



SERVIZIO di RISTORAZIONE e fornitura di DERRATE ALIMENTARI

Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

CRITERI MINIMI AMBIENTALI		CRITERI PREMIANTI		CONDIZIONE DI ESECUZIONE
Specifiche tecniche	Verifica	Specifiche tecniche	Verifica	
<p>Produzione degli alimenti e delle bevande <i>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova olio extravergine</i> devono provenire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per almeno il 40% di peso sul totale da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso totale, da "sistemi di produzione integrata" (UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle 	<p>Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/20074 e CE n. 889/2008 della Commissione e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo di certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali</p> <p>Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena MSC o equivalenti.</p> <p>Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.</p> <p>Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da</p>	<p>Produzione degli alimenti e delle bevande Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggior quota percentuale di alimenti quali <i>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova olio extravergine</i> con le caratteristiche previste che l'offerente si impegna a fornire nel servizio</p> <p>Requisiti dei prodotti esotici Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla <i>Carta Europea dei criteri del commercio equo e</i></p>	<p>Produzione degli alimenti e delle bevande Dichiarazione del legale rappresentante</p> <p>Requisiti dei prodotti esotici Dichiarazioni del legale rappresentante con il quale si attesta - per ogni specifico alimento esotico - la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello</p>	<p>Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.</p> <p>Riduzione e gestione dei rifiuti (Area Prioritaria) - La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare nella fase di somministrazione e consumo dei pasti- posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc..). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso potranno essere utilizzate, ove sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI ENI 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino</p>

<p>denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali (Reg. CE N. 1898/2006 Commissione del 14/12/2006, CE N. 510/2006 Consiglio del 20/03/2006, CE N. 509/2006, Decreto Ministro Politiche Agricole 08/09/1999 n. 350.</p> <p>Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007.</p> <p>I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i calendari di stagionalità. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.</p> <p><i>Carne</i> deve provenire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica come da Regolamenti (CE) N. 834/07 - per almeno il 25% in 	<p>fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006 e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.</p> <p>Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'<i>Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali</i> istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</p> <p>L'Amministrazione deve pretendere dai fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri uffici ed in copia nei centri refezionali.</p> <p>I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 e accreditati in conformità delle stesse.</p>	<p><i>solidale</i>, elaborato ed approvato da <i>Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO</i>).</p>	<p>internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfeir Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.</p>	<p>la conformità a tale norma.</p> <p>- La ditta dovrà eliminare, ove non richiesto per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di zucchero (se in bustine monodose di carta), maionese Ketchup, senape, salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica</p> <p>Asporto cibo non consumato La ditta dovrà offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando appositi contenitori, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.</p> <p>Formazione del personale La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale attività di formazione che affrontino le tematiche adeguate al proprio sistema gestionale ambientale.</p>
--	--	---	--	---

<p>peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del D.M. per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n. 350.</p> <p><i>Pesce</i> deve provenire: - per almeno il 20% in peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile certificazione MSC. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti</p> <p><i>Bevande</i> Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche ed igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acque e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato) la ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e</p>				
---	--	--	--	--

<p>distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica . Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.</p>				
<p>Requisiti dei prodotti in carta-tessuto Nel caso di utilizzo di prodotti di carta – riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta” , che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall’art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).</p>	<p>Requisiti dei prodotti in carta-tessuto L’offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell’Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell’Etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.</p>	<p>Carbon footprint Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all’offerente che si impegna ad utilizzare nell’esecuzione del servizio prodotti alimentari “....” Caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas e effetto serra (GHG – green house gases), espressi in termini di CO2 equivalenti lungo il ciclo di vita</p>	<p>Carbon footprint Valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO2 equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di un organismo riconosciuto.</p>	

CRITERI MINIMI AMBIENTALI		CRITERI PREMIANTI		CONDIZIONE DI ESECUZIONE
Specifiche tecniche	Verifica	Specifiche tecniche	Verifica	
<p>Trasporti L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mezzi di trasporto su ferro; - veicoli almeno euro 4; - veicoli elettrici; - vetture ibride. 	<p>Trasporti L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.</p>	<p>Trasporti Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a: <i> Criterio a)</i> Effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero dei viaggi; <i> Criterio b)</i> Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.</p>		
<p>Consumi energetici Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alla classe A+ per i frigoriferi e i congelatori • alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. <p>Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita</p>	<p>Consumi energetici Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta ENERGY Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzione dal quale si evince l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica.</p>	<p>Destinazione del cibo non somministrato. Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".</p>	<p>Destinazione del cibo non somministrato. Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.</p>	

documentazione tecnica.				
<p>Pulizie dei locali L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6/02/2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25/02/2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6/10/1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.</p>	<p>Pulizie dei locali L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.</p>			
<p>Requisiti degli imballaggi L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti note tecniche UNI – EN 13427/13431: 2005 ed UNI – EN 13432:2002. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.</p>	<p>Requisiti degli imballaggi L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta l'indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 o alla UNI EN ISO 14024</p>			

<p>Gestione dei rifiuti L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.</p>	<p>Gestione dei rifiuti Dichiarazione del legale rappresentante a cui seguiranno verifiche nel corso dell'anno.</p>			
<p>Informazione agli utenti La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentazione salute e ambiente, affrontando tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre il consumo di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; - provenienza territoriale degli alimenti; - stagionalità degli alimenti; - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. 	<p>Informazione agli utenti Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione degli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p>			