

## RISTORAZIONE COLLETTIVA (DM 10 marzo 2020)

Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

a) Clausole contrattuali	Criterio	Mezzi di prova	Note
1. Requisiti degli alimenti	<p><u>Frutta, ortaggi, legumi, cereali:</u> biologici per almeno il 50% in peso.</p> <p>Almeno in un altro pasto nell'ambito del trimestre di riferimento, deve essere somministrata frutta se non biologica, almeno certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.</p> <p><u>Frutta esotica (ananas, banane):</u> biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale</p> <p>L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità.</p> <p>Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.</p>	<p>- <b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p>- <b>Certificazione da produzione integrata</b> (norma UNI 11233:2009) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Certificazione commercio equo e solidale:</b> schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i>, il <i>World Fair Trade Organization</i> o equivalenti.</p>	<p>--- <b>Verifiche documentali</b> a campione sulla documentazione fiscale pertinente (es. documenti di trasporto, fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento).</p> <p>Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, e riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.</p> <p>--- <b>Verifiche in situ</b> eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune (es. i commissari mensa).</p> <p>Le <i>verifiche in situ</i> sono effettuate senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della</p>

			<p>conformità di tutte le clausole previste nel contratto.</p> <p>La <i>certificazione</i> deve essere presente per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Il <i>calendario di stagionalità</i> a cui si fa riferimento è quello adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "<i>Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche</i>" oppure può essere adottato il calendario di stagionalità in allegato al CAM ristorazione, oppure il calendario di stagionalità regionale.</p>
	<p><u>Uova</u> (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p>	
	<p><u>Carne bovina</u>: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna"</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale (SQN)</b>, Regolamento (UE) n. 1305/2013, riconosciuta ai Consorzi di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualità nazionale zootecnia, ai sensi dell'articolo 8, comma 3 del D.M. 4 marzo 2011, n 4337.</p> <p>- <b>Certificazione CReNBA</b> "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di</p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>

		<p>Referenza Nazionale” riconosciuta dal Ministero della Salute e dal MIPAAF a diverse Organizzazioni (in base al Reg. CE 1760, al decreto Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e alla Circolare 7770 del 13/04/2015)</p> <p>- <b>Requisito “allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi”</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p> <p>- <b>Certificazioni IGP, DOP</b> (regolamenti (CE) N.510/2006, (CE)N.1898/2006 rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Etichetta “prodotto di montagna”</b> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, del Reg. delegato n.665/2014 e del decreto ministeriale del 28.07.2017 n. 57167</p>	
	<p><u>Carne suina:</u> biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>- <b>Certificazione CReNBA</b> “Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale” riconosciuta dal Ministero della Salute e dal MIPAAF a diverse Organizzazioni (in base al Reg. CE 1760, al decreto Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e alla Circolare 7770 del 13/04/2015)</p> <p>- <b>Requisito “allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi”</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a</p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefrigata, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.</p>

<p><i>Carne avicola:</i> biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 200 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto".</p>	<p>seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p> <p>- <b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Requisito "allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi"</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p> <p>-<b>Etichettatura "rurale in libertà" e "rurale all'aperto"</b> ai sensi del D.M. 29-7-2004 Ministero delle politiche agricole e forestali, Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame, pubblicato nella Gazz. Uff. 13 ottobre 2004, n. 241.</p>	<p>Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
<p>Negli <i>asili nido</i> la carne omogeneizzata deve essere biologica.</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p>	
<p><i>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):</i> i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui <b>all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006</b> e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>).</p>	<p>--<b>Origine FAO 37 e 27</b>, informazioni obbligatorie da associare a ciascuna partita che dovranno essere fornite al consumatore finale ai sensi dell'art.35 del Reg. (UE) 1379/2013 e dell'art. 38 del Reg. (UE)1379/2013: per i prodotti della pesca catturati in mare, nelle zone Fao Atlantico nord-orientale (FAO 27) e Mediterraneo e Mar Nero (FAO 37), la zona di produzione deve essere espressa su due livelli: 1° la denominazione scritta della sottozona o della divisione FAO; 2° ulteriore definizione dell'area in questione in termini comprensibili per il consumatore oppure una carta o un pittogramma che indichi tale zona di pesca.</p> <p>--<b>Indicare i pesci iscritti nelle liste</b> indicate dal criterio</p>	<p>Al momento della redazione del capitolato, la stazione appaltante deve controllare dalle liste indicate nel criterio, i pesci classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" e indicarli nel criterio come esempio. Durante la somministrazione del pesce, sarà l'aggiudicatario a verificare quali sono i pesci indicati nelle liste, poiché queste possono subire variazione mese per mese. Quindi la stazione appaltante dovrà poi controllare in base alla lista</p>

		<p><i>Oppure</i></p> <p>--<b>Certificato di catena di custodia MSC</b> (MarineStewardshipCouncil, Friend of the Sea) o equivalenti.</p>	<p>fornita dall'aggiudicatario o dai siti indicati.</p> <p><b>A titolo di esempio le indicazioni per i prodotti FAO 27 e 37 sono così espresse:</b> - Prodotto pescato a largo di Chioggia:</p> <p>1) sottozona o divisione: Mediterraneo centrale (sottozona) 2) ulteriore definizione dell'area: Mar Adriatico (qui è un caso che la maggior definizione corrisponda con la divisione FAO) o carta o pittogramma</p> <p>Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
	<p><b>Prodotti ittici:</b> se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>- <b>Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale (SQN)</b>, Regolamento (UE) n. 1305/2013, riconosciuta ai Consorzi di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualità nazionale zootecnia, ai sensi dell'articolo 8, comma 3 del D.M. 4 marzo 2011, n 4337.</p>	<p>Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
	<p><b>Salumi e formaggi:</b> almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna"</p> <p>I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><i>Oppure</i></p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio</p>

		<p>- <b>Certificazioni IGP, DOP</b> (regolamenti (CE) N.510/2006, (CE)N.1898/2006 rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Etichetta “prodotto di montagna”</b> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, del Reg. delegato n.665/2014 e del decreto ministeriale del 28.07.2017 n. 57167</p>	
	<u>Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt:</u> biologico	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Olio:</u> per i condimenti e la cottura deve essere usato <i>olio extravergine di oliva</i> Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Pelati, polpa e passata di pomodoro:</u> almeno il 33% in peso deve essere biologico	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Succhi di frutta o nettari di frutta:</u> biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione “contiene naturalmente zuccheri”	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio

		regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	
	<i>Acqua:</i> di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco		
	<i>Spuntini:</i> biologici Devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte, marmellate e confetture. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse  <b>Certificazione commercio equo e solidale:</b> schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i> , il <i>World Fair Trade Organization</i> o equivalenti.	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
<b>2. Flussi informativi</b>	L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato <i>on line</i> sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico.	Verifiche in corso di esecuzione contrattuale <b>Certificazioni</b> dei prodotti che verranno somministrati (vedi mezzi di prova relativi ai requisiti al criterio degli alimenti)	Nei casi di illecito sarà applicato l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 relativo al " <i>Codice del consumo</i> "
<b>3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari</b>	<u>Le misure da adottare per la riduzione degli sprechi sono:</u> – La porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse	<b>Verifiche in situ</b> tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura Redazione del <b>Rapporto quadrimestrale</b> contenente: i dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso i questionari, la descrizione delle	Il <i>rapporto quadrimestrale</i> deve essere inviato telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il

	<p>misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).</li> <li>- Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.</li> <li>- Analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare.</li> <li>- Attuare azioni correttive, tra le quali:</li> <li>- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti; collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.</li> <li>- Attuare le misure di recupero più appropriate condividendo con la stazione appaltante entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>il cibo non servito</u> sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Individuare le soluzioni più appropriate al contesto locale, per la logistica, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate</li> </ul> </li> </ul>	<p>misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.</p> <p>Redazione di <b>questionari due volte l'anno</b>, nel primo e nel secondo quadrimestre, per rilevare le motivazioni relative al punto 4 e gli eventuali disservizi, compilato da: personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa); alunni, a partire da sette anni di età.</p> <p>Per l'utenza adulta, deve essere possibile, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.</p> <p><b>Progetto</b> dell'aggiudicatario sulle misure per il recupero delle eccedenze alimentari <b>entro sei mesi dalla decorrenza del contratto</b> (inclusi accordi con le associazioni non lucrative di utilità sociale, con i canili/gattili, etc.)</p>	<p>nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio</p> <p>Le <i>attivazioni con la ASL</i> sono relative alla possibilità di variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto.</p> <p>Le <i>misure di recupero da attuare</i> fanno riferimento alla tipologia di eccedenza alimentare riscontrata (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa.</p>
--	--	--	--



	<p>vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;</p> <p>- <u>le eccedenze di cibo servito</u> devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.</p>		
<p><b>4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)</b></p>	<p>Dev'essere fatto uso di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).</p> <p>Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.</p>	<p><b>Verifiche <i>in situ</i></b> presso il centro di cottura e di refezione, a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova.</p> <p>- <b>Certificati di biodegradabilità</b> per i prodotti monouso (posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili) in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.</p> <p>- <b>Dichiarazione di conformità MOCA</b>, secondo quanto disposto dall'art. 16 del regolamento CE n.1935/2004 con allegati <b>Rapporti di prova</b> di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il Regolamento (UE) n. 321/2011 e la Direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon), rilasciati da organismi di valutazione della conformità.</p>	<p>L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.</p> <p><i>Le prove di laboratorio</i> sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p>
<p><b>5. Prevenzione e gestione dei rifiuti</b></p>	<p>Utilizzo di prodotti ricaricabili o con imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.</p> <p>Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto <i>ex lege</i> oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).</p> <p>La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate</p>	<p>- <b>Descrizione del tipo di imballaggi</b> indicati nel criterio</p> <p>- <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> a effettuare una corretta gestione dei rifiuti indicando quali saranno le modalità di organizzazione della stessa in base al criterio.</p> <p><i>Per il contenuto di riciclato è conforme:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>-Etichetta ecologica di Tipo II</b>(autodichiarazione ambientale) conforme alla norma ISO 14021 che dimostri il rispetto del criterio.</li> <li>- <b>-Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> </ul>	<p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>

	<p>coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>-Certificazione di prodotto indipendente</b>, accreditata da Accredia, come ReMade in Italy®, Plastica Seconda vita o equivalenti che attestino il contenuto di riciclato.</li> </ul> <p><i>Per imballaggi biodegradabili e compostabili è conforme:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificato di biodegradabilità</b> in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.</li> </ul>	
<p><b>6. Tovaglie e tovaglioli</b></p>	<p>Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili. Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.</p>	<p><b>Verifiche <i>in situ</i></b> con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.</p> <p><u>Per le tovaglie i mezzi di prova sono:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> <li>- <b>Etichetta OEKO-TEX® Standard 100</b> (classe II) o equivalenti</li> <li>- <b>Etichetta "Organic Content Standard (OCS)"</b> o equivalenti</li> </ul> <p><u>Per le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> </ul> <p><i>Oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Marchio "PEFC"</b>, o equivalenti con allegate <b>prove di laboratorio</b> che attestino la conformità al criterio</li> </ul> <p>I Rapporti di prova sono rilasciati da organismi di valutazione della conformità che comprovino i criteri contenuti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009. Le prove di laboratorio sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p>	<p>I <u>sopralluoghi</u> sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)</p> <p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>

<p><b>7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure</b></p>	<p>Uso di detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.</p>	<p><b>Verifiche <i>in situ</i></b> con sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari:</p> <p>In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etichetta ecologica di Tipo I (<b>Ecolabel</b> UE o equivalente);</li> <li>- <b>Documentazione tecnica del fabbricante</b> con allegate schede di sicurezza e Rapporti di prova che attestino la conformità ai criteri di cui all'<b>Allegato A del DM 24 maggio 2012 (CAM Pulizie)</b>.</li> </ul> <p>I Rapporti di prova sono rilasciati da organismi di valutazione della conformità che comprovino i criteri contenuti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009. Le prove di laboratorio sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p>	<p>I <u>sopralluoghi</u> sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)</p> <p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>
<p><b>8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio</b></p>	<p>Formazione del personale sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>per gli addetti alla sala mensa e alla cucina</u>: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;</li> <li>- <u>per gli addetti alla cucina</u>: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la</li> </ul>	<p><b>Verifiche documentali</b> in corso di esecuzione contrattuale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Programma di formazione del personale eseguito</b> con elenco dei partecipanti, entro 60 giorni dall'inizio del servizio</li> <li>- <b>Programma di formazione del personale</b> assunto in corso di esecuzione contrattuale</li> </ul>	

	<p>minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.</p>		
<p><b>9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica</b></p> <p><i>Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta</i></p>	<p>Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p> <p>I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: "I frigoriferi e i congelatori professionali ..... <i>omissis</i>....., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati".</p> <p>Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;</li> <li>- "doppia parete";</li> <li>- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.</li> </ul>	<p>Verifiche in sede di consegna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Libretto di istruzioni e schede tecniche</b> dai 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.</li> </ul>	

b) Criteri premianti	Criterio	Mezzi di prova	Note
1. Chilometro 0 e filiera corta	<p><u>Sub criterio a)</u> Verranno attribuiti punti tecnici premianti in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività tra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali;</u></li> </ul>	<p>Verifiche in sede di esecuzione contrattuale Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> con l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende</li> </ul>	<p>Per ogni categoria di prodotto fornito, indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>

	<p>- <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati.</u></p> <p><u>Sub criterio b)</u> Verranno attribuiti ulteriori punti tecnici se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>	<p>di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da “Km 0”, con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.</p> <p>- <b>Contratti preliminari con i “produttori”</b> che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l’ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l’intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p> <p><u>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</u></p> <p>- <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> dell’impresa che gestirà i trasporti primari, che riporti l’elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore propulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.</p>	<p><i>Per la definizione di filiera corta e chilometro 0, si vedano le definizioni riportate al punto 1 del sub C lettera b) del DM in questione. (DM 10 marzo 2020)</i></p>
<p><b>2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</b></p>	<p><u>Sub criterio a)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili rispetto all’impegno a utilizzare mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli</p>	<p><u>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</u></p> <p>--<b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> che riporta l’elenco dei veicoli</p>	

	<p>a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL); <u>Sub criterio b)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili per l'adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).</p>	<p>che verranno utilizzati, il costruttore, la designazione commerciale e modello, categoria, classe, motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile. <u>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</u></p> <p>--<b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. --<b>Protocollo sottoscritto</b> tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci</p>	
<p><b>3. Comunicazione</b></p>	<p>Verranno attribuiti dei punteggi per l'attuazione di iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.</p>	<p>- <b>Progetto di comunicazione</b> e informazioni che si intendono veicolare.</p>	
<p><b>4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</b></p>	<p><u>Sub criterio a)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili per la somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018 n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. <u>Sub criterio b)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili in base all'impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015 n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui</p>	<p>Verifiche effettuate in sede di esecuzione contrattuale con le modalità indicate nel criterio relativo ai requisiti ambientali degli alimenti <u>Per il criterio sub a) e sub b) (in fase di offerta):</u></p> <p>--<b>Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante</b> contenente l'impegno assunto con l'indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria- dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).  --<b>Contratti preliminari</b> con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto  <u>Nota bene:</u> se si soddisfano entrambi i criteri, il punteggio attribuito al sub criterio b) deve essere maggiore del punteggio attribuito al sub criterio a).</p>

	all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.	informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	
<b>5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</b>	<p><i>Sub criterio a)</i> Verranno assegnati punti tecnici riguardo il pesce di allevamento, per la somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica.</p> <p><i>Sub criterio b)</i> Verranno assegnati punti tecnici per la somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile.</p> <p><i>Sub criterio c)</i> Verranno assegnati punti tecnici per la somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (riferiti quindi alla pesca in mare e non da itticoltura)</p>	<p><b>Verifiche</b> anche in sede di esecuzione contrattuale.</p> <p><b>--Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> nella quale si attesti l'impegno assunto.</p> <p><u>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</u></p> <p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><u>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</u></p> <p><b>--Indicare i prodotti ittici iscritti nelle liste</b> indicate dal criterio</p> <p><i>Oppure</i></p> <p><b>--Certificato di catena di custodia MSC</b> (MarineStewardshipCouncil, Friend of the Sea) o equivalenti.</p> <p><u>Per il criterio sub c) (in fase di offerta):</u></p> <p><b>--Progetto</b> con le cooperative locali di pescatori prossime al centro di cottura in cui si descrivono le caratteristiche del contratto.</p>	Per verificare il tasso di sfruttamento del Massimo Rendimento Sostenibile, bisogna consultare i documenti ufficiali consultabili ai link segnalati nel DM 10 marzo 2020, criterio Sub C lettera b punto 5.
<b>6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura</b>	Saranno assegnati dei punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la <i>due diligence</i> ("dovuta diligenza") lungo la catena di	<p>Verifiche in corso di esecuzione su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Descrizione delle azioni svolte</b></li> <li>- <b>Prove documentali</b> sulle condizioni di lavoro emerse e sulle eventuali migliorie che, per il</li> </ul>	Per le specifiche sui <i>controlli lungo la catena di fornitura</i> , si vedano le modalità indicate nel criterio numero



fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle Convenzioni Internazionali del Lavoro richiamate in appendice B del presente decreto o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.

tramite di tali interventi specialistici, sono stati ottenuti sulle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti.

**Referenze ortofrutticole** per le quali vi sia prova attendibile che siano coltivate nel rispetto dei diritti umani e della legislazione nazionale sul lavoro agricolo e dell'assenza di caporalato in relazione all'impegno all'attuazione della *due diligence*

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

6 sub C lettera b) del DM 10 marzo 2020.



**D. Affidamento di un servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme**

a) <u>Specifiche tecniche</u>	Criterio	Mezzi di prova	Note
<p><b>1. Menù</b></p>	<p>I menù devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo la <i>Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile</i> di cui al documento UNI – PdR25-2016 e inoltre: -- prevedono almeno un piatto vegetariano al giorno; -- prevedono un pasto esclusivamente "vegetariano" per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Programma del menù stagionale</b></li> <li>- <b>Descrizione delle ricette</b></li> </ul>	<p>Il menù deve essere suddiviso in base alla settimana lavorativa</p> <p>Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.</p>
b) <u>Clausole contrattuali</u>	Criterio	Mezzi di prova	Note
<p><b>1. Requisiti degli alimenti</b></p>	<p><u>Frutta, ortaggi, legumi, cereali:</u> biologici per almeno il 20% in peso.</p> <p>L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere somministrata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.</p>	<p>--- <b>Verifiche documentali</b> a campione sulla documentazione fiscale pertinente (es. documenti di trasporto, fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento).</p> <p>- <b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p>	<p>La <i>certificazione</i> deve essere presente per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Il <i>calendario di stagionalità</i> a cui si fa riferimento è quello adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante</p>
	<p>L'ortofrutta non deve essere di <u>quinta gamma</u> e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità.</p> <p>Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.</p>	<p>Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, e riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati,</p>	<p>"<i>Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche</i>" oppure può essere adottato il calendario di stagionalità in allegato al CAM ristorazione, oppure il calendario di stagionalità regionale.</p>

		<p>nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.</p> <p>--- <b>Verifiche in situ</b> eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune (es. i commissari mensa). Le <i>verifiche in situ</i> sono effettuate senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.</p> <p>- <b>Certificazione da produzione integrata</b> (norma UNI 11233:2009) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p>	
--	--	---	--

	<p><u>Uova</u> (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p>	
	<p><u>Carne:</u> la carne <i>bovina</i> e <i>avicola</i> deve essere biologica per almeno il 20% in peso.</p> <p>Un ulteriore 10% in peso di <i>carne bovina</i> deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale (SQN)</b>, Regolamento (UE) n. 1305/2013,</p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>

	<p>antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”</p> <p>La restante carne <i>avicola</i> somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici” e allevamento “rurale in libertà” (<i>free range</i>) o “rurali all’aperto”.</p>	<p>riconosciuta ai Consorzi di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualità nazionale zootecnica, ai sensi dell’articolo 8, comma 3 del D.M. 4 marzo 2011, n 4337.</p> <p>- <b>Certificazione CRENBA</b> “Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale” riconosciuta dal Ministero della Salute e dal MIPAAF a diverse Organizzazioni (in base al Reg. CE 1760, al decreto Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e alla Circolare 7770 del 13/04/2015)</p> <p>- <b>Requisito “allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi”</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p> <p>- <b>Certificazioni IGP, DOP</b> (regolamenti (CE) N.510/2006, (CE)N.1898/2006 rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Etichetta “prodotto di montagna”</b> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, del Reg. delegato n.665/2014 e del decreto ministeriale del 28.07.2017 n. 57167</p> <p>-<b>Etichettatura “rurale in libertà” e “rurale all’aperto”</b> ai sensi del D.M. 29-7-2004 Ministero delle politiche agricole e forestali, Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di</p>	
--	--	---	--

	<p><u>Carne suina</u>: biologica per almeno il 5% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.</p>	<p>etichettatura delle carni di pollame, pubblicato nella Gazz. Uff. 13 ottobre 2004, n. 241.</p> <p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>- <b>Certificazione CRENBA</b> "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Riferenza Nazionale" riconosciuta dal Ministero della Salute e dal MIPAAF a diverse Organizzazioni (in base al Reg. CE 1760, al decreto Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e alla Circolare 7770 del 13/04/2015)</p> <p>- <b>Requisito "allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi"</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefrigata, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
	<p><u>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)</u>: i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui <b>all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006</b> e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>).</p>	<p>--<b>Origine FAO 37 e 27</b>, informazioni obbligatorie da associare a ciascuna partita che dovranno essere fornite al consumatore finale ai sensi dell'art.35 del Reg. (UE) 1379/2013 e dell'art. 38 del Reg. (UE)1379/2013: per i prodotti della pesca catturati in mare, nelle zone Fao Atlantico nord-orientale (FAO 27) e Mediterraneo e Mar Nero (FAO 37), la zona di produzione deve essere espressa su due livelli: 1° la denominazione scritta della sottozona o della divisione FAO; 2° ulteriore definizione dell'area in questione in termini comprensibili per il</p>	<p>Al momento della redazione del capitolato, la stazione appaltante deve controllare dalle liste indicate nel criterio, i pesci classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" e indicarli nel criterio come esempio. Durante la somministrazione del pesce, sarà l'aggiudicatario a verificare quali sono i pesci indicati nelle liste, poiché queste possono subire variazione anno per anno. Quindi la stazione appaltante dovrà</p>

		<p>consumatore oppure una carta o un pittogramma che indichi tale zona di pesca.</p> <p>--Indicare i pesci iscritti nelle liste indicate dal criterio</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>--Certificato di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council, Friend of the Sea) o equivalenti.</p>	<p>poi controllare in base alla lista fornita dall'aggiudicatario o dai siti indicati.</p> <p><b>A titolo di esempio le indicazioni per i prodotti FAO 27 e 37 sono così espresse:</b> - Prodotto pescato a largo di Chioggia:</p> <p>1) sottozona o divisione: Mediterraneo centrale (sottozona) 2) ulteriore definizione dell'area: Mar Adriatico (qui è un caso che la maggior definizione corrisponda con la divisione FAO) o carta o pittogramma</p> <p>Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
	<p><i>Prodotti ittici:</i> se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>- <b>Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale (SQN)</b>, Regolamento (UE) n. 1305/2013, riconosciuta ai Consorzi di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualità nazionale zootecnia, ai sensi dell'articolo 8, comma 3 del D.M. 4 marzo 2011, n 4337.</p>	<p>Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>

	<p><u>Salumi e formaggi:</u> almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna”</p> <p>I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><i>Oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificazioni IGP, DOP</b> (regolamenti (CE) N.510/2006, (CE)N.1898/2006 rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</li> <li>- <b>Etichetta “prodotto di montagna”</b> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, del Reg. delegato n.665/2014 e del decreto ministeriale del 28.07.2017 n. 57167</li> </ul>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio</p>
	<p><u>Pane:</u> alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e “ricette” (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).</p>		
	<p><u>Olio:</u> per i condimenti e la cottura deve essere usato olio extravergine di oliva Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio</p>

	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.		
	<u>Pelati, polpa e passata di pomodoro:</u> almeno il 33% in peso deve essere biologico	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Yogurt:</u> biologici.	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	
	<u>Prodotti esotici</u> (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale	- <b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse <i>oppure</i> - <b>Certificazione commercio equo e solidale:</b> schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i> , il <i>World Fair Trade Organization</i> o equivalenti.	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Acqua:</u> di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31		

	<p><u>Vino e bevande:</u> nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.</p>	<p>- <b>Certificazioni DOC e DOCG</b> - Denominazione di origine controllata e garantita, disciplinati dal Reg. CEE 823/87, dalla Legge n. 164/92, dal D.P.R. n. 348/94 e dai relativi Disciplinari di produzione.</p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio</p>
<p><b>2. Comunicazione</b></p>	<p>L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza. L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile. L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.</p>		<p>Nei casi di illecito sarà applicato l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 relativo al "Codice del consumo" Come buona pratica è auspicabile l'incentivazione a richiedere il <i>family bag</i> per gli avanzi.</p>



<p><b>3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari</b></p>	<p><u>Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito; consentire le mezze porzioni; mettere a disposizione family-bag per gli utenti; garantire il giusto punto di cottura e la qualità organolettica degli alimenti; comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.</li> </ol> <p><i>(non si fa riferimento al tempo: ma è preferibile comunicare entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale)</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Calcolare e monitorare le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito.</li> <li>3. Analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare.</li> <li>4. Attuare azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.</li> <li>5. Attuare le misure di recupero più appropriate condividendo con la stazione appaltante entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>il cibo non servito</u> sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Individuare le soluzioni più appropriate</li> </ul> </li> </ol>	<p>Verifiche in corso di esecuzione contrattuale tramite sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.</p> <p><b>Verifiche in situ</b> tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura</p> <p>--<b>Certificazioni</b> dei prodotti che verranno somministrati (vedi mezzi di prova relativi ai requisiti del criterio degli alimenti)</p> <p>--<b>Istruzioni</b> per il corretto conferimento dei rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e per l'attuazione delle buone pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari</p> <p>Redazione del <b>Rapporto semestrale</b> contenente: i dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni e i dati rilevati attraverso i questionari, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.</p> <p>Redazione di <b>questionari due volte l'anno</b>, per rilevare le motivazioni relative al punto 3 e gli eventuali disservizi, compilato dagli utenti.</p> <p><b>Progetto</b> dell'aggiudicatario sulle misure per il recupero delle eccedenze alimentari <b>entro sei mesi dalla decorrenza del contratto</b> (inclusi accordi con le associazioni non lucrative di utilità sociale, con i canili/gattili, etc.)</p>	<p>Il <b>rapporto semestrale</b> deve essere inviato telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto</p> <p>Le <b>misure di recupero da attuare</b> fanno riferimento alla tipologia di eccedenza alimentare riscontrata (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa.</p> <p>Le <b>prove di laboratorio</b> sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p> <p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p> <p>I <b>sopralluoghi</b> sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)</p> <p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>
--	--	--	--



al contesto locale, per la logistica, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I sopralluoghi sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)

Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).

<p><b>4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)</b></p>	<p>Dev'essere fatto uso di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, se nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e se spazi e impianti lo permettono, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Per «esigenze peculiari» si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per il trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432. Utilizzo di prodotti ricaricabili o con imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto <i>ex lege</i> oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).</p>	<p>Il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.</p>	
<p><b>5. Prevenzione e gestione dei rifiuti</b></p>	<p>Utilizzo di prodotti ricaricabili o con imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto <i>ex lege</i> oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).</p>	<p><b>-Descrizione del tipo di imballaggi</b> indicati nel criterio <b>- Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> a effettuare una corretta gestione dei rifiuti indicando quali saranno le modalità di organizzazione della stessa in base al criterio.  <i>Per il contenuto di riciclato è conforme:</i></p>	<p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>

	<p>La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.</p> <p>Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>-Etichetta ecologica di Tipo II</b>(autodichiarazione ambientale) conforme alla norma ISO 14021 che dimostri il rispetto del criterio.</li> <li>- <b>-Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> <li>- <b>-Certificazione di prodotto indipendente</b>, accreditata da Accredia, come ReMade in Italy®, Plastica Seconda vita o equivalenti che attestino il contenuto di riciclato.</li> </ul> <p><i>Per imballaggi biodegradabili e compostabili è conforme:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificato di biodegradabilità</b> in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.</li> </ul>	
<p><b>6. Tovaglie e tovaglioli</b></p>	<p>Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili.</p> <p>Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.</p>	<p><b>Verifiche <i>in situ</i></b> con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.</p> <p><u>Per le tovaglie i mezzi di prova sono:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> <li>- <b>Etichetta OEKO-TEX® Standard 100</b> (classe II) o equivalenti</li> <li>- <b>Etichetta "Organic Content Standard (OCS)"</b> o equivalenti</li> </ul> <p><u>Per le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> </ul> <p><i>Oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Marchio "PEFC"</b>, o equivalenti con allegate <b>prove di laboratorio</b> che attestino la conformità al criterio</li> </ul>	<p>I <u>sopralluoghi</u> sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)</p> <p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>

		<p>I Rapporti di prova sono rilasciati da organismi di valutazione della conformità che comprovino i criteri contenuti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009. Le prove di laboratorio sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p>	
<p><b>7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure</b></p>	<p>Uso di detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.</p>	<p><b>Verifiche <i>in situ</i></b> con sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari:</p> <p>In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Etichetta ecologica di Tipo I (<b>Ecolabel UE</b> o equivalente);</li> <li>– <b>Documentazione tecnica del fabbricante</b> con allegate schede di sicurezza e Rapporti di prova che attestino la conformità ai criteri di cui all'<b>Allegato A del DM 24 maggio 2012 (CAM Pulizie)</b>.</li> </ul> <p>I Rapporti di prova sono rilasciati da organismi di valutazione della conformità che comprovino i criteri contenuti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009. Le prove di laboratorio sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova</p>	<p>I <u>sopralluoghi</u> sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)</p> <p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>

		richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).	
<p><b>8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio</b></p>	<p>Formazione del personale sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:</p> <p><u>per gli addetti alla sala mensa e alla cucina:</u> la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;</p> <p><u>per gli addetti alla cucina:</u> le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.</p>	<p><b>Verifiche documentali</b> in corso di esecuzione contrattuale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Programma di formazione del personale eseguito</b> con elenco dei partecipanti, entro 60 giorni dall'inizio del servizio</li> <li>- <b>Programma di formazione del personale assunto</b> in corso di esecuzione contrattuale</li> </ul>	
<p><b>9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica</b></p> <p><i>Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta</i></p>	<p>Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p> <p>I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: "I frigoriferi e i congelatori professionali ..... omissis....., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati".</p> <p>Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:</p>	<p>Verifiche in sede di consegna</p> <p><b>Libretto di istruzioni e schede tecniche</b> dai 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.</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;</li> <li>- “doppia parete”;</li> <li>- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.</li> </ul>		
--	---	--	--

a) <u>Criteri premianti</u>	Criterio	Mezzi di prova	Note
1. <b>Varietà e modularità dei menù</b>	Verranno attribuiti punti tecnici in base alla varietà, all'appetibilità e alla modularità in funzione di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù.	-- <b>Descrizione</b> delle ricette e dei menù	
2. <b>Chilometro 0 e filiera corta</b>	<p><i>Sub criterio a)</i> Verranno attribuiti punti tecnici premianti in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività tra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali;</u></li> <li>- <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati.</u></li> </ul> <p><i>Sub criterio b)</i> Verranno attribuiti ulteriori punti tecnici se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>	<p>Verifiche in sede di esecuzione contrattuale</p> <p><u>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> con l'elenco dei “produttori” vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da “Km 0”, con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.</li> <li>- <b>Contratti preliminari con i “produttori”</b> che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la</li> </ul>	<p>Per ogni categoria di prodotto fornito, indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p><i>Per la definizione di filiera corta e chilometro 0, si vedano le definizioni riportate al punto 1 del sub C lettera b) del DM in questione. (DM 10 marzo 2020)</i></p>

		<p>provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p> <p><u>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> dell'impresa che gestirà i trasporti primari, che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore propulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.</li> </ul>	
<p><b>3. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</b></p>	<p><u>Sub criterio a)</u> Verranno assegnati punti tecnici in base all'impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodotti biologici (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai sensi della relativa clausola contrattuale) (punti x)</li> <li>- prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015 n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91 (punti Y&gt;X).</li> </ul> <p><u>Sub criterio b)</u> Verranno assegnati punti tecnici per la somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018 n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 (punti J)</p>	<p>Verifiche effettuate anche in sede di esecuzione contrattuale</p> <p><u>Per il criterio sub a) e sub b) (in fase di offerta):</u></p> <p>--<b>Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante</b> contenente l'impegno assunto con l'indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria- dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).</p> <p>--<b>Contratti preliminari</b> con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto</p> <p><u>Nota bene:</u> se si soddisfano entrambi i criteri del sub a), il punteggio attribuito ai prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale deve essere maggiore del punteggio attribuito ai soli prodotti biologici.</p>



<p><b>4. Impatti ambientali della logistica</b></p>	<p><u>Sub criterio a)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili rispetto all'impegno a utilizzare mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL);</p> <p><u>Sub criterio b)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili per l'adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).</p>	<p>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</p> <p>--<b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> che riporta l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, il costruttore, la designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p> <p>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</p> <p>--<b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato.</p> <p>--<b>Protocollo sottoscritto</b> tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.</p>	
<p><b>5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</b></p>	<p><u>Sub criterio a)</u> Verranno assegnati punti tecnici riguardo il pesce di allevamento, per la somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica.</p> <p><u>Sub criterio b)</u> Verranno assegnati punti tecnici per la somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile.</p> <p><u>Sub criterio c)</u> Verranno assegnati punti tecnici per la somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (riferiti quindi alla pesca in mare e non da itticoltura)</p>	<p><b>Verifiche</b> anche in sede di esecuzione contrattuale.</p> <p>--<b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> nella quale si attesti l'impegno assunto.</p> <p>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</p> <p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</p>	<p>Per verificare il tasso di sfruttamento del Massimo Rendimento Sostenibile, bisogna consultare i documenti ufficiali consultabili ai link segnalati nel DM 10 marzo 2020, criterio Sub C lettera b punto 5.</p>

		<p>--Indicare i prodotti ittici iscritti nelle liste indicate dal criterio</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>--Certificato di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council, Friend of the Sea) o equivalenti.</p> <p><u>Per il criterio sub c) (in fase di offerta):</u></p> <p>--Progetto con le cooperative locali di pescatori prossime al centro di cottura in cui si descrivono le caratteristiche del contratto.</p>	
<p>6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura</p>	<p>Saranno assegnati dei punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la <i>due diligence</i> ("dovuta diligenza") lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle Convenzioni Internazionali del Lavoro richiamate in appendice B del presente decreto o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.</p>	<p>Verifiche in corso di esecuzione su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Descrizione delle azioni svolte</b></li> <li>- <b>Prove documentali</b> sulle condizioni di lavoro emerse e sulle eventuali migliorie che, per il tramite di tali interventi specialistici, sono stati ottenuti sulle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti.</li> <li>- <b>Referenze ortofrutticole</b> per le quali vi sia prova attendibile che siano coltivate nel rispetto dei diritti umani e della legislazione nazionale sul lavoro agricolo e dell'assenza di caporalato in relazione all'impegno all'attuazione della <i>due diligence</i></li> <li>- <b>Progetto</b>, con la società partner esperta coinvolta, e relativo <b>contratto preliminare</b>. Nel <i>progetto</i> deve essere indicata la mappatura delle aziende subfornitrici oggetto delle verifiche e le referenze ortofrutticole selezionate per l'applicazione della <i>due diligence</i></li> </ul>	<p>Per le specifiche sui <i>controlli lungo la catena di fornitura</i>, si vedano le modalità indicate nel criterio numero 6 sub C lettera b) del DM 10 marzo 2020.</p>

**E. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione Collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.**

a) Clausole contrattuali	Criterio	Mezzi di prova	Note
<p><b>1. Menù e requisiti degli alimenti</b></p> <p><i>Requisiti dei prodotti alimentari per reparti ospedalieri di neonatologia, pediatria e per altri utenti da 0 a 19 anni</i></p>	<p><u>Frutta, ortaggi, legumi, cereali per OSPEDALI: biologici</u> La frutta e gli ortaggi devono essere anche di <b>stagione</b> tranne il mese di maggio per la frutta, secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A, o ai calendari regionali. La frutta esotica può essere biologica o provenire da commercio equo e solidale.</p> <p><u>Frutta, ortaggi, legumi, cereali per STRUTTURE ASSISTENZIALI, DETENTIVE E SIMILI:</u> biologici per almeno il 50% in peso.</p> <p>Almeno in un altro pasto nell'ambito del trimestre di riferimento, deve essere somministrata frutta se non biologica, almeno certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.</p> <p><u>Frutta esotica (ananas, banane):</u> biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale</p> <p>L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità.</p> <p>Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.</p>	<p>- <b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><b>Certificazione da produzione integrata</b> (norma UNI 11233:2009) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Certificazione commercio equo e solidale:</b> schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i>, il <i>World Fair Trade Organization</i> o equivalenti.</p>	<p>La <i>certificazione</i> deve essere presente per ciascun prodotto indicato nel criterio</p> <p>Il <i>calendario di stagionalità</i> a cui si fa riferimento è quello adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "<i>Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche</i>" oppure può essere adottato il calendario di stagionalità in allegato al CAM ristorazione, oppure il calendario di stagionalità regionale.</p>
	<p><u>Uova</u> (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p>	



	<p><u>Carne bovina:</u> biologica per almeno il 50% in peso.</p> <p>Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna"</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale (SQN)</b>, Regolamento (UE) n. 1305/2013, riconosciuta ai Consorzi di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualità nazionale zootecnia, ai sensi dell'articolo 8, comma 3 del D.M. 4 marzo 2011, n 4337.</li> <li>- <b>Certificazione CReNBA</b> "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale" riconosciuta dal Ministero della Salute e dal MIPAAF a diverse Organizzazioni (in base al Reg. CE 1760, al decreto Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e alla Circolare 7770 del 13/04/2015)</li> <li>- <b>Requisito "allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi"</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</li> <li>- <b>Certificazioni IGP, DOP</b> (regolamenti (CE) N.510/2006, (CE)N.1898/2006 rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti</li> </ul>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
--	---	--	--

		<p>generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Etichetta “prodotto di montagna”</b> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, del Reg. delegato n.665/2014 e del decreto ministeriale del 28.07.2017 n. 57167</p>	
	<p><u>Carne suina</u>: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>- <b>Certificazione CRENBA</b> “Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale” riconosciuta dal Ministero della Salute e dal MIPAAF a diverse Organizzazioni (in base al Reg. CE 1760, al decreto Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e alla Circolare 7770 del 13/04/2015)</p> <p>- <b>Requisito “allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi”</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p>	<p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.</p>
	<p><u>Carne avicola</u>: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma</p>	<p>Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni</p>

	<p>Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 200 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”.</p>	<p>europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Requisito “allevato senza antibiotici per gli ultimi [X] mesi”</b> è consentito dal MIPAAF – Ministero delle politiche - solo a seguito di approvazione di uno specifico disciplinare aziendale ai sensi del reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p> <p>-<b>Etichettatura “rurale in libertà” e “rurale all’aperto”</b> ai sensi del D.M. 29-7-2004 Ministero delle politiche agricole e forestali, Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame, pubblicato nella Gazz. Uff. 13 ottobre 2004, n. 241.</p>	<p>consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.</p>
	<p><i>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):</i> i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui <b>all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006</b> e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>).</p> <p><b>A titolo di esempio le indicazioni per i prodotti FAO 27 e 37 sono così espresse:</b> - Prodotto pescato a largo di Chioggia: 1) sottozona o divisione: Mediterraneo centrale (sottozona) 2) ulteriore definizione dell’area: Mar Adriatico (qui è un caso che la maggior definizione corrisponda con la divisione FAO) o carta o pittogramma.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.</p>	<p>--<b>Origine FAO 37 e 27</b>, informazioni obbligatorie da associare a ciascuna partita che dovranno essere fornite al consumatore finale ai sensi dell’art.35 del Reg. (UE) 1379/2013 e dell’art. 38 del Reg. (UE)1379/2013: per i prodotti della pesca catturati in mare, nelle zone Fao Atlantico nord-orientale (FAO 27) e Mediterraneo e Mar Nero (FAO 37), la zona di produzione deve essere espressa su due livelli: 1° la denominazione scritta della sottozona o della divisione FAO; 2° ulteriore definizione dell’area in questione in termini comprensibili per il consumatore oppure una carta o un pittogramma che indichi tale zona di pesca.</p> <p>--<b>Indicare i pesci iscritti nelle liste</b> indicate dal criterio</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>--<b>Certificato di catena di custodia MSC</b> (MarineStewardshipCouncil, Friend of the Sea) o equivalenti.</p>	<p>Al momento della redazione del capitolato, la stazione appaltante deve controllare dalle liste indicate nel criterio, i pesci classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” e indiarli nel criterio come esempio. Durante la somministrazione del pesce, sarà l’aggiudicatario a verificare quali sono i pesci indicati nelle liste, poiché queste possono subire variazione mese per mese. Quindi la stazione appaltante dovrà poi controllare in base alla lista fornita dall’aggiudicatario o dai siti indicati.</p>

	Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.		
	<p><u>Prodotti ittici</u>: se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".</p> <p>Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>- <b>Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale (SQN)</b>, Regolamento (UE) n. 1305/2013, riconosciuta ai Consorzi di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualità nazionale zootecnia, ai sensi dell'articolo 8, comma 3 del D.M. 4 marzo 2011, n 4337.</p>	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<p><u>Salumi e formaggi (prosciutto cotto, crudo e bresaola)</u>: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna"</p> <p>I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).</p>	<p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><i>Oppure</i></p> <p>- <b>Certificazioni IGP, DOP</b> (regolamenti (CE) N.510/2006, (CE)N.1898/2006 rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti</p>	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio



		<p>generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.</p> <p>- <b>Etichetta “prodotto di montagna”</b> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, del Reg. delegato n.665/2014 e del decreto ministeriale del 28.07.2017 n. 57167</p>	
	<u>Latte, anche in polvere e yogurt:</u> biologico	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Olio:</u> per i condimenti e la cottura deve essere usato olio extravergine di oliva Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Pelati, polpa e passata di pomodoro:</u> almeno il 33% in peso deve essere biologico	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio

		certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	
	<u>Succhi di frutta o nettari di frutta</u> : biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<u>Omogeneizzati carne e frutta</u> : biologici e <u>Marmellate e confetture</u> : biologiche	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse	Deve essere presente la <i>certificazione</i> per ciascun prodotto indicato nel criterio
	<i>Fornire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della "Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile"</i>  <i>Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.</i>  Applicare i criteri ambientali "Menù" e "Requisiti dei prodotti alimentari" dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (rispettivamente, sub D) lett. a, punto 1 e sub D) lett. b, punto 1).  - Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello <b>stesso centro cottura</b> , l'aggiudicatario adotta misure idonee	<b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.  <b>Menù dieta mediterranea</b> secondo la norma UNI – PdR25-2016  Per i documenti da presentare vedi i criteri ambientali "Menù" e "Requisiti dei prodotti alimentari" dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e	<i><u>Il menù devono contenere le seguenti informazioni</u></i> : presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana.

	<p>per garantire separazione tra ingredienti biologici e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la <b>separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.</b></li> <li>- Inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto <u>i menù</u> destinati ai reparti di pediatria, agli assistiti di età pediatrica e adolescenziale delle strutture assistenziali sociosanitarie e quelli destinati ad altri gruppi di utenti redatti su base settimanale, La presenza di alimenti biologici e <b>altrimenti</b> qualificati <b>deve essere comunicata</b> ai pazienti, agli assistiti, ai loro familiari/o altro personale assistente.</li> </ul>	<p>caserne (rispettivamente, sub D) lett. a, punto 1 e sub D) lett. b, punto 1).</p> <p><b>--Descrizione delle procedure</b> attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati, <u>entro 3 mesi dall'aggiudicazione del contratto da condividere con il DEC.</u></p> <p><b>-Piano di comunicazione</b> agli utenti sulle caratteristiche degli alimenti (es. biologici, etc.)</p>	
<p><b>2. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari</b></p>	<p><u>Le misure da adottare per la riduzione degli sprechi sono:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate a cadenza semestrale.</li> <li>2. Analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare.</li> </ol> <p>Attuare azioni correttive, come modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di <i>screening</i> sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.</p>	<p>Il <i>rapporto semestrale</i> deve essere inviato telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, possibilmente entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.</p> <p>Le <i>azioni correttive</i> come la modifica dei menù devono essere prese in condivisione con il personale ospedaliero specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica), fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari.</p>	

<p><b>3. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)</b></p>	<p>Dev'essere fatto uso di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). I biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, se nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e se spazi e impianti lo permettono, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Per «esigenze peculiari» si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per il trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432.</p>	<p><b>Verifiche <i>in situ</i></b> presso il centro di cottura e di refezione, a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova</p> <p>- <b>Certificati di biodegradabilità</b> per i prodotti monouso (posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili) in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.</p> <p>-<b>Dichiarazione di conformità MOCA</b>, secondo quanto disposto dall'art. 16 del regolamento CE n.1935/2004 con allegati <b>Rapporti di prova</b> di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il Regolamento (UE) n. 321/2011 e la Direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon), rilasciati da organismi di valutazione della conformità.</p>	<p>L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. <i>Le prove di laboratorio</i> sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p>
--	--	--	---

<p><b>4. Prevenzione e gestione dei rifiuti</b></p>	<p>Utilizzo di prodotti ricaricabili o con imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.</p> <p>Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto <i>ex lege</i> oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).</p> <p>La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.</p> <p>Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.</p> <p>I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da <b>pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui</b>, sono considerati <b>rifiuti speciali pericolosi</b> e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente</p>	<p><b>Verifiche in situ</b> e tramite acquisizione di informazioni e pertinente documentazione probatoria.</p> <p><i>Per il contenuto di riciclato è conforme:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Etichetta ecologica di Tipo II</b>(autodichiarazione ambientale) conforme alla norma ISO 14021 che dimostri il rispetto del criterio.</li> <li>-<b>Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> <li>-<b>Certificazione di prodotto indipendente</b>, accreditata da Accredia, come ReMade in Italy®, Plastica Seconda vita o equivalenti che attestino il contenuto di riciclato.</li> </ul> <p><i>Per imballaggi biodegradabili e compostabili è conforme:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificato di biodegradabilità</b> in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.</li> </ul>	<p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>
<p><b>5. Tovaglie e tovaglioli</b></p>	<p>Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili.</p> <p>Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.</p>	<p><b>Verifiche in situ</b> con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari</p> <p><i>Per le tovaglie i mezzi di prova sono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente)</li> <li>-<b>Etichetta OEKO-TEX® Standard 100</b> (classe II) o equivalenti</li> </ul>	<p>I <u>sopralluoghi</u> sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)</p> <p>Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la</p>

		<p><b>-Etichetta "Global Organic Textile Standard" o equivalenti</b> Per le tovagliette monoposto e i tovaglioli <u>monouso:</u> - <b>Etichetta ecologica di Tipo I</b> (Ecolabel UE o equivalente) <i>Oppure</i> - <b>Marchio "PEFC"</b>, o equivalenti con allegate <b>prove di laboratorio</b> che attestino la conformità al criterio I Rapporti di prova sono rilasciati da organismi di valutazione della conformità che comprovino i criteri contenuti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009. Le prove di laboratorio sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p>	<p>documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>
<p><b>6. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure</b></p>	<p>Uso di detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.</p>	<p><b>Verifiche <i>in situ</i></b> con sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.  In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- Etichetta ecologica di Tipo I (<b>Ecolabel</b> UE o equivalente);</li> <li>- <b>Documentazione tecnica del fabbricante</b> con allegate schede di sicurezza e Rapporti di prova che attestino la conformità ai criteri di cui all'<b>Allegato A del DM 24 maggio 2012 (CAM Pulizie)</b>.</li> </ul> <p>I Rapporti di prova sono rilasciati da organismi di valutazione della conformità che comprovino i</p>	<p>I <u>sopralluoghi</u> sono effettuati dal direttore dell'esecuzione del contratto (DEC)  Per le Etichette ecologiche di Tipo I equivalenti al marchio Ecolabel UE, deve essere indicato il sito web ufficiale e/o essere allegata la documentazione (protocollo, standard, norma tecnica, ecc. di riferimento).</p>

		<p>criteri contenuti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009. Le prove di laboratorio sono effettuate da laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025 per le prove richieste (il laboratorio deve avere nello scopo di accreditamento le norme tecniche di prova richiamate nelle specifiche tecniche e/o essere accreditato per le prove richieste).</p>	
<p><b>7. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio</b></p>	<p>Utilizzo di personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.</p>	<p>- <b>Programma di formazione del personale eseguito</b> con elenco dei partecipanti, entro 60 giorni dall'inizio del servizio</p>	

<p><b>8. Comunicazione</b></p>	<p>L'utenza deve essere informata sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM mediante apposita segnaletica. L'aggiudicatario dovrà comunicare inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile;</li> <li>- istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa; promozione di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari (ad esempio si deve invitare a richiedere il <i>family bag</i> per gli avanzi ecc.).</li> </ul>	<p>Verifiche in corso di esecuzione contrattuale</p> <p><b>-Certificazioni</b> dei prodotti che verranno somministrati (vedi mezzi di prova relativi ai requisiti del criterio degli alimenti)</p> <p>--<b>Istruzioni</b> per il corretto conferimento dei rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e per l'attuazione delle buone pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari</p>	<p>Nei casi di illecito sarà applicato l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 relativo al "<i>Codice del consumo</i>" Come buona pratica è auspicabile l'incentivazione a richiedere il <i>family bag</i> per gli avanzi.</p>
<p><b>9. Servizi di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica</b></p> <p><i>Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta</i></p>	<p>Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: "I frigoriferi e i congelatori professionali ..... <i>omissis</i>....., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati". Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;</li> <li>- "doppia parete";</li> <li>- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.</li> </ul>	<p>Verifiche in sede di consegna</p> <p><b>Libretto di istruzioni e schede tecniche</b> dai 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.</p>	



b) Criteri premianti	Criterio	Mezzi di prova	Note
1. Verifiche di conformità	Verranno assegnati punteggi tecnici all'offerente che dimostri di essere più affidabile nel garantire la qualità del servizio e la conformità ai Criteri Ambientali Minimi	- <b>Prospetto con la descrizione degli impegni e delle procedure</b> per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci le <b>verifiche di conformità</b> in sede di esecuzione del contratto.	<i>I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti e adeguati</i>
2. Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali	Verranno assegnati punti tecnici all'offerente che si impegna ad applicare il criterio ambientale <b>"Requisiti dei prodotti alimentari"</b> dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale nel caso in cui il <b>servizio sia destinato a strutture socio-sanitarie ed assistenziali o ad altri reparti ospedalieri diversi da pediatria</b> , nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture ospedaliere.	Verifiche in corso di esecuzione contrattuale <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b>	
3. Impatti ambientali della logistica	<u>Sub criterio a)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili rispetto all'impegno a utilizzare mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL); <u>Sub criterio b)</u> Verranno assegnati punti tecnici cumulabili per l'adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).	Per il criterio sub a) (in fase di offerta):  - <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> che riporta l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, il costruttore, la designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile. <u>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</u>  - <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato.	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Protocollo sottoscritto</b> tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci</li> </ul>	
<p><b>4. Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza</b></p>	<p>Verranno assegnati punti tecnici per l'attuazione di misure per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Prospetto con la descrizione delle misure di gestione ambientale</b> del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio;</li> <li>- <b>Prospetto con la descrizione delle modalità di verifica</b> di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.</li> </ul>	<p><i>Le soluzioni descritte saranno valutate in funzione del numero, della relativa coerenza, della verificabilità in sede di esecuzione contrattuale e dell'efficacia nell'obiettivo di prevenzione dei rifiuti e nella riduzione di altri impatti ambientali</i></p>
<p><b>5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</b></p>	<p><i>Sub criterio a)</i> Verranno assegnati punti tecnici riguardo il pesce di allevamento, per la somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica.</p> <p><i>Sub criterio b)</i> Verranno assegnati punti tecnici per la somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile.</p> <p><i>Sub criterio c)</i> Verranno assegnati punti tecnici per la somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (riferiti quindi alla pesca in mare e non da itticoltura)</p>	<p><b>Verifiche</b> anche in sede di esecuzione contrattuale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Dichiarazione di impegno del legale rappresentante</b> nella quale si attesti l'impegno assunto.</li> </ul> <p><u>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</u></p> <p><b>Certificazione di produzione biologica</b> (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciate da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse</p> <p><u>Per il criterio sub b) (in fase di offerta):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Indicare i prodotti ittici iscritti nelle liste</b> indicate dal criterio</li> </ul> <p><i>Oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificato di catena di custodia MSC</b> (MarineStewardshipCouncil, Friend of the Sea) o equivalenti.</li> </ul>	<p>Per verificare il tasso di sfruttamento del Massimo Rendimento Sostenibile, bisogna consultare i documenti ufficiali consultabili ai link segnalati nel DM 10 marzo 2020, criterio Sub C lettera b punto 5.</p>

		<p><u>Per il criterio sub c) (in fase di offerta):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Progetto</b> con le cooperative locali di pescatori prossime al centro di cottura in cui si descrivono le caratteristiche del contratto.</li> </ul>	
<p><b>6. Servizio da rendere in centro di cottura esterno: adozione di sistemi di gestione ambientale e /o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura</b></p>	<p><i>Sub criterio a)</i> Verranno assegnati punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti. <i>Sub criterio b)</i> Si attribuiscono ulteriori punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura.</p>	<p><u>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificazione rilasciata ai sensi della norma ISO 14001</b> o equivalente</li> </ul> <p><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Registrazione EMAS</b> (Regolamento n. 1221/2009)</li> <li>-</li> </ul> <p><u>Per il criterio sub a) (in fase di offerta):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificazione SA8000</b> o equivalente, rilasciata da un organismo di valutazione della conformità</li> </ul>	<p>Le certificazioni possedute devono essere in corso di validità</p>

## F. Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari

a) <u>Specifiche tecniche</u>	Criterio	Mezzi di prova	Note
1. <b>Requisiti degli alimenti</b>	I requisiti delle forniture dei prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione scolastica sub C, lett. a), punto 1 (come riportato nelle presenti linee guida)		
b) <u>Criteri premianti</u>	Criterio	Mezzi di prova	Note
1. <b>Chilometro 0 e filiera corta</b>	Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b) punto 1 (come riportato nelle presenti linee guida)		
2. <b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</b>	<p><u>Sub criterio a)</u> Verranno assegnati punti tecnici per l'impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodotti biologici (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai sensi della relativa clausola contrattuale);</li> <li>- prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</li> </ul> <p><u>Sub criterio b)</u> Verranno assegnati punti tecnici per l'impegno a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p>	<p>Verifiche effettuate anche in sede di esecuzione contrattuale</p> <p>--<b>Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante</b> contenente l'impegno assunto con l'indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria (SQPNI), SQNZ, DOP, IGP, "di montagna") dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Certificazioni</b> a seconda del tipo di produzione somministrata (biologico, DOP, IGP, etc.)</li> </ul>	<p><u>Per il criterio sub a)</u> <i>Nota bene:</i> se si soddisfano entrambi i criteri, il punteggio attribuito ai prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale, deve essere maggiore del punteggio attribuito ai soli prodotti biologici.</p>



<b>3. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici locali</b>	Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b) punto 5 (come riportato nelle presenti linee guida)
<b>4. Verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura</b>	Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. b) punto 6 (come riportato nelle presenti linee guida)