

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DECRETO 9 aprile 2025

Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», di cui al decreto 6 novembre 2023. (25A02458)

(GU n.96 del 26-4-2025)

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Vista la legge 8 luglio 1986, n. 349, che ha istituito il Ministero dell'ambiente e ne ha definito le funzioni;

Visto il decreto-legge 1° marzo 2021, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 aprile 2021, n. 55 e, in particolare, l'art. 2 che ha ridenominato il «Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare» in «Ministero della transizione ecologica» e ne ha ridefinito le funzioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173 e, in particolare, l'art. 4 che ha ridenominato il «Ministero della transizione ecologica» in «Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 ottobre 2022 con il quale e' stato nominato Ministro della transizione ecologica l'on. Gilberto Pichetto Fratin;

Vista la legge 27 dicembre 2006, n. 296, recante «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007)», e in particolare l'art. 1, i cui commi 1126 e 1127, prevedono la predisposizione, con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, e il Ministro dello sviluppo economico, di un «Piano d'azione per la sostenibilita' ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PAN GPP)», al fine di integrare le esigenze di sostenibilita' ambientale nelle procedure d'acquisto di beni e servizi delle amministrazioni competenti sulla base di criteri e per categorie merceologiche;

Visto il decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 11 aprile 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, n. 107 dell'8 maggio 2008, che, ai sensi dei citati commi 1126 e 1127, ha approvato il «Piano d'azione nazionale per la sostenibilita' ambientale dei consumi della pubblica amministrazione»;

Visto il decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 aprile 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, n. 102 del 3 maggio 2013, con il quale è stata approvata la revisione del «Piano d'azione per la sostenibilita' ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione», ai sensi dell'art. 4 del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 11 aprile 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, n. 107 dell'8 maggio 2008;

Visto il decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica 3 agosto 2023 recante «Approvazione del piano d'azione nazionale per la sostenibilita' ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione 2023» che abroga il decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 11 aprile 2008;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30

ottobre 2023, n. 180, recante «Regolamento concernente modifiche al regolamento di organizzazione del Ministero della transizione ecologica di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 128»;

Visto il decreto Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica 23 gennaio 2025, n. 26, di adozione dell'atto di indirizzo concernente l'individuazione delle priorità politiche del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica per l'anno 2025 e per il triennio 2025-2027;

Vista la direttiva n. 2019/904/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;

Visto il decreto legislativo 8 novembre 2021, n. 196, recante «Attuazione della direttiva (UE) 2019/904, del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente»;

Visto in particolare l'art. 4, comma 4, del citato decreto legislativo 8 novembre 2021, n. 196 che dispone l'adozione, da parte del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, di un apposito decreto per la definizione dei criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione con e senza l'installazione di macchine distributrici di alimenti, bevande e acqua, quale misura volta alla riduzione di prodotti in plastica monouso, in particolare di quelli elencati nell'allegato, parte A, per favorire l'impiego di prodotti alternativi a quelli in plastica monouso;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante «Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici», in attuazione delle direttive n. 2014/23/UE, n. 2014/24/UE e n. 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure di appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

Visto, in particolare l'art. 57, comma 2, del citato decreto legislativo n. 36 del 2023, a mente del quale «Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica (...)»;

Visto il decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica 6 novembre 2023 recante «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, n. 282 del 2 dicembre 2023;

Visto il decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica 17 maggio 2024 «Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili"», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 131 del 6 giugno 2024;

Ritenuto opportuno procedere alla revisione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, definiti con il citato decreto ministeriale 6 novembre 2023, come modificato dal decreto ministeriale 17 maggio 2024:

Decreta:

Art. 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 2, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 sono adottati i «criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili» di cui all'allegato 1, parte integrante del presente decreto.

Art. 2

Abrogazioni e norme finali

1. Il decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica 6 novembre 2023 recante «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», e' abrogato dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

2. Il decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica 17 maggio 2024, «Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili"», e' abrogato dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

3. Il presente decreto entra in vigore dopo trenta giorni dalla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 9 aprile 2025

Il Ministro: Pichetto Fratin
Allegato 1

Piano d'azione per la sostenibilita' 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 di applicazione dei 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 in plastica

2.2 Clausole contrattuali

2.2.1 Relazione di applicazione dei CAM

2.2.2 Tipologie e caratteristiche dei prodotti offerti

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

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 Imballaggi in plastica
 - 2.3.2 Riduzione degli imballaggi
 - 2.3.3 Distanza di approvvigionamento dell'acqua minerale
 - 2.3.4 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici
 - 2.3.4.1 Sub criterio «filiera corta»
 - 2.3.4.2 Sub criterio «chilometro zero»
 - 2.3.5 Misure di gestione etica ed ambientale
 - 2.3.5.1 Adozione di misure di gestione ambientale
 - 2.3.5.2 Adozione di specifiche misure per la gestione responsabile dal punto di vista etico e ambientale del servizio
 - 2.3.6 Flotta dei veicoli utilizzati
 - 2.3.7 Report di sostenibilita'
- 3 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)
 - 3.1 Clausole contrattuali
 - 3.1.1 Relazione di applicazione dei 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 di applicazione dei 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 di applicazione dei CAM

5.2.2 Acqua trattata: manutenzione delle apparecchiature
5.3 Criteri premianti
5.3.1 Veicoli utilizzati per le attivita' manutentive

1 Premessa

Questo documento e' stato predisposto in attuazione dell'art. 4, comma 4, del decreto legislativo 3 novembre 2021, n. 196, e nell'ambito di quanto previsto dal Piano d'azione per la sostenibilita' 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.

Nel primo capitolo e' fornito un quadro esplicativo generale. Nei capitoli successivi 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 e' obbligatoria, ai sensi dell'art. 57, comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, di seguito «Codice» e sono da intendersi integrativi, per gli aspetti ambientali, rispetto ai requisiti tecnici o obblighi normativi, derivanti da regolamenti europei o norme nazionali, gia' vigenti per il settore. I soggetti obbligati all'applicazione dei CAM sono le stazioni appaltanti, gli enti concedenti e i concessionari.

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 quanto in grado di modificare determinate abitudini di consumo degli utenti;

un miglioramento delle caratteristiche ambientali dei prodotti offerti, con un accento posto alla presenza di prodotti freschi e assicurare una maggiore quota di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale;

la promozione di criteri di ecodesign e dell'attuazione di misure ed azioni rilevanti ai fini della promozione di modelli di economia circolare e dell'efficientamento energetico.

Attraverso l'introduzione dei presenti Criteri ambientali minimi nella documentazione progettuale e di gara, le stazioni appaltanti hanno pertanto l'opportunita' di:

prevenire la produzione dei rifiuti, favorendo soluzioni e tecnologie funzionali alla riduzione degli imballaggi;

promuovere un modello alimentare piu' rispettoso dell'ambiente, equo e sano;

ridurre gli impatti ambientali e climalteranti della logistica e favorire l'economia di prossimita';

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 priorita' nazionali; obiettivo 13 «Lotta contro il cambiamento climatico»; 2.4 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili; 11 «Citta' e comunita' 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 disponibilit  e l'accessibilit  economica di opzioni alimentari sane e sostenibili per ridurre l'impronta ambientale complessiva del sistema alimentare, a promuovere strategie di marketing tenendo conto delle necessit  delle persone pi  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 pi  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, cos  come previsto dall'art. 57, comma 2 del codice, possono svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, cio':

sostenendo, attraverso la leva della domanda pubblica ed il ruolo comunicativo che puo' avere questo canale distributivo, un modello agricolo e zootecnico pi  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) 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...omissis...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 sostenibilit  ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione...omissis...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, nonch  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 sostenibilita' ambientale e sociale, nonche' a favorire il consumo di acqua di rete, cio' anche in linea con le indicazioni della COM (2020) 98 «Un nuovo piano d'azione per l'economia circolare. Per un'Europa piu' pulita e piu' 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 e' quello di facilitare e indirizzare in tale direzione il ruolo degli enti concedenti e, affinche' tali indicazioni vadano a buon fine, e' 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 fattibilita' 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 sostenibilita' 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'utilita' di favorire la diffusione di una politica dei prezzi di vendita all'utenza volta alla promozione di abitudini di consumo piu' responsabili dal punto di vista ambientale, anche legate all'utilizzo di contenitori di proprieta' per il consumo di acqua e bevande, nonche' al cibo deperibile, prossimo alla scadenza e ai prodotti certificati nell'ambito della sostenibilita'. Cio' e' perseguibile attraverso un'allocazione dei margini di profitto dei prodotti posti in vendita appositamente ponderata.

La stazione appaltante e' 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 e' 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 elettricita', la redditivita' 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'attivita' di verifica di conformita' 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 conformita' 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 codice e relativo allegato II.8 , riguardo a «Rapporti di prova, certificazioni delle qualità, mezzi di prova, registro on-line 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 gennaio 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'art. 57, comma 2 del codice.

2.1.1 Relazione di applicazione dei CAM

L'offerente deve elaborare una relazione CAM in cui, per ogni specifica tecnica, 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 mille, e ove non diversamente disposto dall'ente concedente nella documentazione di gara per motivazioni oggettive, devono essere installati distributori automatici di spremute. L'erogazione del bicchiere monouso deve prevedere 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 devono essere sempre installati nei distributori nuovi di fabbrica.

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

2.1.3 Distributori di acqua di rete

Indicazioni alla stazione appaltante

La stazione appaltante e' 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 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 e' potabile o e' oggetto di ordinanze restrittive per motivi di sicurezza.

La scelta del sistema di pagamento e' rimessa alla stazione appaltante stessa.

Laddove gli edifici non siano gia' dotati di punti per l'erogazione diretta di acqua di rete potabile, devono essere 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 conformita' al criterio.

2.1.4 Distributori di acqua calda e bevande calde

I distributori che erogano caffe' e bevande calde solubili, ove tecnicamente possibile, devono essere 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 conformita' al regolamento (CE) n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I distributori devono avere il macinacaffe' incorporato, per erogare caffe' espresso senza necessita' 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 qualita' del caffe' in chicchi, e' consentito l'uso dei monoporzionati.

Il distributore deve essere dotato di 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 deve erogare automaticamente zucchero ma consentire all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantita' massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda deve essere di quattro grammi.

L'erogazione del bicchiere monouso deve prevedere 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 verra' erogato il bicchiere ne' addebitato l'importo. Tali sensori devono essere sempre installati nei distributori nuovi di fabbrica.

Verifica: l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformita' 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 e' 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 piu' 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

Ove vengano forniti distributori nuovi di fabbrica, questi devono appartenere 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 deve essere valutata secondo il Protocollo industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore regolamenti delegati comunitari o altri analoghi standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

Qualora i distributori nuovi di fabbrica forniti, abbiano funzione refrigerante, essi devono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2026) e, ove reperibili nel mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC, quali propano, propilene).

Ove vengano forniti forni a microonde nuovi di fabbrica o altre apparecchiature nuove ricadenti 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.

Verifica: l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere 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 da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste nel 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, deve essere 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 in plastica

Le bottiglie e le vaschette in plastica utilizzate per i prodotti offerti, devono contenere almeno il 25% di materiale riciclato.

Verifica: l'offerente fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio 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'art. 57, comma 2 del codice.

2.2.1 Relazione di applicazione dei CAM

L'aggiudicatario deve elaborare una relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le

scelte adottate e le verifiche di conformita', allegando la relativa documentazione. Nella relazione CAM, sono riportate le informazioni utili alla verifica di conformita' ai criteri seguenti con la relativa documentazione a comprova.

2.2.2 Tipologie e caratteristiche dei prodotti offerti

2.2.2.1 Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacita' non inferiore ai 50 cl..

Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, te' freddo, bibite, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti.

Due o piu' di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto puo' provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti).

2.2.2.2 Bevande calde

Nei distributori di caffe' a doppia campana, una delle due miscele di caffe' deve essere biologica o 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) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di the' e a base di cacao, devono avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato.

Se sono presenti piu' prodotti a base di cacao, almeno uno di questi, in alternativa ad avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato, puo' essere biologico o proveniente 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 sostenibilita' ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversita' e ad elevate scorte di carbonio, cosi' come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (1) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilita' dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

2.2.2.3 Frutta e ortaggi

Se presenti frutta o ortaggi, questi devono essere freschi di stagione di IV gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre. Tale percentuale puo' essere soddisfatta 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 deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate deve essere 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.

2.2.2.4 Insalate

Se presenti insalate, tra queste, almeno un tipo tra quelle disponibili, deve essere biologica.

Se presenti, in particolare, insalate contenenti cereali, almeno un tipo tra quelle disponibili deve essere biologica oppure i cereali in essa contenuti devono essere integrali.

2.2.2.5 Panini e prodotti da forno

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 cinquecento persone.

Se presenti panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, ecc), questi devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi.

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

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

2.2.2.6 Prodotti esotici

Se presenti (ananas, banane, zucchero di canna), questi devono essere biologici oppure 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. 2018/2001 (2), 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 o latticini, almeno un prodotto deve essere biologico oppure 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

Le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 g) o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 g) contenuto di sodio con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

2.2.2.9 Merende (snack) dolci

a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

b) Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure 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, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all'interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, escluse le merende/snack, devono avere un codice di allevamento tra i seguenti: «0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all'aperto», oppure «2 - Allevamento a terra».

Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 - Allevamento nelle gabbie».

2.2.2.11 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni devono essere 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.

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 decreto ministeriale n. 51 del 29 gennaio 2021, in Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, 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 modalita' di conferimento stabilite dal comune della struttura servita o, nel caso di trasporto su ferrovia o via mare e assimilati, secondo le modalita' di raccolta stabilite dal comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti».

Per consentire, quindi, un corretto recupero dei diversi materiali, e' 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 cosi' via per i diversi materiali usati per gli imballaggi dei prodotti presenti nel distributore. Il mescolatore potra' 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 piu' semplice e coerente con i rifiuti realmente producibili nell'ambito del servizio di ristoro.

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

Al momento e' 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 possibilita' di adottare sistemi simili anche per altre tipologie di materiale, al fine di destinare in modo certo la raccolta al recupero monomateriale di qualita'.

La fattibilita' 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'impossibilita' 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.

E', 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, affinche' la raccolta e la corretta destinazione dei rifiuti prodotti sia la massina possibile, distinguendo tra gli adempimenti a carico dei differenti gestori dei due servizi.

Deve essere 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 modalita' 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: la relazione CAM deve riportare la documentazione utile alla verifica di conformita' al criterio e descrivere le modalita' del servizio.

2.2.4 Prevenzione degli sprechi alimentari

Devono essere 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 utilita' 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 e' gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni piu' 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 deve dimostrare, al responsabile dell'esecuzione del contratto, le modalita' di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilita' sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilita' sociale scelta per la donazione.

2.2.5 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, deve essere trasmesso, al responsabile dell'esecuzione del contratto, il calendario delle specifiche attivita' 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 devono essere trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attivita' di manutenzione. In un registro devono essere 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 attivita' manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Le attivita' manutentive delle «case dell'acqua» e delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), devono essere 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 settoriali (3) e del manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unita' 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 deve essere fatto 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 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 devono essere sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata deve essere 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 e' riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale deve essere 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 deve applicare 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:

deve fornire 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, deve fornire 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;

deve elencare i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;

deve rendere evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;

deve rendere 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, deve rendere 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»;

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

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

Verifica: la relazione CAM deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformita' ai punti sopra descritti.

2.3 Criteri premianti

Indicazioni alla stazione appaltante

Qualora la stazione appaltante utilizzi il miglior rapporto qualita' prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o piu' dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'art. 57, comma 2 del codice, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorita' stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

2.3.1 Imballaggi in plastica

E' attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che si impegna a mettere a disposizione bottiglie e vaschette in plastica, utilizzate per i prodotti offerti, che contengano almeno il 40% di materiale riciclato.

Verifica: l'offerente, fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio plastica seconda vita, ReMade in Italy).

2.3.2 Riduzione degli imballaggi

E' attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che si impegna a mettere a disposizione esclusivamente 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 la documentazione tecnica a comprova del rispetto del 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 e' 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 piu' 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.

2.3.3 Distanza di approvvigionamento dell'acqua minerale

E' attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che si impegna a mettere a disposizione acqua minerale la cui sorgente e luogo di imbottigliamento siano situati nella regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non piu' lontano di 300 km.

Verifica: l'offerente presenta la documentazione tecnica a comprova del rispetto del criterio.

2.3.4 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, lettera a) e lettera 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'art. 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'art. 130 del codice 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'art. 130 del codice, 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'art. 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

2.3.4.1 Sub criterio «filiera corta»

E' 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 criterio «2.2.2 Tipologie e caratteristiche dei prodotti».

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

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

2.3.4.2 Sub criterio «chilometro zero»

E' 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 criterio «2.2.2 Tipologie e caratteristiche dei prodotti».

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

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con piu' ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, piu' 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 conformita' a tali requisiti e' 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.

2.3.5 Misure di gestione etica ed ambientale

2.3.5.1 Adozione di misure di gestione ambientale

Indicazioni alla stazione appaltante

Questo criterio e' pensato per premiare le imprese che si dotano di un sistema di gestione ambientale per l'attivita' operativa (non quindi, la sola sede legale amministrativa) perche' durante le attivita' si realizzano i maggiori impatti ambientali.

Criterio: e' attribuito un punteggio premiante all'operatore economico che dimostra la propria capacita' di gestire gli aspetti ambientali dell'intero servizio.

Il valore del punteggio e' pari a «x» se la dimostrazione avviene attraverso il possesso della certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001.

Il valore del punteggio e' maggiore di «x» se la dimostrazione avviene attraverso il possesso della registrazione sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), regolamento (CE) n. 1221/2009.

Verifica: certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 in corso di validita' o registrazione EMAS secondo il regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).

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

E' 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), cosi' 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, lettera c) punto 6 «Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura» (punti X);

b. si impegna, nell'ambito di un progetto di durata triennale, ad attivare iniziative, attraverso il coinvolgimento di enti, societa' o personale specializzato e i propri subfornitori, volte a far si' che nei prodotti di origine animale sia promosso l'ottenimento della certificazione relativa al sistema di qualita' 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 (punti Y).

A cadenza semestrale e' presentato un report che dettaglia le attivita' 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 riferimento nazionale per il benessere animale degli allevamenti e descrive e comprova, con immagini ex ante ed ex post, i miglioramenti conseguiti in base alle attivita' effettuate.

Verifica:

lettera a) analoga alla verifica riportata nei Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva;

lettera b) presentare un progetto ove sono indicati l'ente, la societa' o il professionista esperto delle misure di benessere animale coinvolto, i prodotti che saranno offerti e su cui verra' condotta l'attivita' (denominazione commerciale del produttore e tipo di prodotto), le relative modalita' attuative. Il punteggio e' attribuito in base al grado di affidabilita' 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 disponibilita' a prendere parte a tale iniziativa, attestando il relativo impegno a consentire la tracciabilita' dei relativi sub-fornitori.

2.3.6 Flotta dei veicoli utilizzati

E' 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, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformita' al criterio.

2.3.7 Report di sostenibilita'

E' attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che abbia redatto un report di sostenibilita' coerente con i GRI standards negli ultimi due anni.

Verifica: la stazione appaltante richiede al concessionario il report di sostenibilita' 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'art. 57, comma 2 del codice.

3.1.1 Relazione di applicazione dei CAM

L'aggiudicatario deve elaborare una Relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le scelte adottate e le verifiche di conformita', 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 deve seguire le seguenti ulteriori indicazioni:

sacchi (buste) possono essere:

di carta;

di plastica riutilizzabile con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;

di plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'art. 226-bis, comma 1 del decreto legislativo n. 152/2006 e dall'art. 226-ter, comma 2 del decreto legislativo n. 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 menu': ogni giorno deve essere 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, deve essere 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 devono essere gestite in conformita' del decreto del Ministero della salute

7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.

Verifica: il rispetto del requisito deve essere 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 devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Non devono essere 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, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Devono essere rese disponibili una o più tipologie di bevande alla spina.

Nel locale del punto ristoro devono essere 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 devono essere chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

3.1.4 Prevenzione degli sprechi alimentari

Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto deve essere applicato uno sconto oppure devono essere attivate collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa «to good to go») oppure, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari devono essere 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 devono essere 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, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le family o doggy bag oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere 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 deve essere 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 devono essere 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 deve essere 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 detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

3.1.6 Efficienza energetica

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla piu' 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 devono, 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, capacita' di uso diretto di acqua calda di rete;

«doppia parete»;

possibilita' 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, nonche' le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

3.1.7 Riduttori del flusso idrico

Il concessionario deve installare, ove non gia' 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'uso di arredi per l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi devono essere arredi progettati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso e' necessario fornire evidenza della conformita' alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi di fabbrica, 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 Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana 8 agosto 2022, n. 184 - Serie generale - rispettando le verifiche di conformita' ivi previsti.

Verifica: l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformita' al criterio.

Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, e' descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, cio' 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

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilita' ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonche' 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 menu' 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, e' 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 conformita' ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, e' divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

I contenuti, le modalita' 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 qualita' prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o piu' dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'art. 57, comma 2 del codice, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorita' 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 «2.3.4 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 funzionalita' 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'art. 57, comma 2 del codice.

4.1.1 Relazione di applicazione dei CAM

L'aggiudicatario deve elaborare una relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le scelte adottate e le verifiche di conformita', allegando la relativa documentazione.

4.1.2 Requisiti dei prodotti

I prodotti devono essere conformi ai criteri del capitolo «2.2.2.5 Panini e prodotti da forno».

4.1.3 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

I panini devono essere preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che puo' 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, devono essere messi a disposizione a prezzi scontati oppure 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 che necessitano di essere conservati in ambienti refrigerati, devono essere riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro.

Non devono essere 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 qualita' 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 deve essere 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

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla piu' 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

devono, 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».

4.1.8 Comunicazione

Devono essere 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 menu' 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 e' 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'art. 57, comma 2 del codice, 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 «2.3.4 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'art. 57, comma 2 del codice.

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

Le apparecchiature nuove di fabbrica per l'erogazione di acqua di rete trattata devono essere 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'art. 57, comma 2 del codice.

5.2.1 Relazione di applicazione dei CAM

L'aggiudicatario elabora una relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

5.2.2 Acqua trattata: manutenzione delle apparecchiature

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, deve essere 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 settoriali (4) 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 e' riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Verifica: presentazione della documentazione richiesta nel criterio. Il direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attivita' 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 qualita' prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o piu' dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'art. 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 prioritae stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

5.3.1 Veicoli utilizzati per le attivita' manutentive

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

Verifica: l'offerente fornisce la documentazione utile alla verifica di conformita' al criterio, quale, ad esempio, il libretto di circolazione dei veicoli utilizzati.

- (1) https://ec.europa.eu/energy/topics/renewable-energy/biofuels/voluntary-schemes_en?redir=1
- (2) https://ec.europa.eu/energy/topics/renewable-energy/biofuels/voluntary-schemes_en?redir=1
- (3) 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.
- (4) 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.