 2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;*
- 3. imballaggi in carta;*
- 4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.*



Verifica: L'offerente riporta, nella Relazione CAM, la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio e descrive le modalità del servizio per quanto di sua competenza.

2.2.4 Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

Verifica: Il concessionario dovrà dimostrare al responsabile dell'esecuzione del contratto le modalità di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione.

2.2.5 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

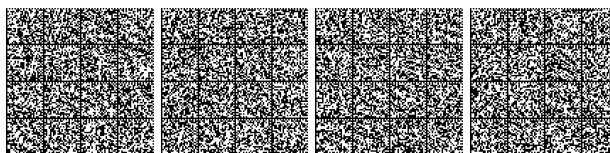
Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Le attività manutentive delle "case dell'acqua" e delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), vengono eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di categoria settoriali² e del Manuale di corretta prassi igienica per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da Unità Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da AQUA ITALIA e UTILITALIA, validato dall'ISS e dal Ministero della Salute.

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004

² http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_28_file.pdf e R. Colagrossi, G. Temporelli, "Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso", per conto di AIAQ, ANIMA, AMITAP, AQUAItalia, Wi.



sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione "TQS Vending".

Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel citato Manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

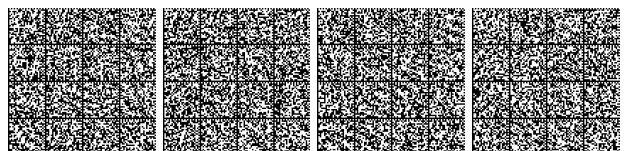
Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell'esecuzione del contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore applica le misure previste dal piano.

Verifica: presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Il Direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.

2.2.6 Comunicazione

L'esecutore del servizio:

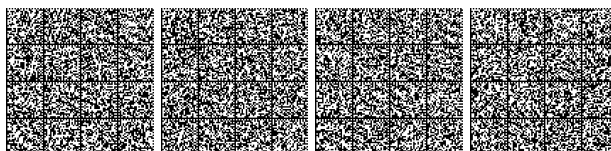
- fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, fornisce idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio, con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza e risultati delle analisi effettuate come descritto al criterio 2.2.5 "Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici";



- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifica: L'offerente presenta una Relazione CAM in cui riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai punti sopra descritti.



2.3 CRITERI PREMIANTI

Indicazioni alla stazione appaltante

Qualora la stazione appaltante utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorità stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

2.3.1 Riduzione degli imballaggi

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che si impegna a mettere a disposizione acqua e bevande prive di imballaggi, attraverso l'installazione di distributori automatici allacciati alla rete idrica. Tali macchine dispongono di soluzioni tecnologiche per garantire la sicurezza in merito alla contaminazione da microrganismi anche al punto di erogazione. Le operazioni di pulizia dovranno avvenire con una frequenza idonea rispetto all'obiettivo di favorirne l'utilizzo da parte dell'utenza.

Verifica: L'offerente presenta una relazione CAM in cui riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai criteri per i distributori, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a test uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.

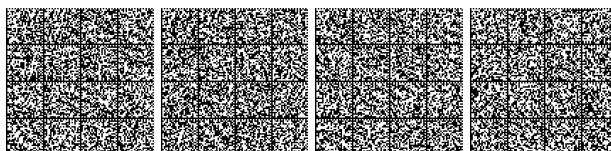
2.3.2 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici

Indicazioni alla stazione appaltante

I prodotti agricoli e alimentari biologici a "chilometro zero" e "filiera corta" sono i prodotti agricoli e alimentari biologici in possesso dei requisiti previsti all'art. 2, comma 1, lett. a) e lett. b) della legge 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta":

a) prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione di cui al comma 1 dell'articolo 144 del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, come sostituito dall'articolo 6 della presente legge, e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione come definito ai sensi del citato comma 1 dell'articolo 144 del codice di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti;

b) prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra



il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

2.3.2.1 Sub criterio “filiera corta

È attribuito un punteggio tecnico premiante all’offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da “filiera corta” per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2.2 “Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all’interno dei distributori”.

Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici da filiera corta offerti.

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all’ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

2.3.2.2 Sub criterio “chilometro zero”

È attribuito un punteggio tecnico premiante ulteriore o comunque maggiore rispetto al subcriterio “filiera corta” all’offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da chilometro zero per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2.2 “Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all’interno dei distributori”.

Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici da km 0 offerti.

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all’ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

Verifica: l’offerente presenta una dichiarazione di impegno al rispetto del criterio che riporti le informazioni idonee alla verifica del rispetto del criterio, insieme all’elenco dei prodotti certificati biologici forniti.

La conformità a tali requisiti è verificata in sede di esecuzione contrattuale sia sulla base delle fatture o dei documenti di trasporto, sia con eventuali sopralluoghi in situ. In sede di esecuzione del contratto sono richieste le fatture o i documenti di trasporto.

2.3.3 Misure di gestione etica ed ambientale

2.3.3.1 Adozione di misure di gestione ambientale

È attribuito un punteggio tecnico premiante all’operatore economico in possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità.

Verifica: certificazioni con il numero di registrazione in corso di validità o il numero di registrazione EMAS, con impegno a fornire la dichiarazione ambientale, ove richiesta.

2.3.3.2 Adozione di specifiche misure per la gestione responsabile dal punto di vista etico e ambientale del servizio

È attribuito un punteggio tecnico premiante all’operatore economico che:

- a. Almeno su una quota parte delle proprie referenze, dimostra di attuare una “dovuta diligenza” per la verifica dei contratti collettivi nazionali (e, ove previsti, provinciali di settore), così come riportato nel criterio premiante dei CAM per i servizi di ristorazione collettiva adottati con Decreto del Ministro dell’Ambiente della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, sub D, lett. c) punto 6 “Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura” (attribuzione di punteggio un “X”);



- b. Si impegna, nell'ambito di un progetto di durata triennale, ad attivare iniziative, attraverso il coinvolgimento di enti, società o personale specializzato e i propri subfornitori, volte a far sì che nei prodotti di origine animale sia promosso l'ottenimento della certificazione relativa al Sistema di Qualità Nazionale del benessere animale. La sottoscrizione di tale sub-criterio include anche l'impegno a bandire l'utilizzo di prodotti di origine animale provenienti o realizzati con alimenti provenienti da allevamenti in cui sono emerse e documentate scarse condizioni igieniche, maltrattamenti o altre pratiche dannose per gli animali (attribuzione di un punteggio "Y");

A cadenza semestrale è presentato un report che dettaglia le attività svolte, descrive e documenta, con i mezzi appropriati, le caratteristiche degli allevamenti in riferimento alle condizioni degli animali rilevanti rispetto ai requisiti dello standard del **CRenBA** del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale degli allevamenti e descrive e comprova, con immagini ex ante ed ex post, i miglioramenti conseguiti in base alle attività effettuate.

Verifica: lett. a) analoga alla verifica riportata nei Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva. Lett. b) presentare un progetto ove sono indicati l'ente, la società o il professionista esperto delle misure di benessere animale coinvolto, i prodotti che saranno offerti e su cui verrà condotta l'attività (denominazione commerciale del produttore e tipo di prodotto), le relative modalità attuative. Il punteggio è attribuito in base al grado di affidabilità dello stesso, alle competenze dei soggetti deputati alla promozione delle misure di benessere animale coinvolti, e al fatto che sono allegati i contratti preliminari con i subfornitori in cui risulti sottoscritta la relativa disponibilità a prendere parte a tale iniziativa, attestando il relativo impegno a consentire la tracciabilità dei relativi sub-fornitori.

2.3.4 Flotta dei veicoli utilizzati

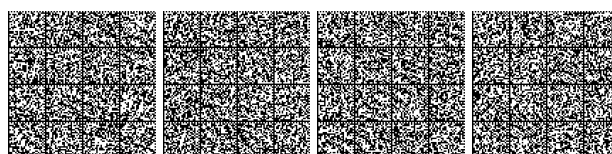
È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che, per la consegna dei prodotti e per gli interventi di manutenzione, si impegna a utilizzare veicoli elettrici.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

2.3.5 Report di sostenibilità

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che abbia redatto un report di sostenibilità coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni.

Verifica: la Stazione Appaltante richiede al Concessionario il report di sostenibilità aziendale che deve essere coerente con i GRI Standards.



3 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)

3.1 CLAUSOLE CONTRATTUALI

Indicazioni alla stazione appaltante

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

3.1.1 Relazione CAM

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

3.1.2 Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi

I prodotti in vendita sugli scaffali sono conformi ai criteri del capitolo 2.2 "CLAUSOLE CONTRATTUALI".

Il concessionario segue tali ulteriori indicazioni:

Sacchi (buste):

- sacchi riutilizzabili in carta ovvero con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- sacchi riutilizzabili in plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'articolo 226-bis, comma 1 del d.lgs. 152/2006 e dall'articolo 226-ter, comma 2 del d.lgs. 152/2006.

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti:

Preparazioni presenti nel menù: ogni giorno è presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali.

Acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: Per il consumo dei pasti nel punto ristoro, è offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature sono gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa su apposita richiesta.

3.1.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.



Non sono presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, è possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Una o più tipologie di bevande offerte al banco sono alla spina.

Nel locale del punto ristoro sono presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi sono chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

3.1.4 Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto è applicato uno sconto e/o si attivano collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa "to good to go") e/o, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari sono donate entro la scadenza della "Shelf-life" ossia entro il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili sono gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.

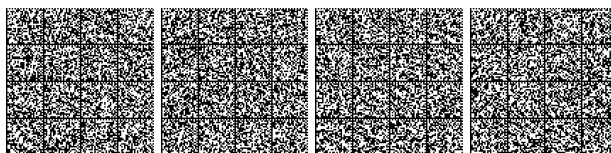
Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, sono consentite le mezze porzioni e sono messi a disposizione dell'utenza, *family o doggy bag* e, a pagamento, anche riutilizzabili per il recupero degli avanzi. Sono accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale. Il concessionario descrive in un rapporto semestrale come ha attuato tale criterio e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

3.1.5 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie sono usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per i detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.



3.1.6 Efficienza energetica

Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi 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 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) 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, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- “doppia parete”;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: Il concessionario comunica al Direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

3.1.7 Riduttori del flusso idrico

Il concessionario installa, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

3.1.8 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui fosse previsto l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi sono arredi preparati per il riutilizzo o sono prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.



3.1.9 Comunicazione

Sono attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;
- la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

I contenuti, le modalità e la tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.



3.2 CRITERI PREMIANTI

Indicazioni alla stazione appaltante

Qualora la stazione appaltante utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorità stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

3.2.1 Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta

Si veda il criterio 2.3.2 "Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici" e relativa verifica.

3.2.2 Criteri di ecodesign delle apparecchiature

Sono attribuiti punti tecnici premianti agli offerenti che si impegnano ad installare apparecchiature per la preparazione del caffè, per l'erogazione di spremute o di altre bevande o simili alimenti liquidi o semiliquidi alla spina, o altre fattispecie di macchine, progettate e realizzate sulla base di criteri di ecodesign, vale a dire in possesso delle seguenti caratteristiche o almeno delle caratteristiche di tre dei quattro punti elenco nel seguito riportati:

- a) le parti soggette ad usura o a malfunzionamenti sono riparabili e/o sostituibili; le parti di ricambio sono facilmente accessibili o riproducibili (ad esempio possono essere realizzate con i sistemi di stampa tridimensionale);
- b) i componenti realizzati in materiali diversi sono facilmente separabili per essere avviati a riciclo;
- c) i componenti in plastica presentano un contenuto di plastica riciclata complessivamente almeno pari al 30%;
- d) hanno funzionalità o soluzioni tecnologiche utili a ridurre i consumi energetici, il consumo di materia (esempio gli imballaggi) e/o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.

Il punteggio va assegnato in funzione della quota di apparecchiature con tali caratteristiche installate rispetto al totale.

Verifica: indicare la denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.



4 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI

4.1 CLAUSOLE CONTRATTUALI

Indicazioni alla stazione appaltante

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

4.1.1 Relazione CAM

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

4.1.2 Requisiti dei prodotti

I prodotti sono conformi ai criteri del capitolo 2.2.2.5 "Panini e prodotti da forno artigianali".

4.1.3 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

I panini sono preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino. A ridosso del termine della shelf-life, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, sono messi a disposizione a prezzi scontati e/o sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari. Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato al criterio 4.1.8 "Comunicazione".

4.1.4 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini, da conservare in ambienti refrigerati, sono riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro.

Non sono presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

4.1.5 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.

Per la pulizia delle superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione, anche tecnica, richiesta, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM, per i prodotti privi delle etichette ambientali richieste.

4.1.6 Efficienza energetica

Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento



(UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi 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 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) 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, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- “doppia parete”;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: Il concessionario si impegna a comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad inviare le schede tecniche dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

4.1.7 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui sia necessario acquisire nuovi elementi di arredo per i locali interni o esterni destinati al consumo dei panini, gli stessi devono essere conformi al criterio 3.1.8 “Arredi per punti ristoro” e relativa verifica.

4.1.8 Comunicazione

Sono attuate iniziative di comunicazione per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa shelf-life è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.

4.2 CRITERI PREMIANTI

Indicazioni alla stazione appaltante

Qualora la stazione appaltante utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorità stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

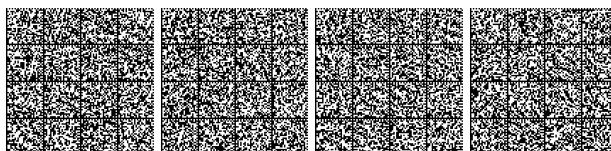


4.2.1 Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta

Si veda il criterio 2.3.2 “Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici” e relativa verifica.

4.2.2 Criteri di ecodesign delle apparecchiature

Si veda il criterio 3.2.2 “Criteri di ecodesign delle apparecchiature” e relativa verifica.



5 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA FORNITURA, L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI CASE DELL'ACQUA O PER L'AFFIDAMENTO DI LAVORI PER LA REALIZZAZIONE DI PUNTI DI ACCESSO ALL'ACQUA DI RETE A FINI POTABILI

Indicazioni per la stazione appaltante

La stazione appaltante stabilisce se bandire una gara d'appalto di lavori per l'erogazione diretta di acqua di rete a fini potabili o se affidare in concessione l'installazione e la gestione di macchine distributrici di acqua di rete trattata.

5.1 SPECIFICHE TECNICHE

Indicazioni alla stazione appaltante

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

5.1.1 Distribuzione di acqua di rete mediante l'installazione di macchine distributrici di acqua trattata

Le nuove apparecchiature per l'erogazione di acqua di rete trattata sono dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25, utilizzano gas refrigeranti naturali e con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2026), e hanno casse in acciaio inox e alluminio anodizzato.

Verifica: indicare la denominazione o la ragione sociale del produttore di acqua trattata, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte, allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnico-informativa.

5.2 CLAUSOLE CONTRATTUALI

Indicazioni alla stazione appaltante

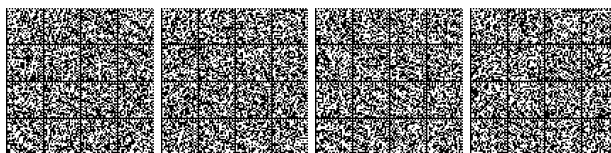
I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

5.2.1 Relazione CAM

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

5.2.2 Acqua trattata: manutenzione delle apparecchiature

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del contratto (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante. I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante devono essere trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro devono essere annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che è esibito su richiesta



al responsabile dell'esecuzione del contratto o ad altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma.

Le attività manutentive delle “case dell'acqua” e delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), vengono eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di categoria settoriali³ e dal Manuale di corretta prassi igienica per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da Unità Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da AQUA ITALIA e UTILITALIA e dal Manuale di corretta prassi igienica per gli impianti di trattamento dell'acqua potabile nei pubblici esercizi validati dall'ISS e dal Ministero della Salute.

In particolare, per gli erogatori di acqua trattata e per le case dell'acqua, devono essere eseguite analisi batteriologiche e chimico-fisiche previste dal citato manuale per la corretta prassi igienica almeno a cadenza annuale. I risultati di tali analisi, la data e l'ente che li ha eseguiti sono resi visibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Verifica: presentazione della documentazione richiesta nel criterio. Il direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate con sopralluoghi durante lo svolgimento delle medesime.

5.3 CRITERI PREMIANTI

Indicazioni alla stazione appaltante

Qualora la stazione appaltante utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorità stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

5.3.1 Veicoli utilizzati per le attività manutentive

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che, per gli interventi di manutenzione, si impegna a utilizzare veicoli elettrici.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

³ http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_28_file.pdf,

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_5_file.pdf e R. Colagrossi, G. Temporelli, “Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso”, per conto di AIAQ, ANIMA, AMITAP, AQUAItalia, WI.

