

Bruxelles, 27.9.2019
SWD(2019) 366 draft

DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

Criteri dell'UE per gli appalti pubblici verdi in materia di prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici

Criteri dell'UE per gli appalti pubblici verdi in materia di prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici

Indice

INTRODUZIONE.....	1
1.1 Definizione e ambito di applicazione	2
1.2 Nota generale sulla verifica	3
2 PRINCIPALI IMPATTI AMBIENTALI.....	5
3 CRITERI DELL'UE PER GLI APPALTI PUBBLICI VERDI IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI, SERVIZI DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	8
3.1 Appalti alimentari.....	8
3.1.1 Specifiche tecniche (ST)	8
3.1.2 Criteri di aggiudicazione (CA)	14
3.1.3 Clausole di esecuzione del contratto (CEC).....	18
3.1.4 Note esplicative	18
3.2 Servizi di ristorazione.....	22
3.2.1 Criteri di selezione (CS).....	22
3.2.2 Specifiche tecniche	23
3.2.3 Criteri di aggiudicazione.....	34
3.2.4 Clausole contrattuali	42
3.2.5 Note esplicative	44
3.3 Distributori automatici.....	49
3.3.1 Specifiche tecniche	49
3.3.2 Criteri di aggiudicazione.....	51
3.3.3 Clausole contrattuali	55
3.3.4 Note esplicative	55
CALCOLO DEI COSTI DEL CICLO DI VITA	57

INTRODUZIONE

I criteri dell'UE per gli appalti pubblici verdi hanno lo scopo di agevolare l'acquisto di beni, servizi e opere a ridotto impatto ambientale da parte delle amministrazioni pubbliche. I criteri, il cui uso è **facoltativo**, sono formulati in modo da poter essere integrati (parzialmente o integralmente) — se l'amministrazione lo ritiene opportuno — nella documentazione di gara dell'amministrazione con modifiche minime. Prima della pubblicazione di un bando di gara, le amministrazioni pubbliche sono invitate a verificare l'offerta disponibile di beni, servizi e opere che prevedono di acquistare sul mercato in cui operano. Il presente documento elenca i criteri dell'UE per gli appalti pubblici verdi (GPP) sviluppati per il gruppo di prodotti "prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici". Una relazione tecnica di accompagnamento fornisce sia maggiori dettagli sui motivi che hanno determinato la selezione di questi criteri, sia dei riferimenti per ulteriori informazioni.

Il gruppo di prodotti è suddiviso in tre parti: appalti per i prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici.

I criteri sono suddivisi in: criteri di selezione, specifiche tecniche, criteri di aggiudicazione e clausole di esecuzione del contratto. I criteri sono di due tipi:

- **criteri di base**, destinati a consentire una facile applicazione del GPP, si concentrano su aspetti chiave dell'efficienza ambientale di un prodotto cercando di contenere al massimo i costi amministrativi per le imprese;
- **criteri completi**, che tengono conto di un maggior numero di aspetti o di livelli più elevati di efficienza ambientale e sono destinati alle autorità che vogliono impegnarsi più a fondo nel sostegno a obiettivi in materia di ambiente e di innovazione.

La frase "Specifica identica per i criteri di base e per quelli completi" è inserita quando i criteri sono identici per entrambi i tipi.

1.1 Definizione e ambito di applicazione

Il gruppo di prodotti "prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici" include l'appalto diretto di prodotti alimentari da parte delle amministrazioni pubbliche e l'appalto di servizi di ristorazione utilizzando risorse o strutture interne oppure esternalizzando i servizi, in tutto o in parte, alle imprese di ristorazione collettiva.

I prodotti alimentari possono essere forniti direttamente dai produttori, fabbricanti, grossisti o importatori oppure possono far parte del servizio fornito dalle imprese di ristorazione collettiva.

Sono fornite le seguenti definizioni tecniche per agevolare l'applicazione dei criteri (consultare la relazione tecnica per maggiori dettagli e definizioni tecniche):

- servizio di ristorazione: la preparazione, la conservazione e, se del caso, la consegna di alimenti e bevande destinati al consumo da parte del consumatore/cliente/paziente nel luogo di preparazione, presso un'unità satellite o nei locali/nella sede del cliente;
- impresa di ristorazione collettiva: un'impresa la cui attività consiste (tra le altre attività o gli altri servizi) nella fornitura di pasti (ad esempio in un ristorante o nelle mense scolastiche), nella fornitura di bevande e snack o nella vendita automatica;
- cucina convenzionale: una cucina (nel luogo di consumo) dove tutti gli alimenti, o una parte significativa di essi, vengono preparati a partire da materie prime;
- unità di produzione centralizzata: cucine centrali o stabilimenti alimentari centrali che inviano piatti pronti o ingredienti/pasti pretrattati a satelliti di distribuzione. Può includere sia i servizi "pronto al consumo" che i servizi "assemblaggio e somministrazione";
- pronto al consumo: preparazione in loco o presso una struttura centrale di grandi partite di prodotti destinati al consumo, che vengono successivamente conservate congelate o refrigerate in modo adeguato fino al momento della somministrazione;
- assemblaggio e somministrazione: gli alimenti vengono consegnati pretrattati e cotti per essere in seguito riscaldati (se necessario) e assemblati sul posto;
- distributori automatici e distributori di bevande calde: distributori che erogano in qualsiasi momento spuntini, frutta, bevande e/o panini, ecc. pronti al consumo o riscaldabili;
- distributori d'acqua: un dispositivo specifico per l'erogazione di acqua potabile, che può riscaldare e/o raffreddare l'acqua.

La fornitura di servizi di ristorazione è in molti casi influenzata dalla domanda degli utenti (p. es. le mense). In tali casi le amministrazioni aggiudicatrici devono considerare che il contraente dovrà adeguare la fornitura alla domanda.

1.2 Nota generale sulla verifica

Per alcuni criteri i mezzi di verifica proposti sono la presentazione di etichette e di certificati. Per ciascun criterio sono indicati i certificati e le etichette pertinenti. L'amministrazione pubblica può decidere a sua discrezione in quale fase richiedere le etichette e i certificati. In generale, non sembra necessario richiedere a tutti gli offerenti di fornire le etichette o i certificati fin dall'inizio della procedura. Al fine di ridurre l'onere per gli offerenti e le amministrazioni pubbliche, potrebbe essere considerata sufficiente un'autodichiarazione rilasciata al momento della presentazione delle offerte. Sono poi disponibili diverse opzioni riguardo a se e quando le etichette o i certificati potrebbero essere richiesti:

a) Durante la fase di gara

Per i *contratti di fornitura una tantum*, l'offerente che presenta l'offerta economicamente più vantaggiosa potrebbe essere tenuto a fornire detta prova. Se la prova è ritenuta sufficiente, il contratto può essere aggiudicato; mentre se detta prova è ritenuta insufficiente o non conforme, allora:

- laddove il mezzo di verifica riguardi una specifica tecnica, detta prova deve essere richiesta al successivo offerente con il punteggio più alto, che sarà quindi considerato per l'aggiudicazione del contratto;
- laddove il mezzo di verifica riguardi un criterio di aggiudicazione, i punti aggiuntivi assegnati vanno rimossi e la graduatoria di gara va ricalcolata con tutte le conseguenze che ne derivano.

Un'etichetta o un certificato accertano la conformità a determinati requisiti di un prodotto campione, non degli articoli effettivamente forniti nell'ambito del contratto.

b) Durante l'esecuzione del contratto

Le etichette o i certificati potrebbero essere richiesti durante il contratto.

Si raccomanda di includere esplicitamente clausole di esecuzione del contratto che consentano all'amministrazione aggiudicatrice di effettuare verifiche casuali in qualsiasi momento durante il periodo di durata del contratto. Se i risultati di tali verifiche indicano che i prodotti consegnati non soddisfano i criteri, l'amministrazione aggiudicatrice potrà allora applicare sanzioni e avrà facoltà di risolvere il contratto. Alcune

amministrazioni pubbliche includono condizioni che prevedono quanto segue: se in seguito alle verifiche il prodotto o il servizio soddisfa i loro requisiti, i costi di verifica sono sostenuti dall'amministrazione pubblica, in caso contrario sono sostenuti dal fornitore.

2 PRINCIPALI IMPATTI AMBIENTALI

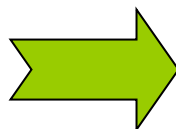
Secondo le prove scientifiche disponibili, sono state tratte le seguenti conclusioni sugli impatti ambientali del gruppo di prodotti "prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici" durante il suo ciclo di vita:

i principali impatti ambientali degli appalti alimentari sono legati alla produzione degli alimenti e includono ad esempio la combustione di combustibili fossili e il consumo energetico per diverse attività, l'uso del suolo o i cambiamenti di uso del suolo, il consumo e l'inquinamento idrico. Vi sono tuttavia altri impatti ambientali legati a specifiche categorie di prodotti alimentari, tra cui:

- la produzione e l'uso di pesticidi e di fertilizzanti chimici associati a gruppi di prodotti alimentari quali carne, latticini, uova, frutta e verdura, pane e cereali, oli e grassi, bevande calde e fredde;
- il degrado del suolo associato a gruppi di prodotti quali frutta e verdura, pane e cereali, oli e grassi;
- le emissioni di metano e nitrato, che sono impatti ambientali associati a vari gruppi di prodotti;
- l'esaurimento degli stock ittici o la produzione di mangimi per pesci e l'uso di trattamenti antivegetativi negli allevamenti in gabbie associati ai prodotti ittici.

In termini di servizi di ristorazione, il consumo energetico ed idrico sono importanti fattori che contribuiscono all'impatto ambientale globale, così come la produzione e la gestione dei rifiuti. Occorre notare che la riduzione dei rifiuti alimentari è fondamentale per ridurre l'impatto ambientale globale del servizio di ristorazione.

Principali impatti ambientali durante il ciclo di vita dei prodotti	Approccio dell'UE agli appalti pubblici verdi
<p>Principali impatti ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il consumo di energia negli allevamenti, nelle attività agricole, nella trasformazione degli alimenti e negli stabilimenti alimentari • L'uso del suolo e i cambiamenti di uso del suolo (quali la distruzione di habitat naturali, in particolare delle foreste, e le emissioni di CO₂ associate alla produzione di mangimi, colture, frutta, grassi vegetali, ecc.) • L'esaurimento degli stock ittici e la riduzione della biodiversità • La produzione e l'uso di fertilizzanti e pesticidi • Il consumo idrico e l'inquinamento idrico • Le emissioni di sostanze inquinanti, come il metano o i nitriti, provenienti dall'agricoltura e dalle attività agricole • Lo smaltimento dei rifiuti 	<p>Approcci selezionati per ridurre al minimo i principali impatti ambientali durante il ciclo di vita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti alimentari biologici • Prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura più rispettosi dell'ambiente • Maggiore offerta di menù a base di alimenti di origine vegetale • Grassi vegetali più rispettosi dell'ambiente • Prevenzione dei rifiuti di alimenti e bevande • Altri rifiuti: prevenzione, raccolta differenziata e smaltimento • Consumo energetico e idrico in cucina



Gli impatti non sono elencati in ordine di entità.

Nella relazione tecnica sono disponibili informazioni dettagliate sui prodotti alimentari, sui servizi di ristorazione e sui distributori automatici, e anche informazioni sulla legislazione, sulle norme e sulle fonti tecniche pertinenti utilizzate come prova.

3 CRITERI DELL'UE PER GLI APPALTI PUBBLICI VERDI IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI, SERVIZI DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

3.1 Appalti alimentari

3.1.1 Specifiche tecniche (ST)

Criteri di base	Criteri completi
ST 1 Prodotti alimentari biologici	
(Specifica identica per i criteri di base e per quelli generali)	
<i>Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> ST 1.1 I prodotti alimentari e le bevande seguenti <i>[da inserire a cura dall'amministrazione aggiudicatrice, vedi anche note esplicative]</i> devono essere conformi al regolamento (UE) 2018/848 ¹ o alle sue successive modifiche. Verifica: l'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che tutti i prodotti alimentari e le bevande sopra elencati, da fornire durante l'esecuzione del contratto, sono conformi al regolamento (UE) 2018/848 o alle sue successive modifiche ¹ . Inoltre, l'offerente deve presentare una descrizione di come intende garantire che, durante l'esecuzione del contratto, i prodotti di cui sopra possano essere ottenuti da fonti biologiche (ad esempio identificando i fornitori dei diversi prodotti).	
<i>Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> ST 1.1 Almeno il X % ² degli acquisti totali di prodotti alimentari e bevande deve essere conforme al regolamento (UE) 2018/848 ¹ o alle sue successive modifiche. Verifica:	

¹ Ai sensi dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2018/848, tale regolamento si applicherà a decorrere dal 1° gennaio 2021. Ai sensi dell'articolo 60, i prodotti ottenuti in conformità del regolamento (CE) n. 834/2007 prima del 1° gennaio 2021 possono essere immessi sul mercato dopo tale data fino all'esaurimento delle scorte.

² X è la soglia che l'amministrazione aggiudicatrice deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

l'offerente deve presentare i dati dei prodotti alimentari e delle bevande che verranno forniti durante l'esecuzione del contratto (nomi e quantità), indicando in modo specifico i prodotti conformi ai requisiti di produzione biologica.

ST 2. Prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura

(Specifica identica per i criteri di base e per quelli generali)

ST 2.1. Non è ammesso l'utilizzo di pesci o prodotti ittici provenienti dalle specie e dagli stock indicati nell'elenco "pesci da evitare", che riflette le condizioni degli stock ittici in diverse regioni³.

Verifica:

l'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che verranno forniti unicamente pesci e prodotti ittici conformi al requisito summenzionato. L'offerente deve altresì presentare una descrizione di come intende garantire la conformità durante l'esecuzione del contratto (ad esempio identificando i fornitori dei diversi prodotti).

Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)

ST 2.2 I pesci e i prodotti ittici seguenti [*elenco dei pesci e dei prodotti ittici da definire a cura dell'amministrazione aggiudicatrice*] devono essere stati prodotti in stock entro limiti biologici sicuri, che tengano conto degli impatti ambientali, tra cui il sovrasfruttamento o l'esaurimento, la biodiversità e l'uso responsabile e sostenibile delle risorse. A tale proposito i dati scientifici devono indicare che vi è un'alta probabilità che lo stock stimato di biomassa riproduttiva sia superiore ai livelli ai quali lo stock rischia di collassare. Tali dati devono basarsi su valutazioni condotte da organismi scientifici indipendenti che offrono consulenza all'UE, nello specifico il Consiglio internazionale per l'esplorazione

³ Occorre fare riferimento a un elenco specifico. Le fonti seguenti possono essere usate come guida: ad esempio l'elenco "pesci da evitare" della Marine Conservation Society (<http://www.fishonline.org/fishfinder?min=5&max=5&fish=&avoid=1>), le guide del WWF per la sostenibilità dei prodotti ittici, IUCN, Seaweb Europe, CITES, FAO, NOAA, Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, Greenpeace, oltre alle guide sui prodotti ittici nazionali.

	<p>del mare (CIEM), il Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca dell'UE (CSTEP) o le organizzazioni regionali di gestione della pesca in tutto il mondo⁴.</p> <p>Verifica:</p> <p>L'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che verranno forniti unicamente pesci e prodotti ittici conformi al requisito summenzionato. L'offerente deve altresì presentare una descrizione di come intende garantire la conformità durante l'esecuzione del contratto (ad esempio identificando i fornitori dei diversi prodotti).</p> <p><i>Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i></p> <p>ST 2.2. Almeno il Y %⁵ degli acquisti di pesce e prodotti ittici deve essere stato prodotto in stock entro limiti biologici sicuri, che tengano conto degli impatti ambientali, tra cui il sovrasfruttamento o l'esaurimento, la biodiversità e l'uso responsabile e sostenibile delle risorse. A tale proposito i dati scientifici devono indicare che vi è un'alta probabilità che lo stock stimato di biomassa riproduttiva sia superiore ai livelli ai quali lo stock rischia di collassare. Tali dati devono basarsi su valutazioni condotte da organismi scientifici indipendenti che offrono consulenza all'UE, nello specifico il Consiglio internazionale per l'esplorazione del mare (CIEM), il Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca dell'UE (CSTEP) o le organizzazioni regionali di gestione della pesca in tutto il mondo⁶.</p> <p>Verifica:</p>
--	--

⁴ Queste informazioni sono normalmente reperibili sui siti web di queste organizzazioni, ad esempio: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

⁵ Y è la soglia che l'amministrazione aggiudicatrice deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

⁶ Queste informazioni sono normalmente reperibili sui siti web di queste organizzazioni, ad esempio: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

	<p>l'offerente deve presentare i dati dei prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura che verranno forniti durante l'esecuzione del contratto (nomi e quantità), indicando in modo specifico i prodotti conformi ai requisiti.</p>
	<p><i>Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> ST 2.3. I seguenti prodotti alimentari dell'acquacoltura [elenco dei prodotti da inserire a cura dell'amministrazione aggiudicatrice] devono essere stati prodotti in conformità dei requisiti di un sistema di certificazione per la produzione sostenibile basato su organizzazioni composte da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione e che tenga conto degli impatti ambientali, tra cui la biodiversità e l'uso responsabile e sostenibile delle risorse⁶.</p> <p>Verifica: l'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che verranno forniti unicamente prodotti alimentari dell'acquacoltura conformi al requisito summenzionato. L'offerente deve altresì presentare una descrizione di come intende garantire la conformità durante l'esecuzione del contratto (ad esempio identificando i fornitori dei diversi prodotti).</p> <p><i>Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> ST 2.3. Almeno il Y %⁷ degli acquisti di prodotti alimentari dell'acquacoltura (acquacoltura biologica esclusa) deve essere stato prodotto in conformità dei requisiti di un sistema di certificazione per la produzione sostenibile, basato su organizzazioni composte da diversi portatori di interesse ad ampia</p>

⁷ Si tratta della soglia che l'amministrazione aggiudicatrice deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

	<p>partecipazione e che tenga conto degli aspetti ambientali, tra cui la biodiversità e l'uso responsabile e sostenibile delle risorse⁸.</p> <p>Verifica: l'offerente deve presentare i dati relativi ai prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura che verranno forniti durante l'esecuzione del contratto (denominazione e quantità), indicando in modo specifico i prodotti conformi ai requisiti. Quando i sistemi di certificazione sono basati sui principi summenzionati, essi possono essere indicati come mezzo di prova <small>Errore. Il segnalibro non è definito.</small></p>
ST3. Benessere degli animali	
(Specifica identica per i criteri di base e per quelli generali)	
<p>ST 3.1 Nessuna delle uova in guscio provenienti da allevamenti tradizionali è contrassegnata dal codice 3 di cui al regolamento (CE) n. 589/2008.</p> <p>Verifica: l'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che nessuna delle uova in guscio provenienti da allevamenti tradizionali sarà contrassegnata dal codice 3 di cui al regolamento (CE) n. 589/2008 o sue successive modifiche. L'offerente deve altresì presentare una descrizione di come intende garantire la conformità durante l'esecuzione del contratto (ad esempio identificando i fornitori e indicando in modo specifico quelli che forniranno le uova in conformità rispettivamente del codice 1 o 2 di cui all'allegato I, parte A, del regolamento (CE) n. 589/2008).</p>	
ST4. Grassi vegetali ottenuti con metodi più rispettosi dell'ambiente	
(Specifica identica per i criteri di base e per quelli generali)	

⁸ Al momento della stesura del presente documento si ritiene che i sistemi dell'Aquaculture Stewardship Council (ASC) o del Globalgap per i prodotti alimentari dell'acquacoltura offrano un livello sufficiente di affidabilità. Altri sistemi nazionali possono essere ritenuti equivalenti se sono conformi ai principi ambientali summenzionati.

ST 4.1. Quando vengono acquistati prodotti alimentari e/o bevande preconfezionati contenenti grassi vegetali, almeno il X %⁹ delle unità/degli articoli alimentari preconfezionati contenenti oli vegetali deve essere stato prodotto a partire da colture conformi ai criteri ambientali relativi al suolo, alla biodiversità, ai cambiamenti d'uso del suolo e agli stock di carbonio organico rispettando i requisiti di un sistema di certificazione¹⁰ che copre tali aspetti, i requisiti di cui all'articolo 93 del regolamento (UE) 1306/2013, o con altri mezzi equivalenti.

ST 4.2. Quando viene acquistato olio vegetale, almeno il Y %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} dell'olio vegetale acquistato come materia prima deve essere stato prodotto a partire da raccolti conformi ai criteri ambientali relativi al suolo, alla biodiversità, ai cambiamenti d'uso del suolo e agli stock di carbonio organico, rispettando i requisiti di un sistema di certificazione^{Errore. Il segnalibro non è definito.} che copre tali aspetti e dell'articolo 93 del regolamento (UE) 1306/2013, o con altri mezzi equivalenti.

Verifica:

ST 4.1. L'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che almeno il X %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di tutti i prodotti alimentari contenenti grassi vegetali (come unità) che verranno forniti nell'ambito dell'esecuzione del contratto è conforme al requisito summenzionato. L'offerente deve includere una descrizione delle misure che saranno prese per assicurare la conformità (ad esempio le fonti di approvvigionamento che potrebbero essere utilizzate).

ST 4.2. L'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che almeno il Y %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di tutto l'olio vegetale o dei suoi derivati (come materia prima o margarina) che egli fornisce è conforme al requisito summenzionato. L'offerente deve includere una descrizione delle misure che saranno prese per assicurare la conformità (ad esempio le fonti di approvvigionamento che potrebbero essere utilizzate).

⁹ Si tratta della soglia che l'amministrazione aggiudicatrice deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

¹⁰ I sistemi basati su organizzazioni costituite da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione, tra cui ONG, industria e governo, quali la Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), il Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), la Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), il Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP) o Pro-Terra, possono dimostrare la conformità al criterio purché coprano i principi ambientali menzionati. Altri sistemi, anche a livello nazionale, possono essere considerati equivalenti se rispettano i principi ambientali menzionati.

3.1.2 Criteri di aggiudicazione (CA)

Criteri di base	Criteri completi
CA1. Ulteriori prodotti alimentari biologici	
(Specifica identica per i criteri di base e per quelli generali)	
<i>Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> Si dovranno attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano l'elenco dei prodotti alimentari e delle bevande [elencati nella ST1 opzione A] e che sono conformi alle norme relative ai prodotti biologici. Verifica: vedi sopra ST1 opzione A.	
<i>Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano la percentuale richiesta del X % ¹¹ di acquisti totali di prodotti alimentari e bevande prodotti in conformità del regolamento (UE) 2018/848 o sue successive modifiche ¹² . Verifica: vedi sopra ST1 opzione B.	
CA2. Ulteriori prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura	
(Specifica identica per i criteri di base e per quelli generali)	
<i>Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i>	

¹¹ Si tratta della soglia che l'amministrazione aggiudicatrice deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

¹² Ai sensi dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2018/848, tale regolamento si applicherà a decorrere dal 1° gennaio 2021. Ai sensi dell'articolo 60, i prodotti ottenuti in conformità del regolamento (CE) n. 834/2007 prima del 1° gennaio 2021 possono essere immessi sul mercato dopo tale data fino all'esaurimento delle scorte.

CA 2.1. Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano l'elenco di pesci e prodotti ittici [*elencati nella ST2.2. opzione A*] che sono stati prodotti in stock entro limiti biologici sicuri tenendo conto degli impatti ambientali, tra cui il sovrasfruttamento o l'esaurimento, la biodiversità e l'uso responsabile e sostenibile delle risorse.

Verifica:

vedi sopra ST2.2 opzione A.

Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)

CA 2.1. Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano la percentuale richiesta del Y %¹³ di acquisti di pesci e prodotti ittici provenienti da stock entro limiti biologici sicuri. A tale proposito i dati scientifici devono indicare che vi è un'alta probabilità che lo stock stimato di biomassa riproduttiva sia superiore ai livelli ai quali lo stock rischia di collassare. Tali dati devono basarsi su valutazioni condotte da organismi scientifici indipendenti che offrono consulenza all'UE, nello specifico il Consiglio internazionale per l'esplorazione del mare (CIEM), il Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca dell'UE (CSTEP) o le organizzazioni regionali di gestione della pesca di tutto il mondo¹⁴.

Verifica:

vedi sopra ST2.2 opzione B.

Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)

CA 2.2. Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano l'elenco di prodotti alimentari dell'acquacoltura [*elencati nella ST2.3. opzione B*] che sono stati prodotti in conformità dei requisiti di un sistema di certificazione per la produzione sostenibile. Tale sistema si basa su organizzazioni composte da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione e tiene conto degli impatti ambientali, tra cui la biodiversità e l'uso responsabile e sostenibile delle risorse¹⁵.

Verifica:

vedi sopra ST2.3 opzione A.

¹³ Si tratta della soglia che l'amministrazione aggiudicatrice deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

¹⁴ Queste informazioni sono normalmente reperibili sui siti web di queste organizzazioni, ad esempio: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

¹⁵ Al momento della stesura del presente documento si ritiene che i sistemi dell'Aquaculture Stewardship Council (ASC) o del Globalgap per i prodotti alimentari dell'acquacoltura offrano un livello sufficiente di affidabilità. Altri sistemi nazionali possono essere ritenuti equivalenti se sono conformi ai principi ambientali summenzionati.

Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)

CA 2.2. Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano la percentuale richiesta del X %¹⁶ di acquisti di prodotti alimentari dell'acquacoltura non conformi al criterio dei prodotti biologici, che siano stati prodotti conformemente ai requisiti di un sistema di certificazione per la produzione sostenibile, basato su organizzazioni composte da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione, che tenga conto degli aspetti ambientali, tra cui la biodiversità e l'uso responsabile e sostenibile delle risorse¹⁷.

Verifica:

vedi sopra ST2.3 opzione B.

CA3. Ulteriore benessere degli animali

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

CA 3.1. Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al X %^{Errorre. Il segnalibro non è definito.} di uova in guscio (escluse le uova biologiche) contrassegnate dal codice 1 di cui al regolamento (CE) n. 589/2008 o sue successive modifiche.

Verifica:

vedi sopra la ST3.

CA 3.2. Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al Y %^{Errorre. Il segnalibro non è definito.} di acquisti totali di carne e prodotti caseari (esclusi quelli biologici) prodotti conformemente ai requisiti di un sistema di certificazione per il benessere degli animali. Tale sistema è basato su organizzazioni costituite da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione e tiene conto di aspetti generali, quali la riduzione dei livelli di stress, utilizzo minimo degli antibiotici necessari, la macellazione con stordimento, tempi minimi di trasporto, oltre che di aspetti particolari quali la stagione di pascolo per i bovini da latte o l'assenza del taglio della coda nei suini¹⁸.

¹⁶ Si tratta della soglia che l'amministrazione aggiudicatrice deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

¹⁷ Al momento della stesura del presente documento, si ritiene che i sistemi dell'Aquaculture Stewardship Council (ASC) o del Globalgap per i prodotti alimentari dell'acquacoltura offrano un livello sufficiente di affidabilità. Altri sistemi nazionali possono essere ritenuti equivalenti se sono conformi ai principi ambientali summenzionati.

¹⁸ I prodotti certificati da terzi in base a norme ampiamente accettate e riconosciute - quali Label Rouge, Globalgap con l'ulteriore norma riguardante il benessere animale "RSPCA Assured" - sono ritenuti conformi purché coprano i principi ambientali summenzionati.

Verifica:

l'offerente deve presentare i dati dei prodotti a base di carne che verranno forniti durante l'esecuzione del contratto (denominazione e quantità) indicando in modo specifico quelli conformi ai requisiti.

CA4. Prodotti del commercio equo ed etico

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte nelle quali i prodotti alimentari e le bevande seguenti [*elenco dei prodotti alimentari e delle bevande*] sono stati prodotti e venduti nel rispetto dei requisiti di un sistema di certificazione del commercio equo ed etico che richieda un contenuto minimo certificato del 90 %. Tale sistema si basa su organizzazioni costituite da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione e tiene conto delle norme internazionali in materia di commercio equo ed etico, tra cui le condizioni di lavoro per la produzione previste dalle convenzioni fondamentali dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL)¹⁹, la sostenibilità del commercio e la determinazione dei prezzi²⁰.

Verifica:

l'offerente deve presentare l'elenco dei prodotti che verranno forniti durante l'esecuzione del contratto che soddisfano il criterio.

Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al X %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di acquisti totali per ciascuno dei prodotti seguenti: [*elenco dei prodotti alimentari e delle bevande*] sono stati prodotti e venduti nel rispetto dei requisiti di un sistema di certificazione del commercio equo ed etico che richieda un contenuto minimo certificato del 90 %. Tale sistema si basa su organizzazioni costituite da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione e tiene conto delle norme internazionali in materia di commercio equo, tra cui le condizioni di lavoro per la produzione previste dalle

¹⁹ I requisiti delle 8 convenzioni fondamentali dell'OIL sono enunciati in modo esplicito nei documenti organizzativi: #29-Lavoro forzato (1930), #87-Libertà sindacale e protezione del diritto sindacale (1948), #98-Diritto di organizzazione e di negoziazione collettiva (1949), #105- Abolizione del lavoro forzato (1959), #138- Età minima (1973), #182-Forme peggiori di lavoro minorile (1999), #100-Uguaglianza di remunerazione (1951) e #111-Discriminazione (1958).

²⁰ Non è necessario che i sistemi ritenuti conformi ai requisiti di questo criterio facciano parte del movimento del commercio equo e solidale. I sistemi quali Fairtrade®, UTZ, Bonsucro, ecc. possono essere ritenuti conformi al criterio purché coprano i principi summenzionati. Altri sistemi nazionali possono essere ritenuti equivalenti se sono conformi ai principi summenzionati.

convenzioni fondamentali dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL) Errore. Il segnalibro non è definito., la sostenibilità del commercio e la determinazione dei prezzi Errore. Il segnalibro non è definito..

Verifica:

l'offerente deve presentare i dati dei prodotti che verranno forniti durante l'esecuzione del contratto (denominazione e quantità) indicando quelli conformi al criterio.

3.1.3 Clausole di esecuzione del contratto (CEC)

Criteri di base	Criteri completi
CEC1. Pratiche di gestione dell'appalto	
<p>Per tutta la durata del contratto il prestatore di servizi deve raccogliere e registrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> – le fatture e altri documenti quale prova del rispetto dei criteri in conformità dei requisiti per verificare le specifiche tecniche e i criteri di aggiudicazione pertinenti STx-y e CAX-y. <p>Tali fatture devono essere messe a disposizione dell'amministrazione aggiudicatrice a fini di verifica.</p> <p>L'amministrazione aggiudicatrice può stabilire regole per le sanzioni in caso di non conformità.</p>	

3.1.4 Note esplicative

Nella relazione tecnica e nella [relazione preliminare](#)²¹ che accompagnano questa serie di criteri dell'UE per gli appalti pubblici verdi sono disponibili ulteriori informazioni a sostegno della decisione sui prodotti da includere e/o sulle percentuali da richiedere. La decisione deve tenere conto della situazione del mercato (p. es. la disponibilità di prodotti che soddisfano i criteri, il numero richiesto di probabili fornitori, ecc.). Quando l'amministrazione aggiudicatrice chiede che una determinata percentuale di una specifica categoria di alimenti e bevande deve soddisfare determinati requisiti, essa deve specificare come verrà calcolata la percentuale di acquisto, in peso/volume o valore, e per quale periodo (ad esempio settimanale, mensile, trimestrale, ecc.).

Criteri di base	Criteri completi
ST 1 Prodotti alimentari biologici e CA 1 Ulteriori prodotti alimentari biologici	
<p>Opzione A L'elenco dei prodotti può includere: frutta, verdura, legumi, riso e pasta²²</p> <p>Opzione B 20-60 % in massa degli acquisti totali di prodotti alimentari e bevande 30-70 % in valore degli acquisti totali di prodotti alimentari e bevande</p>	<p>Opzione A L'elenco dei prodotti può includere: frutta, verdura, legumi, riso, pasta, pane e prodotti da forno, uova, prodotti lattiero-caseari, ecc.</p> <p>Opzione B >50 % in massa degli acquisti totali di prodotti alimentari e bevande oppure</p>

²¹ Vedi in particolare "Market analysis — Organic food products" (Analisi del mercato — Prodotti alimentari biologici), pagg. 71-73 (http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Preliminary%20report.pdf).

²² Questo elenco non è né esaustivo né dettagliato. Anche i prodotti alimentari e le bevande suggeriti nell'elenco generale o altri prodotti non inclusi in questi elenchi possono essere inseriti nell'elenco di base (o in quello generale) se il committente lo ritiene opportuno. Informazioni e statistiche sui prodotti alimentari biologici sono disponibili sulle pagine web dedicate di Eurostat (http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics) e dell'IFOAM EU Group (<http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/organic-europe>).

	>60 % in valore degli acquisti totali di prodotti alimentari e bevande
ST 2 Prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura Ulteriori prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura	
<p>Opzione B</p> <p>0-20 % in massa degli acquisti totali di pesce o prodotti dell'acquacoltura (esclusi i prodotti ittici biologici)</p> <p>0-10 % in valore degli acquisti totali di prodotti ittici d'acquacoltura (esclusi i prodotti ittici biologici)</p>	<p>Opzione B</p> <p>20-50 % in massa degli acquisti totali di pesce o prodotti dell'acquacoltura (esclusi i prodotti ittici biologici)</p> <p>10-40 % in valore degli acquisti totali di pesce o prodotti dell'acquacoltura (esclusi i prodotti ittici biologici)</p>
ST3. Benessere degli animali e CA3. Ulteriore benessere degli animali	
<p>X = 80 % delle uova in guscio (escluse le uova biologiche) sono contrassegnate dal codice 1</p> <p>Y = 0-25 % dei prodotti a base di carne e lattiero-caseari (esclusi i prodotti a base di carne biologici)</p>	
CA4. Prodotti del commercio equo ed etico	
<p>Opzione A</p> <p>L'elenco dei prodotti può includere: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero, banane, altra frutta e frutti in confezione, succo di frutta esotico, avocado, pomodori, vaniglia, ecc.</p> <p>Opzione B</p> <p>X > 40-60 % degli acquisti totali di ciascun prodotto incluso nell'elenco.</p>	<p>Opzione A</p> <p>L'elenco dei prodotti può includere: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero, banane, altra frutta e frutti in confezione, succo di frutta esotico, avocado, pomodori, vaniglia, ecc.</p> <p>Opzione B</p> <p>X > 70-100 % degli acquisti totali di ciascun prodotto: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero e banane.</p> <p>L'elenco dei prodotti può includere: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero, banane, frutti in confezione, succo di frutta esotico, ecc.</p>

ST4. Grassi vegetali ottenuti con metodi più rispettosi dell'ambiente	
<p>Le amministrazioni aggiudicatrici elencheranno gli oli vegetali pertinenti per la gara specifica che devono soddisfare questa specifica tecnica</p> <p>X = 10-50 % di unità/articoli di alimenti e/o bevande preconfezionati Y = 10-50 % in massa dell'olio vegetale (acquistato come materia prima) o della margarina totale</p>	<p>Le amministrazioni aggiudicatrici elencheranno gli oli vegetali pertinenti per la gara specifica che devono soddisfare questa specifica tecnica</p> <p>X = 50-100 % di unità/articoli di alimenti e/o bevande preconfezionati Y = 50-100 % in massa dell'olio vegetale (acquistato come materia prima) o della margarina totale</p>
Produzione stagionale	
<p>La produzione stagionale ha impatti ambientali, sanitari, economici e sociali diversi a seconda della regione da cui provengono i prodotti e dal luogo in cui essi vengono consumati. I prodotti stagionali coltivati all'aperto e trasportati su brevi distanze potrebbero avere un impatto ambientale inferiore rispetto ai prodotti coltivati in serra o trasportati su lunghe distanze.</p> <p>La verdura di stagione può essere caratterizzata da sapore, qualità e prezzi migliori, il che può favorire il passaggio a più opzioni vegetariane o a base di alimenti di origine vegetale nel menu offerto.</p> <p>Le amministrazioni aggiudicatrici potrebbero decidere di includere nelle loro offerte il criterio dei prodotti di stagione su base individuale indicando per ogni periodo dell'anno i prodotti alimentari e le bevande da fornire/offrire.</p>	
Produzione integrata	
<p>Nella maggior parte degli Stati membri sono state definite regole per la produzione integrata a livello nazionale o regionale. Pertanto esistono differenti regole e orientamenti relativi alla produzione integrata per specifiche colture e prodotti ortofrutticoli, entrambi sviluppati da programmi pubblici o privati.</p> <p>Le amministrazioni aggiudicatrici possono decidere di includere nelle offerte un criterio relativo alla produzione integrata su base individuale indicando la percentuale di acquisto totale non conforme al criterio dei prodotti alimentari biologici che deve rispettare le regole esistenti nel luogo di produzione dei prodotti alimentari oppure un programma privato specifico. La percentuale può essere calcolata, in volume, peso o valore.</p>	

Prodotti agricoli contrassegnati da indicazioni geografiche²³

I cittadini e i consumatori chiedono sempre più prodotti di qualità e tradizionali con caratteristiche specifiche identificabili, in particolare quelle legate alla loro origine geografica. Un prodotto agricolo o alimentare recante tale riferimento geografico dovrebbe soddisfare determinate condizioni, quali prescrizioni specifiche intese a proteggere, tra l'altro, le risorse naturali o il paesaggio della zona di produzione, ovvero a migliorare il benessere degli animali. Tali prescrizioni figurano nel disciplinare di ciascun prodotto con un'indicazione geografica.

Le amministrazioni aggiudicatrici possono decidere di includere nelle loro offerte su base individuale il criterio relativo ai prodotti agricoli e ad altri prodotti alimentari contrassegnati da un'indicazione geografica, riportando l'elenco di tali prodotti che possono essere forniti/offerti.

3.2 Servizi di ristorazione

3.2.1 Criteri di selezione (CS)

Criteri di base	Criteri completi
CS1. Competenze dell'offerente	
<p>Gli offerenti devono avere competenze pertinenti e aver maturato esperienza in ciascuno dei seguenti settori di cui saranno responsabili a norma del contratto [<i>selezionare i settori pertinenti al contratto specifico</i>]:</p> <p>- indicazioni metodologiche per:</p> <ul style="list-style-type: none">• la pianificazione dei menu osservando il crescente consumo di alimenti di origine vegetale ove opportuno• la prevenzione dei rifiuti alimentari• la redistribuzione sicura delle eccedenze alimentari se/ove applicabile• la prevenzione di altri rifiuti, le modalità di raccolta differenziata e di smaltimento	

²³ Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

- la misurazione degli indicatori ambientali proposti nella ST8 dei servizi di ristorazione, tra cui almeno la quantità di alimenti di origine vegetale, i rifiuti alimentari generati nei diversi punti della catena, altri rifiuti generati per flusso di rifiuti, il consumo energetico, il consumo idrico e il consumo di carburante, se applicabile
- il risparmio idrico ed energetico nelle apparecchiature e l'uso e la manutenzione delle apparecchiature (per il personale responsabile)
- l'adeguato dosaggio e l'adeguata manipolazione dei prodotti di pulizia e delle procedure di pulizia
- la documentazione relativa alla gestione, al controllo e alla tracciabilità dei rifiuti, inclusi quelli pericolosi
- un uso dei veicoli attento all'ambiente su base regolare per diminuire il consumo di carburante da parte del personale addetto alla consegna degli alimenti
- la formazione del personale sugli aspetti ambientali che devono essere annualmente rinnovati/sulle politiche riviste e il sostegno ai sistemi di gestione per ridurre al minimo i rifiuti alimentari e di altro tipo, massimizzare la ridistribuzione delle eccedenze alimentari a seconda dei casi/se necessario e laddove sia sicuro farlo, massimizzare il riutilizzo o il riciclaggio di imballaggi e/o di altri rifiuti e garantirne lo smaltimento sicuro.

Verifica:

prova sotto forma di informazioni e referenze (p. es. feedback documentato dei clienti) riguardanti i contratti pertinenti nei 5 anni precedenti le prestazioni di cui sopra. Tale prova deve essere corredata dei dati sulle attività di formazione.

3.2.2 Specifiche tecniche

Criteri di base	Criteri completi
ST1. Appalti alimentari	
(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)	
Gli alimenti utilizzati per eseguire il contratto di ristorazione devono essere acquistati nel rispetto dei criteri dell'UE per gli appalti pubblici verdi di prodotti alimentari.	
Verifica:	
vedi sopra i criteri dell'UE per gli appalti alimentari:	
<ul style="list-style-type: none"> – prodotti alimentari biologici (ST1, CA1) – prodotti alimentari della maricoltura e dell'acquacoltura (ST2 e CA2) 	

- benessere degli animali (ST3, CA3)
- prodotti del commercio equo ed etico (CA4)
- grassi rispettosi dell'ambiente (ST4)

ST2. Menu a base di alimenti di origine vegetale

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

I menu offerti devono includere opzioni per aumentare il consumo di legumi, verdura, frutta, cereali integrali e noci, mantenendo lo stesso apporto nutrizionale raccomandato per i clienti, tra cui [da selezionare]:

- X²⁴ giorni vegetariani o a base di alimenti di origine vegetale a settimana;
- X²⁴ piatti vegetariani o di origine vegetale da offrire ogni giorno o Z²⁴ giorni a settimana;
- il "piatto del giorno" deve essere un piatto vegetariano o di origine vegetale;
- Y²⁴ grammi di proteine di origine vegetale o di legumi [a settimana o al giorno];
- potenziamento (V %Errore. Il segnalibro non è definito.) dei piatti di carne con fagioli, cereali o verdure.

Verifica:

l'offerente deve inserire nella pianificazione dei menu alternative che promuovano il consumo di legumi, frutta e verdura. Queste devono essere indicate chiaramente in conformità dei requisiti previsti.

ST3. Prevenzione dei rifiuti di alimenti e bevande

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

²⁴ È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

Nota: può verificarsi che non siano gli offerenti a decidere o ad offrire alcune delle migliori pratiche del criterio ST3, in quanto potrebbero essere le amministrazioni aggiudicatrici a richiederle. Ad esempio le amministrazioni aggiudicatrici possono permettere che vi siano meno opzioni disponibili nel menu all'inizio e alla fine dei servizi, impedendo agli offerenti di adottare questa misura.

L'offerente deve disporre di procedure scritte che descrivano le migliori pratiche volte a evitare la produzione di rifiuti alimentari. Le migliori pratiche includono [da selezionare]:

- istituire un inventario delle scorte e un sistema di ordinazione accurati per evitare ordinazioni eccessive e il deterioramento delle scorte;
- sviluppare un inventario dei rifiuti alimentari: ciò significa esaminare tutti i processi al fine di identificare i tipi e le fonti di rifiuti in loco, compresi i rifiuti alimentari liquidi (ad esempio le bevande);
- effettuare misurazioni delle quantità di rifiuti alimentari su base continua o periodica;
- attuare una politica alla rovescia (il primo che entra è il primo ad uscire) per l'immagazzinamento dei prodotti alimentari e controllare periodicamente la data di scadenza;
- utilizzare subito gli alimenti in prossimità della data di scadenza (pianificazione dei pasti flessibile);
- garantire che gli alimenti siano conservati in condizioni adeguate;
- evitare eccessivi ritagli di scarto per carne sfusa, pesci e ortaggi interi, o riutilizzare i ritagli di scarto;
- eseguire un'analisi a lungo termine dei pasti venduti al fine di adeguare le ordinazioni di prodotti alimentari (ai giorni feriali, alla stagione e a fattori esterni come le festività o eventi importanti) nonché un'analisi dell'uso degli avanzi di cibo o degli alimenti che stanno per scadere;
- sviluppare strategie contro la produzione eccessiva di pasti (ad esempio il congelamento);
- ordinazione e stoccaggio efficienti: ordinare i prodotti deperibili frequentemente nelle quantità richieste;
- conservare i prodotti deperibili in condizioni adeguate (ad es. unità frigorifere regolate correttamente);
 - prevenire perdite durante la preparazione e addestrare i dipendenti;
 - raffreddare rapidamente gli alimenti per evitare che si diffondano microrganismi;
 - non preparare i pasti solo a fini di presentazione (utilizzare piuttosto fotografie);
 - adattare le porzioni dei pasti e adeguare le quantità ai clienti oppure offrire dimensioni variabili delle porzioni;
 - scegliere imballaggi che riducono al minimo i rifiuti alimentari (tenendo conto di aspetti quali il formato, la protezione, la conservazione, le porzioni, ecc.);
 - ricorrere alle "doggy bag" e/o a consuetudini interne che consentano al personale di consumare il cibo invenduto e di preparare la ridistribuzione sicura delle eccedenze alimentari se/ove applicabile;
 - non richiedere la disponibilità dell'intera gamma di opzioni del menu dall'inizio alla fine del servizio;

- sensibilizzare i clienti sui rifiuti alimentari e sulle cause dei rifiuti alimentari (ad esempio tramite manifesti);
- aumentare l'accettazione da parte dei clienti delle misure di sostenibilità attraverso la comunicazione;
- attuare un sistema che permetta ai clienti di fornire un feedback sulle porzioni e sulla qualità dei pasti preparati (ad esempio sondare i motivi degli avanzi nel piatto attraverso moduli di feedback) e successivamente intraprendere le azioni opportune.

L'offerente deve comunicare agli ospiti le parti fondamentali della politica di prevenzione dei rifiuti alimentari.

Verifica:

l'offerente deve presentare la prova sotto forma di procedure operative standard per l'acquisto, lo stoccaggio, la cottura, la pianificazione dei menu e la porzionatura. La prova deve essere corredata di una descrizione dei canali attraverso i quali la politica di prevenzione dei rifiuti alimentari verrà comunicata agli ospiti.

ST 4. Altri rifiuti: prevenzione, raccolta differenziata e smaltimento

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

ST 4.1. Prevenzione dei rifiuti

L'offerente deve attuare un piano volto a ridurre la produzione di rifiuti conformemente alla gerarchia dei rifiuti di cui alla direttiva quadro sui rifiuti 2008/98/CE.

Il piano deve almeno includere:

- lo sviluppo di un inventario dei rifiuti: ciò significa sondare tutte le aree e i processi per identificare i tipi e le fonti di rifiuti in loco;
- la riduzione dei rifiuti nell'acquisto di alimenti, bevande, prodotti monouso e beni di consumo [*da selezionare*]. Questo significa:
 - ordinare prodotti non deperibili sfusi, quando è possibile e rilevante dal punto di vista ambientale;
 - scegliere l'imballaggio appropriato per ridurre i rifiuti di imballaggio (formato, protezione, conservazione, porzioni, ecc.);
 - scegliere, ove possibile, imballaggi riciclabili, purché l'imballaggio garantisca la sicurezza e l'igiene degli alimenti. L'imballaggio riciclabile include l'imballaggio compostabile;
 - restituire gli imballaggi per il riutilizzo quando possibile;
- la riduzione dei rifiuti nella ristorazione [*da selezionare*] Ciò significa:
 - evitare gli articoli con imballaggi secondari superflui o eccessivi in base alle esigenze del servizio di ristorazione;
 - mettere i condimenti e le porzioni in contenitori riutilizzabili, laddove le considerazioni sulla prevenzione dei rifiuti alimentari, l'igiene degli alimenti, la sicurezza dei consumatori e la salute pubblica ne consentano l'uso;
 - identificare le possibilità di riutilizzo;

- restituire gli imballaggi per il riutilizzo quando è possibile e rilevante dal punto di vista ambientale.

Verifica

L'offerente deve fornire il piano di prevenzione dei rifiuti. L'offerente deve fornire un elenco degli articoli monouso e non monouso che verranno utilizzati nell'esecuzione del contratto. L'offerente deve presentare informazioni sul materiale di cui sono fatti gli articoli monouso indicando in particolare se gli articoli sono riciclabili o compostabili conformemente alla norma EN13432.

ST 4.2. Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti

Nota: questo criterio si applica soltanto se i rifiuti selezionati sono oggetto di raccolta differenziata.

L'offerente deve attuare un piano di raccolta differenziata e di smaltimento dei rifiuti circoscritto ai trattamenti dei rifiuti disponibili localmente.

Se i rifiuti devono essere raccolti da un operatore autorizzato, l'offerente deve effettuarne la cernita in base alle frazioni stabilite dall'operatore (p. es. il comune).

Quando la raccolta da parte di un operatore autorizzato ammette la raccolta di rifiuti organici e/o la raccolta di grassi, oli e unto (FOG, *Fats, Oils and Greases*), l'offerente deve raccogliere separatamente i rifiuti organici e i FOG esausti prodotti in cucina e in altre strutture utilizzate dal personale e smaltirli nel sistema di raccolta e di riciclaggio autorizzato.

Se non esiste un sistema di raccolta dei FOG, l'offerente deve raccogliarli in un contenitore adatto e smaltirli nei rifiuti residui. I FOG non devono essere scaricati nel sistema fognario.

Se i rifiuti devono essere trattati in loco, l'offerente deve fornire le procedure di gestione dei rifiuti incluse nel piano di gestione dei flussi di rifiuti conformemente alla gerarchia dei rifiuti di cui all'articolo 4 della direttiva quadro sui rifiuti 2008/98/CE.

I metodi di pulizia a secco devono essere utilizzati per la prima pulizia di un'area/di un'apparecchiatura unta o sporca di olio prima del lavaggio.

Se gli ospiti separano da soli i rifiuti, occorre fornire loro chiare istruzioni su come procedere.

Verifica

ST 4.2. L'offerente deve fornire una descrizione delle categorie di rifiuti da sottoporre a raccolta differenziata e le procedure di smaltimento da seguire durante l'esecuzione del contratto.

Se gli ospiti separano da soli i rifiuti, occorre fornire un campione delle istruzioni per la raccolta differenziata.

ST 5. Prodotti chimici e beni di consumo

ST 5.1 Articoli monouso

ST 5.1 Articoli monouso

<p>In linea generale è necessario utilizzare articoli non monouso²⁵. Cfr. le eccezioni nelle Note esplicative.</p> <p>Se si utilizzano articoli monouso, questi devono essere riciclabili ed essere o di plastica riciclabile o di un materiale compostabile. Gli articoli compostabili sono da preferire per gli usi che comportano una contaminazione da parte degli alimenti (ad esempio posate e stoviglie).</p> <p>Verifica: l'offerente deve fornire un elenco degli articoli monouso e non monouso che verranno utilizzati nell'esecuzione del contratto, indicando in particolare quelli monouso.</p>	<p>Occorre utilizzare articoli non monouso²⁶. Eccezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - articoli per la tavola per la ristorazione da asporto e a pasto rapido; - sacchi della spazzatura e guanti per pulizie; - tovaglie di carta lavabili e utilizzabili per periodi prolungati (le tovaglie monouso usate per un solo turno di servizio non sono ammesse); - articoli per la tavola per la ristorazione di grandi eventi. <p>Tutti gli articoli monouso utilizzati devono essere riciclabili ed essere o di plastica riciclabile o di un materiale compostabile. Gli articoli compostabili sono da preferire per gli usi che comportano una contaminazione da parte degli alimenti (ad esempio posate e stoviglie).</p> <p>Verifica: l'offerente deve fornire un elenco degli articoli monouso e non monouso che verranno utilizzati nell'esecuzione del contratto, indicando in particolare quelli monouso.</p> <p>L'offerente deve presentare informazioni sul materiale di cui sono fatti gli articoli monouso indicando in particolare se gli articoli sono riciclabili o compostabili conformemente alla norma EN13432.</p>
	<p>ST 5.2. Prodotti chimici per il lavaggio delle mani, delle stoviglie e la pulizia ordinaria²⁷</p>

²⁵ Gli articoli monouso includono articoli per la tavola quali piatti, tazze, bicchieri, posate, tovaglie, tovaglioli, ecc. e altri articoli quali guanti, sacchi della spazzatura, ecc.

²⁶ Gli articoli monouso includono articoli per la tavola quali piatti, tazze, bicchieri, posate, tovaglie, tovaglioli, ecc. e altri articoli quali guanti, sacchi della spazzatura, ecc.

²⁷ Per pulizia ordinaria si intendono le attività abituali eseguite almeno una volta al mese. Nell'ambito del presente progetto qualsiasi attività di pulizia, eccetto quella delle finestre, eseguita con una frequenza inferiore a quella mensile, viene considerata non pertinente.

	<p>Tutti i prodotti per il lavaggio delle mani, delle stoviglie e per la pulizia ordinaria devono rispettare i requisiti del marchio Ecolabel UE per il prodotto specifico o requisiti equivalenti.</p> <p>Verifica: l'offerente deve fornire un elenco dei prodotti chimici per il lavaggio a mano delle stoviglie, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia ordinaria che verranno utilizzati nell'esecuzione del contratto, specificando in particolare quali prodotti sono conformi al criterio.</p>
	<p>ST 5.3. Rotolo da cucina e carta da cucina</p> <p>Tutti i rotoli da cucina e la carta da cucina devono rispettare i requisiti del marchio Ecolabel UE per il prodotto specifico o requisiti equivalenti.</p> <p>Verifica: l'offerente deve fornire un elenco degli articoli di carta che verranno utilizzati nell'esecuzione del contratto, specificando in particolare quali articoli rispettano il criterio.</p>
<p>ST 6 Consumo energetico e idrico nelle cucine</p> <p>(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)</p> <p>ST 6. Migliori pratiche per ridurre al minimo il consumo energetico e idrico</p> <p>L'offerente deve disporre di procedure scritte che descrivano le migliori pratiche nell'uso degli apparecchi da cucina per ridurre al minimo il consumo energetico e idrico, ivi incluse le procedure per <i>[da selezionare in base alle infrastrutture dell'amministrazione aggiudicatrice]</i>:</p> <p><u>Osservazioni generali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Se possibile, dotare le cucine di loro contatori dell'acqua e dell'elettricità/del gas.</u> - <u>Evitare di accendere contemporaneamente tutti gli apparecchi elettrici onde evitare picchi di consumo elettrico.</u> - <u>Nei locali di consumo gli apparecchi e le luci devono essere accesi soltanto durante le ore di servizio al pubblico.</u> 	

Forni:

- accendere soltanto i forni necessari per soddisfare la domanda;
- spegnere i forni quando non li si utilizza per più di 20 minuti;
- utilizzare lo spazio libero del forno per effettuare altre operazioni di cottura ed evitare di accendere altri apparecchi o spegnerli;
- evitare di utilizzare forni elettrici per conservare gli alimenti; utilizzare piuttosto un armadio riscaldato ben isolato e spegnere i forni non appena possibile.
- evitare di aprire spesso la porta del forno durante la cottura.

Piani cottura:

- accendere il piano cottura quando necessario, spegnerlo dopo l'uso;
- evitare di lasciare accese le fiamme pilota durante la notte;
- laddove possibile preferire i piani cottura con fuochi aperti ai tuttapiastre;
- evitare tempi di cottura prolungati sul piano cottura, usarlo intensivamente per periodi più brevi e spegnerlo;
- per effettuare alcune operazioni (ad esempio cuocere la pasta) utilizzare lo spazio libero del forno anziché il piano cottura.

Altri apparecchi di cottura:

- accendere gli apparecchi quando necessario; spegnerli dopo l'uso, p. es. griglie, friggitrici;
- utilizzare impostazioni basse per ridurre i tempi di riscaldamento: griglie, friggitrici;
- per effettuare alcune operazioni (arrostimento, rosolatura, frittura) utilizzare lo spazio libero del forno anziché la griglia e la friggitrice.

Estrazione

- Se l'estrazione d'aria è controllata manualmente, assicurarsi che un membro del personale sia incaricato di spegnerla.
- Se l'estrazione d'aria è controllata da timer/sistema BMS, assicurarsi che le impostazioni corrispondano alle ore di servizio della cucina.
- Se le ore di servizio variano, adottare misure di controllo per variare di conseguenza le ore di estrazione dell'aria.
- Se l'estrattore/l'aria di alimentazione dispone di un controllo della velocità variabile, stabilire l'impostazione che fornisce un flusso d'aria adeguato e utilizzare tale impostazione. Utilizzare un'impostazione ridotta nei momenti di minore attività.
 - Assicurarsi che i filtri e i condotti di sfiato vengano puliti regolarmente per ridurre la resistenza del sistema.

Lavastoviglie

- Assicurarsi che le lavastoviglie vengano spente ogniqualvolta possibile per ridurre al minimo il consumo energetico nella modalità stand-by.

- Se possibile assicurarsi che le griglie della lavastoviglie siano piene per ridurre al minimo la quantità di energia utilizzata per piatto.
- Per il pre-risciacquo utilizzare acqua fredda per ridurre al minimo il consumo di acqua calda.
- Evitare il risciacquo manuale dei servizi da tavola e degli utensili da cucina e gettare gli avanzi nel cestino dei rifiuti organici.

Refrigerazione

- Uso efficiente — ridurre al minimo l'apertura degli sportelli.
- Manutenzione — Assicurarsi che le guarnizioni di tenuta siano sottoposte a manutenzione e che gli scambiatori di calore vengano puliti.
- Assicurarsi che i frigoriferi abbiano una ventilazione sufficiente per gli scambiatori di calore.
- Non posizionare apparecchi di refrigerazione vicino a fonti di calore.
- Capacità adeguata — dismettere le unità se utilizzate in modo inadeguato. Scegliere la capacità adeguata di ogni unità anziché acquistare unità multiple più piccole.

Le migliori pratiche sono rivolte al personale che lavora nelle cucine e fornisce il servizio di ristorazione oggetto del contratto.

Verifica

L'offerente deve presentare le procedure scritte con la descrizione delle migliori pratiche per l'uso delle apparecchiature da cucina.

ST.7 Trasporto degli alimenti

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

Questi criteri si applicano soltanto quando la consegna degli alimenti fa parte del servizio previsto dal contratto e il parco veicoli è sotto il controllo dell'offerente. La "consegna degli alimenti" copre il trasporto degli alimenti da e verso la cucina del servizio e verso il luogo in cui viene prestato il servizio, se diverso.

ST7.1. Riduzione del consumo di carburante

L'offerente deve attuare un piano di riduzione volto a ridurre al minimo le emissioni dei gas serra e degli inquinanti atmosferici da parte dei veicoli utilizzati per il servizio, tenendo conto dell'ottimizzazione del percorso, del carico trasportato, del problema "ultimo miglio" e, se economicamente fattibile, delle tecnologie elencate nei criteri di aggiudicazione CA3.2, CA3.3 e CA3.4.

Verifica:

l'offerente deve presentare il piano dei trasporti volto a ridurre al minimo le emissioni dei gas serra e degli inquinanti atmosferici, nonché un impegno firmato ad acquistare o a noleggiare i veicoli entro i primi sei mesi del contratto.

ST7.2. Emissioni di inquinanti atmosferici

Tutti i veicoli pesanti utilizzati per il servizio devono essere almeno conformi alla norma Euro V²⁸.

Tutti i veicoli commerciali leggeri (LCV) utilizzati per il servizio devono essere almeno conformi alla norma Euro 5²⁹.

Verifica:

L'offerente deve presentare l'elenco dei veicoli destinati al servizio e i loro certificati di conformità. Per i veicoli che hanno ottenuto la conformità alla norma di cui sopra a seguito di un aggiornamento tecnico, le misure devono essere documentate e incluse nell'offerta, e ciò deve essere verificato da terzi indipendenti.

In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare i veicoli entro i primi sei mesi del contratto.

ST8. Misure e pratiche di gestione ambientale

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

L'offerente deve disporre di procedure operative per:

1. Monitorare e registrare almeno due volte l'anno, per settimane rappresentative, gli indicatori seguenti:

- numero dei pasti preparati e quantità complessiva, in massa, di ciascun ingrediente utilizzato nella preparazione dei pasti (con una soglia superiore p. es. a 1 kg a settimana);
- consumo di frutta, verdura e legumi (grammi di frutta, verdura e legumi per pasto o grammi di carne e di prodotti a base di carne per pasto) *(questo indicatore non è richiesto se la quantità di frutta, verdura e legumi per pasto o se i grammi di carne e di prodotti a base di carne per pasto sono fissati nel contratto)*;
- il numero di ore annue di formazione del personale in campo ambientale pensato per tipologia di impiegato (p. es. tipo di funzione ed esperienza nella società);

²⁸ Direttiva 2005/55/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 settembre 2005, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai provvedimenti da prendere contro l'emissione di inquinanti gassosi e di particolato prodotti dai motori ad accensione spontanea destinati alla propulsione di veicoli e contro l'emissione di inquinanti gassosi prodotti dai motori ad accensione comandata alimentati con gas naturale o con gas di petrolio liquefatto destinati alla propulsione di veicoli.

²⁹ Regolamento (CE) n. 715/2007 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 giugno 2007, relativo all'omologazione dei veicoli a motore riguardo alle emissioni dai veicoli passeggeri e commerciali leggeri (Euro 5 ed Euro 6) e all'ottenimento di informazioni sulla riparazione e la manutenzione del veicolo.

- in caso di raccolta differenziata dei rifiuti alimentari, i rifiuti alimentari (g/pasto) misurati come: rifiuti alimentari prodotti in cucina, rimanenze di cibo servito e avanzi nei piatti;
 - altri rifiuti (g/pasto) almeno differenziati in: carta/cartone, vetro, plastica, metallo e rifiuti residui³⁰;
 - consumo energetico (kWh/pasto);
 - consumo idrico (l/pasto);
 - qualora il servizio includa la consegna di alimenti e il parco veicoli sia sotto il controllo dell'offerente, il consumo di carburante dei veicoli utilizzati per la consegna degli alimenti (l/km. per pasto);
 - la soddisfazione dei clienti per quanto riguarda i pasti e i servizi forniti (un indicatore business-to-client);
 - la soddisfazione dell'amministrazione aggiudicatrice per quanto riguarda le prestazioni dell'offerente (un indicatore business-to-business).
2. Ottimizzare³¹ gli indicatori ambientali monitorati e registrati in 1. Le procedure devono essere almeno quelle coperte dai criteri seguenti:
- formazione del personale;
 - menu a base vegetale;
 - prevenzione dei rifiuti alimentari;
 - altro tipo di prevenzione, raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti;
 - consumo energetico e idrico nelle cucine;
 - qualora il servizio includa la consegna di alimenti e il parco veicoli sia sotto il controllo dell'offerente, il trasporto degli alimenti.
- Il personale addetto al servizio deve essere a conoscenza delle procedure operative.
3. Valutare l'attuazione dei punti 1 e 2 monitorando sia i cambiamenti negli indicatori ambientali sia l'attuazione delle procedure.
4. In caso di scostamenti, attuare le azioni necessarie per correggerli e possibilmente prevenirli in futuro.

Verifica:

l'offerente deve presentare la procedura per:

1. Monitorare e registrare gli indicatori illustrati nella sezione 1) almeno due volte l'anno;
2. Garantire l'attuazione delle procedure operative;
3. Correggere gli scostamenti individuati nella valutazione e, se possibile, prevenirli in futuro.

³⁰ Le categorie di rifiuti dovrebbero essere identificate in base ai codici dei rifiuti europei.

³¹ Ovverosia migliorare o mantenere al minimo livello praticabile.

I sistemi di gestione ambientale certificati ISO 14001 o registrati EMAS e i servizi con un marchio ecologico EN ISO 14024 tipo 1 sono ritenuti conformi se soddisfano i seguenti obiettivi ambientali: aumento del consumo di verdure, riduzione dei rifiuti alimentari, di altri rifiuti, di energia e di acqua, se applicabile, riduzione del consumo di carburante.

L'offerente deve dimostrare una politica ambientale volta a raggiungere questi obiettivi e presentare il certificato rilasciato dall'organismo di certificazione.

3.2.3 Criteri di aggiudicazione

Criteri di base	Criteri completi
CA1. Prodotti chimici e beni di consumo	
<p>CA1.1. Prodotti chimici per il lavaggio delle mani, delle stoviglie e la pulizia ordinaria</p> <p>Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano la percentuale richiesta del X %³² di acquisti per il lavaggio delle mani, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia conformi ai requisiti del marchio Ecolabel UE per il prodotto specifico o a requisiti equivalenti</p> <p>Punti aggiuntivi devono essere attribuiti alle offerte che soddisfano i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i detergenti e i saponi per le mani vengono accuratamente erogati da un erogatore automatico o da una pompa dosatrice; - vengono prese altre misure per ridurre in modo significativo il consumo di prodotti chimici, come la pulizia a vapore. <p>Verifica:</p>	<p>CA1.1. Prodotti chimici per la pulizia delle mani, delle stoviglie e la pulizia ordinaria</p> <p>Punti aggiuntivi devono essere attribuiti alle offerte che soddisfano i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i detergenti e i saponi per le mani vengono accuratamente erogati da un erogatore automatico o da una pompa dosatrice; - vengono prese altre misure per ridurre in modo significativo il consumo di prodotti chimici, come la pulizia a vapore. <p>Verifica: cfr. ST 5.2.</p> <p>L'offerente deve fornire informazioni sui sistemi di dosaggio e sulla loro manutenzione (se richiesta) nell'esecuzione del contratto.</p>

³² È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto

<p>cfr. ST 5.2. L'offerente deve fornire informazioni sui sistemi di dosaggio e sulla loro manutenzione (se richiesta) nell'esecuzione del contratto.</p>	
<p>CA1.2 Rotolo da cucina, carta da cucina Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano la percentuale richiesta del Y %<small>Errore. Il segnalibro non è definito.</small> di rotoli da cucina e carta da cucina conformi ai requisiti del marchio Ecolabel UE per il prodotto specifico o a requisiti equivalenti. Punti aggiuntivi devono essere assegnati alle offerte in cui la cucina è dotata di distributori di salviette di carta o di rotoli asciugamani in tessuto. Verifica cfr. ST 5.3. L'offerente deve fornire informazioni sui distributori da utilizzare nell'esecuzione del contratto.</p>	<p>CA1.2 Rotolo da cucina, carta da cucina Punti aggiuntivi devono essere assegnati alle offerte in cui la cucina è dotata di distributori di salviette di carta o di rotoli asciugamani in tessuto. Verifica: cfr. ST 5.3. L'offerente deve fornire informazioni sui distributori da utilizzare nell'esecuzione del contratto.</p>
<p>CA2. Consumo energetico e idrico nelle cucine³³ <i>Questo criterio è applicabile soltanto nel caso in cui il fornitore di servizi di ristorazione sia responsabile della fornitura delle apparecchiature.</i></p>	
<p>CA2.1a. Refrigerazione Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al A %³⁴ di armadi ricaricabili e armadi</p>	<p>CA2.1a. Refrigerazione Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al B %<small>Errore. Il segnalibro non è definito.</small> di armadi ricaricabili e</p>

³³ Questi criteri lasciano impregiudicate le situazioni in cui le amministrazioni pubbliche siano obbligate ad acquistare soltanto prodotti o servizi ad alta efficienza energetica conformemente all'articolo 6 della direttiva 2012/27/UE sull'efficienza energetica.

³⁴ È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

frigoriferi/congelatori con un indice di efficienza energetica (IEE) più basso rispetto ai valori della tabella seguente:

Categoria	IEE	Classe energetica minima
Armadio frigorifero orizzontale	< 25	A
Armadio frigorifero a 1 porta	< 25	A
Armadio frigorifero a 2 porte	< 50	C
Armadi congelatori orizzontali	< 35	B
Armadi congelatori a 1 porta	< 50	C
Armadi congelatori a 2 porte	< 50	C
Armadi frigo-congelatori	< 75	D

CA2.1b. Refrigerazione

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al C %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di elettrodomestici con

armadi frigoriferi/congelatori con un indice di efficienza energetica (IEE) inferiore a 25 (classe energetica A).

CA2.1b. Refrigerazione

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al D %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di apparecchi di refrigerazione per uso domestico con un indice di efficienza energetica (IEE) inferiore a 22.

CA2.1c. Refrigerazione

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al F %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di apparecchiature che utilizzano refrigeranti con un potenziale di riscaldamento globale (GWP) inferiore a 3.

Verifica:

L'offerente deve fornire un elenco delle apparecchiature che verranno utilizzate nell'esecuzione del contratto, indicando in particolare gli articoli conformi al criterio.

L'offerente deve fornire informazioni sull'IEE conformemente al regolamento delegato (UE) 2015/1094³⁶ sull'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali o al regolamento delegato (UE) n. 1060/2010 sull'etichettatura indicante il consumo d'energia degli apparecchi di refrigerazione per uso domestico e i refrigeranti delle apparecchiature^{Errore. Il segnalibro non è definito.}, o alla sua successiva revisione o modifica.

³⁶ Etichetta energetica degli apparecchi, relazioni di prova o qualsiasi altra documentazione tecnica e, se applicabile, un impegno firmato ad acquistare o a noleggiare le apparecchiature entro i primi sei mesi del contratto.

un indice di efficienza energetica (IEE) più basso rispetto ai valori della tabella seguente:

Categoria	IEE
Armadi congelatori orizzontali	< 22
Frigoriferi cantina con zona monotemperatura	< 42
Frigoriferi cantina con zone multitemperatura	< 55

Nota: il regolamento delegato (UE) n. 1060/2010 sull'etichettatura indicante il consumo d'energia degli apparecchi di refrigerazione per uso domestico e i refrigeranti delle apparecchiature è attualmente oggetto di revisione ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares\(2018\)5145999](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares(2018)5145999))

CA2.1c. Refrigerazione

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al E %³⁵ di apparecchiature che utilizzano refrigeranti con un potenziale di riscaldamento globale (GWP) inferiore a 5.

Verifica:

l'offerente deve fornire un elenco delle apparecchiature che verranno utilizzate nell'esecuzione del contratto, indicando in particolare gli articoli conformi al criterio.

L'offerente deve fornire informazioni sull'IEE conformemente al regolamento delegato (UE) 2015/1094 sull'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali o al regolamento delegato (UE) n. 1060/2010 sull'etichettatura indicante il consumo d'energia degli apparecchi di

In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare le attrezzature entro i primi sei mesi del contratto.

³⁵ È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

<p>refrigerazione per uso domestico e i refrigeranti delle apparecchiature^{Errore. Il segnalibro non è definito.}, o alla sua successiva revisione o modifica.</p> <p>In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare le attrezzature entro i primi sei mesi del contratto.</p>	
	<p>CA2.2 Apparecchi di cottura</p> <p>Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al G %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di apparecchi di cottura quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - piastre a induzione o a gas con bruciatori ottimizzati e controllati da sensori di presenza pentola; - riscaldamento isolato degli alimenti o - un forno termoventilato, un forno combinato o una pentola a pressione; - una cappa dotata di dispositivi che rilevano il funzionamento degli apparecchi e attivano la parte corrispondente della cappa evitando di dover azionare l'intera cappa. <p>Verifica:</p> <p>l'offerente deve fornire un elenco delle apparecchiature che verranno utilizzate nell'esecuzione del contratto, indicando in particolare gli articoli conformi al criterio.</p> <p>L'offerente deve fornire informazioni sulla tecnologia dell'apparecchiatura³⁷.</p> <p>In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare le apparecchiature entro i primi sei mesi del contratto.</p>

³⁷ Scheda tecnica o documentazione tecnica dell'apparecchiatura e, se applicabile, un impegno firmato ad acquistare o a noleggiare l'apparecchiatura entro i primi sei mesi del contratto.

	<p>CA2.3. Lavastoviglie professionali</p> <p>Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che presentano una percentuale superiore al H %³⁸ di lavastoviglie dotate di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sistemi di recupero del calore dall'aria di uscita, dalle acque di scarico o dall'asciugatura dei piatti; - una doppia parete; - sistemi di filtraggio ottimizzati: sistema centrifugo (filtro a ciclone) o un sistema integrato di prelavaggio; - risciacquo multi-zona. <p>Verifica:</p> <p>L'offerente deve fornire un elenco delle apparecchiature che verranno utilizzate nell'esecuzione del contratto, indicando in particolare gli articoli conformi al criterio.</p> <p>L'offerente deve fornire informazioni sulla tecnologia dell'apparecchiatura^{Errore.}</p> <p>Il segnalibro non è definito.</p> <p>In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare le apparecchiature entro i primi sei mesi del contratto.</p>
<p>CA 3 Trasporto degli alimenti</p> <p><i>Nota: questi criteri si applicano soltanto quando la consegna degli alimenti fa parte del servizio previsto dal contratto e il parco veicoli è sotto il controllo dell'offerente. La "consegna degli alimenti" copre il trasporto degli alimenti da e verso la cucina del servizio e verso il luogo in cui viene prestato il servizio, se diverso.</i></p>	

³⁸ È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

CA.3.1 Emissioni di inquinanti atmosferici	
(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)	
<p>Si assegneranno punti agli offerenti che dispongono di autovetture di servizio interamente costituite da veicoli Euro 6/VI³⁹.</p> <p>Verifica: l'offerente deve presentare l'elenco dei veicoli destinati al servizio e i loro certificati di conformità. Per i veicoli che hanno ottenuto la conformità alla norma di cui sopra a seguito di un aggiornamento tecnico, le misure devono essere documentate e incluse nell'offerta, e questo deve essere verificato da terzi indipendenti. In caso di nuove acquisizioni, l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare i veicoli entro i primi sei mesi del contratto.</p>	
	CA.3.2. Emissioni di gas a effetto serra
	<p>Si assegneranno punti agli offerenti che dispongono di autovetture di servizio interamente costituite da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - veicoli commerciali leggeri che emettono una quantità ≤ 45 g di CO₂/km (valore di omologazione); - veicoli pesanti ibridi, costruttore di apparecchiature originali (OEM) (ossia nuovi, nessuna conversione post-vendita) a gas naturale a doppia alimentazione con rapporti di sostituzione pari ad almeno il 50 %, a gas naturale a iniezione diretta ad alta pressione, elettrici ibridi ricaricabili, elettrici o a idrogeno; - veicoli elettrici di categoria L. <p>Verifica: l'offerente deve presentare le schede tecniche dei veicoli destinati alla prestazione del servizio dove siano indicate le emissioni omologate di CO₂ per km.</p>

³⁹ Regolamento (CE) n. 715/2007 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 giugno 2007, relativo all'omologazione dei veicoli a motore riguardo alle emissioni dai veicoli passeggeri e commerciali leggeri (Euro 5 ed Euro 6) e all'ottenimento di informazioni sulla riparazione e la manutenzione del veicolo e il regolamento (CE) n. 595/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, relativo all'omologazione dei veicoli a motore e dei motori riguardo alle emissioni dei veicoli pesanti (euro VI) e all'accesso alle informazioni relative alla riparazione e alla manutenzione del veicolo e che modifica il regolamento (CE) n. 715/2007 e la direttiva 2007/46/CE e che abroga le direttive 80/1269/CEE, 2005/55/CE e 2005/78/CE.

	In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare i veicoli entro i primi sei mesi del contratto.
	CA.3.3. Refrigeranti
	<p>Si assegneranno punti agli offerenti le cui autovetture di servizio siano interamente costituite da veicoli pesanti che utilizzano refrigeranti con un GWP inferiore a 150.</p> <p>Verifica</p> <p>L'offerente deve presentare le schede tecniche dei veicoli destinati alla prestazione del servizio dove sia indicato il GWP del refrigerante utilizzato nei veicoli pesanti.</p> <p>In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare i veicoli entro i primi sei mesi del contratto.</p>
	CA.3.4. Ciclogistica
	<p><i>Nota: per le città che presentano una topografia e un'infrastruttura urbana idonea e per i servizi che consistono nella consegna di piccoli volumi di prodotti alimentari, ad es. i servizi per piccole riunioni.</i></p> <p>Si assegneranno punti alle offerte che presentano mezzi di servizio comprendenti cicli e rimorchi per bici, che possono essere anche elettrici a pedalata assistita. I cicli e i rimorchi per bici sono intesi a risolvere il problema dell'ultimo miglio, secondo il piano di riduzione volto a ridurre al minimo le emissioni di gas a effetto serra e di inquinanti atmosferici di cui alla ST7.1.</p> <p>Verifica:</p>

	<p>l'offerente deve presentare le schede tecniche e i numeri di serie dei cicli destinati al servizio.</p> <p>In caso di nuove acquisizioni l'offerente deve sottoscrivere e presentare un impegno ad acquistare o a noleggiare le attrezzature entro i primi sei mesi del contratto.</p>
--	---

3.2.4 Clausole contrattuali

Criteri di base	Criteri completi
CEC1. Fornitura di acqua potabile a basso impatto	
<p><i>Nota: questo criterio si applica unicamente ai casi in cui sia possibile fornire acqua di rubinetto potabile o averne l'accesso.</i></p> <p>Il contraente deve fornire acqua di rubinetto potabile gratuita nei locali del servizio di ristorazione (fornendo accesso diretto al rubinetto d'acqua o servendo l'acqua di rubinetto in una brocca o in altro contenitore) e mettere a disposizione bicchieri riutilizzabili per bere.</p> <p>Il contraente deve informare i clienti che nei locali viene fornita acqua potabile di rubinetto.</p> <p>L'amministrazione aggiudicatrice può stabilire regole per le sanzioni in caso di non conformità.</p>	
CEC2. Acquisto di nuovi apparecchi da cucina e veicoli	
<p>In caso di sostituzione di un apparecchio da cucina o di un'autovettura di servizio, l'apparecchio o il veicolo nuovo deve contribuire a mantenere o a migliorare la composizione e le tecnologie che figurano nell'offerta per attenersi ai criteri di aggiudicazione AC2 e AC3.</p> <p>Se per fornire il servizio oggetto del contratto si devono acquistare, in tutto o in parte, nuovi apparecchi da cucina, il contraente deve acquistare apparecchi conformi alla classe energetica più alta disponibile sul mercato.</p> <p>Il contraente deve segnalare l'acquisto di nuovi apparecchi all'amministrazione aggiudicatrice.</p> <p>L'amministrazione aggiudicatrice può stabilire regole per le sanzioni in caso di non conformità.</p>	
CEC3. Misure e pratiche di gestione ambientale	

Per tutta la durata del contratto il contraente deve documentare e riferire:

- i risultati del monitoraggio degli indicatori e
- i risultati della valutazione e le azioni correttive e preventive, ove applicabili, secondo le procedure scritte previste per verificare le misure e le pratiche di gestione ambientale di cui alla ST8.

Tali relazioni devono essere messe a disposizione dell'amministrazione aggiudicatrice a fini di verifica.

L'amministrazione aggiudicatrice può stabilire regole per le sanzioni in caso di non conformità.

CEC4. Formazione del personale

Il contraente deve garantire ai neoassunti una formazione in loco sulle indicazioni metodologiche elencate nei criteri di selezione (CS1).

Per quanto riguarda il personale permanente e temporaneo con contratto di durata superiore a un anno, il contraente deve garantire almeno una volta l'anno una formazione di aggiornamento in loco sulle indicazioni metodologiche elencate nei criteri di selezione (CS1).

Il contraente deve comunicare all'amministrazione aggiudicatrice la formazione dispensata.

L'amministrazione aggiudicatrice può stabilire regole per le sanzioni in caso di non conformità.

Valori raccomandati

Per il personale permanente e il personale temporaneo con contratto di durata superiore a un anno, si raccomanda una formazione in loco di 16 ore all'anno, mentre per altro personale temporaneo e con contratti a breve termine il valore deve essere proporzionale alla durata del contratto. La durata della formazione può essere adattata alle esigenze e alle condizioni delle offerte.

Il personale responsabile della preparazione dei menu, in particolare dei menu vegani, deve essere istruito sulle modalità di preparazione osservando l'apporto nutrizionale raccomandato e riducendo l'impatto ambientale complessivo attribuito ai piatti.

CEC5. Ridistribuzione di alimenti e bevande

Nota: applicabile nei luoghi in cui le norme igieniche lo consentono e in cui l'eccedenza di cibo da donare è di interesse per le organizzazioni di redistribuzione.

	<p>Il contraente deve redistribuire gli alimenti nei seguenti modi <i>[da selezionare]</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contattando le organizzazioni responsabili della raccolta dei prodotti alimentari da donare alle organizzazioni di distribuzione alimentare; - attuando le procedure per la raccolta dei prodotti alimentari refrigerati e cotti che l'organizzazione stabilisce con i fornitori di servizi di ristorazione (se sono disponibili le attrezzature necessarie); - monitorando e mantenendo la catena del freddo dei prodotti cotti fino alla raccolta da parte dell'organizzazione⁴⁰. <p>Il contraente deve tenere registri della redistribuzione alimentare.</p> <p>L'amministrazione aggiudicatrice può stabilire regole per le sanzioni in caso di non conformità.</p> <p>L'amministrazione aggiudicatrice è invitata a consultare gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025(01)) nonché il parere dell'EFSA sui pericoli riguardanti le donazioni alimentari (nuovo approccio di gestione della sicurezza alimentare)</p>
--	---

3.2.5 Note esplicative

L'amministrazione aggiudicatrice dovrà specificare le opzioni scelte e/o la percentuale di acquisto che tiene conto della situazione del mercato (p. es. la disponibilità di prodotti che soddisfano i criteri, il numero richiesto di probabili fornitori, ecc.). Quando l'amministrazione aggiudicatrice fa riferimento a una percentuale di acquisto, essa dovrà specificare come la percentuale verrà calcolata, in unità, peso/volume o valore, e per quale periodo di tempo (ad esempio settimanale, mensile, trimestrale, ecc.).

⁴⁰ Il committente può stabilire la temperatura da mantenere per garantire la catena del freddo dei prodotti cotti tenendo conto delle specificità locali.

Criteri di base	Criteri completi
ST2. Menu a base vegetale	
<p>L'amministrazione aggiudicatrice deve osservare le raccomandazioni sull'apporto nutrizionale per il tipo di clienti cui è destinato il servizio di ristorazione e fissare le soglie di conseguenza.</p> <p>In assenza di soglie fissate (non si forniscono esempi di valori assoluti in quanto essi dipendono dall'apporto totale da raccomandare per il tipo di cliente):</p> <ul style="list-style-type: none"> – dovrebbe essere previsto un giorno vegetariano o a base di alimenti di origine vegetale a settimana; – la metà dei piatti offerti ogni giorno dovrebbe essere vegetariana o a base di alimenti di origine vegetale⁴¹; – i piatti di carne dovrebbero essere integrati (40 %) con fagioli, cereali o verdure. 	<p>L'amministrazione aggiudicatrice deve osservare le raccomandazioni sull'apporto nutrizionale per il tipo di clienti cui è destinato il servizio di ristorazione e fissare le soglie di conseguenza.</p> <p>Se ciò non avviene (non si forniscono esempi di valori assoluti in quanto essi dipendono dall'apporto totale da raccomandare per il tipo di cliente):</p> <ul style="list-style-type: none"> – dovrebbero essere previsti due giorni vegetariani o a base di alimenti di origine vegetale a settimana; – oltre la metà dei piatti offerti ogni giorno dovrebbe essere costituita da piatti vegetariani o a base di alimenti di origine vegetale^{Errore. Il segnalibro non è definito.}; – il "piatto del giorno" deve essere un piatto vegetariano o a base di alimenti di origine vegetale; – i piatti di carne dovrebbero essere integrati (60 %) con fagioli, cereali o verdure.
ST 4.2. Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti	
<p>(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)</p> <p>Se i rifiuti devono essere raccolti da un operatore autorizzato, l'offerente deve effettuarne la cernita in base alle frazioni o categorie stabilite dall'operatore (p. es. il comune). Almeno 4 categorie di rifiuti devono essere oggetto di raccolta differenziata: carta/cartone, vetro, plastica, metallo. Anche i rifiuti residui devono essere oggetto di raccolta differenziata in aggiunta agli eventuali rifiuti pericolosi per l'ambiente.</p>	

⁴¹ Il numero esatto o la percentuale dei piatti vegetariani o a base di alimenti di origine vegetale offerti ogni giorno devono essere stabiliti dall'amministrazione aggiudicatrice

Se la raccolta da parte di un operatore autorizzato consente ulteriori categorie di rifiuti come porcellana, cartone per l'imballaggio di liquidi, metallo, tessuti, materiale organico⁴², grasso/olio da cucina e rifiuti combustibili, l'amministrazione aggiudicatrice può richiedere una raccolta differenziata anche per queste categorie aggiuntive.

Quando esiste un sistema di raccolta dei FOG (grassi, oli e unto), l'offerente deve separare i grassi e gli oli esausti e smaltirli nei sistemi di raccolta e di riciclaggio autorizzati.

Le categorie di rifiuti dovrebbero essere identificate in base ai codici dei rifiuti europei.

I metodi di pulizia a secco includono il raschiamento della maggior parte degli avanzi lasciati nel piatto in un contenitore per rifiuti alimentari, l'uso di raschietti di gomma, lavavetri e salviette di carta per rimuovere grassi, oli e unto dagli utensili da cucina o dalle superfici di lavoro, l'uso di scope o di aspirapolvere per rimuovere gli ingredienti secchi caduti.

ST 5.2 e CA1.1. Prodotti chimici per la pulizia delle mani, delle stoviglie e la pulizia ordinaria

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

Sono ammesse eccezioni se le amministrazioni hanno requisiti speciali per la pulizia. L'esenzione dall'obbligo può essere concessa qualora non siano disponibili sul mercato prodotti con il marchio di qualità ecologica.

I sistemi di certificazione equivalenti al marchio di qualità ecologica dell'UE basati sugli stessi principi devono essere stabiliti dalle amministrazioni aggiudicatrici.

Il 50-100 % del volume di acquisti di prodotti per la pulizia delle mani, delle stoviglie o la pulizia ordinaria reca il marchio Ecolabel UE per il prodotto specifico o un equivalente.

ST 5.1 Prodotti chimici e beni di consumo

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

Le amministrazioni aggiudicatrici possono ammettere articoli monouso nei casi seguenti:

⁴² Il materiale organico include le frazioni descritte come rifiuto organico nella direttiva quadro sui rifiuti 2008/98/CE (articolo 3, paragrafo 4). Si noti che la raccolta separata di questa frazione sarà obbligatoria a partire dal 2023 (articolo 22, paragrafo 2).

- articoli per la tavola per la ristorazione da asporto e a pasto rapido nei casi in cui la logistica del ricircolo (ossia la raccolta) sia estremamente difficile o impossibile a causa della natura dell'evento;
- sacchi della spazzatura e guanti per le pulizie;
- tovaglie di carta lavabili e utilizzabili per periodi prolungati (le tovaglie monouso usate per un solo turno di servizio non sono ammesse).

ST 5.3 e CA1.2. Rotolo da cucina, carta da cucina

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

L'esenzione dall'obbligo può essere concessa qualora non siano disponibili sul mercato prodotti con il marchio di qualità ecologica.

Lo 0-50 % del volume di acquisti di rotoli da cucina e di carta da cucina reca un marchio Ecolabel UE per il prodotto specifico o un equivalente.

CA2 Consumo energetico e idrico nelle cucine

Raccomandazione per aumentare le percentuali da un numero piccolo a un numero grande di apparecchi da cucina di ciascun tipo

Numero di apparecchi da cucina di ciascun tipo	Numero minimo di apparecchi conformi
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
≥ 10	50 %

Ad esempio, in una cucina dotata di 2 forni e 3 frigoriferi, 1 forno e 1 frigorifero devono soddisfare i criteri sopra indicati per ottenere i punti.

CA2.1 Refrigerazione

A = 0-50 % degli armadi ricaricabili (gli armadi remoti non sono considerati) e degli armadi frigoriferi/congelatori.

B = 0-50 % degli armadi ricaricabili (gli armadi remoti non sono considerati) e degli armadi frigoriferi/congelatori.

C = 0-50 % degli armadi congelatori orizzontali e dei frigoriferi cantina con zone monotemperatura o multitemperatura. E = 100 % degli apparecchi utilizza refrigeranti con un GWP inferiore a 5.	D = 0-50 % degli armadi congelatori orizzontali e dei frigoriferi cantina con zone monotemperatura o multitemperatura. F = il 100 % degli apparecchi utilizza refrigeranti con un GWP inferiore a 3.
	CA2.2. Apparecchi di cottura
	G = 51-100 % degli apparecchi di cottura è dotato delle tecnologie elencate
	CA2.3. Lavastoviglie professionali
	H = 51-100 % delle lavastoviglie è dotato delle tecnologie elencate
ST8. Misure e pratiche di gestione ambientale	
(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)	
<p>Una settimana rappresentativa significa una settimana in cui il livello di business/attività è approssimativamente la media su un anno (una settimana in cui vi è un numero maggiore di funzioni, un numero maggiore di festività o di occasioni speciali, il giorno di San Valentino o Natale non sono rappresentativi).</p> <p>Il concetto di pasti, se non definito dalle amministrazioni aggiudicatrici, può differire da un'offerta all'altra. Pertanto, se si intende utilizzare gli indicatori proposti per comparare le offerte, le amministrazioni aggiudicatrici devono definire chiaramente gli indicatori da utilizzare.</p>	
CEC2. Acquisto di nuovi apparecchi da cucina	
<p>I criteri di aggiudicazione CA2 riflettono le migliori tecnologie sotto il profilo dell'efficienza energetica disponibili sul mercato al momento della pubblicazione dei criteri UE per gli appalti pubblici verdi e possono essere utilizzati come guida per determinare la classe energetica più alta richiesta per l'acquisto di nuovi apparecchi da cucina durante il periodo del contratto.</p>	

3.3 Distributori automatici

3.3.1 Specifiche tecniche

Criteri di base	Criteri completi
ST1. Prodotti alimentari biologici	
(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)	
<i>Opzione A (più facile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> I prodotti alimentari e le bevande seguenti che verranno erogati dal distributore automatico devono essere conformi alle norme sui prodotti biologici [elenco dei prodotti alimentari e delle bevande da inserire a cura dell'amministrazione aggiudicatrice, vedi anche le note esplicative]. Verifica: l'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che tutti i prodotti alimentari e le bevande sopra elencati, da fornire durante l'esecuzione del contratto, saranno conformi al regolamento (UE) 2018/848 o alle sue successive modifiche ⁴³ . Inoltre, l'offerente deve presentare una descrizione di come egli intende garantire che, durante l'esecuzione del contratto, i prodotti di cui sopra possano essere ottenuti da fonti biologiche (ad esempio identificando i fornitori dei diversi prodotti). <i>Opzione B (più difficile da verificare durante l'esecuzione del contratto)</i> Almeno il X % ⁴⁴ dei prodotti alimentari e/o delle bevande contenuti nel distributore automatico devono essere conformi alle norme sui prodotti biologici. Verifica: l'offerente deve presentare i dati (denominazione e quantità) dei prodotti alimentari e delle bevande che verranno erogati dal distributore automatico nell'esecuzione del contratto, indicando in modo specifico i prodotti conformi ai requisiti di produzione biologica.	
ST2. Grassi vegetali ottenuti con metodi più rispettosi dell'ambiente	

⁴³ Ai sensi dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2018/848, tale regolamento si applicherà a decorrere dal 1° gennaio 2021. Ai sensi dell'articolo 60, i prodotti ottenuti in conformità del regolamento (CE) n. 834/2007 prima del 1° gennaio 2021 possono essere immessi sul mercato dopo tale data fino all'esaurimento delle scorte.

⁴⁴ È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

ST 2.1. Quando vengono acquistati prodotti alimentari e/o bevande preconfezionati contenenti grassi vegetali o loro derivati, almeno il X %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} delle unità/degli articoli alimentari preconfezionati contenenti oli vegetali deve essere stato prodotto a partire da colture conformi ai criteri ambientali relativi al suolo, alla biodiversità, ai cambiamenti d'uso del suolo e agli stock di carbonio organico rispettando i requisiti di un sistema di certificazione⁴⁵ che copre tali aspetti, i requisiti di cui all'articolo 93 del regolamento (UE) 1306/2013, o con altri mezzi equivalenti.

Verifica:

l'offerente deve presentare una dichiarazione attestante che almeno il X %^{Errore. Il segnalibro non è definito.} di tutti i prodotti alimentari contenenti oli vegetali (come unità/articoli di alimenti preconfezionati) da lui forniti sia conforme al requisito summenzionato. L'offerente deve includere una descrizione delle misure che saranno prese per assicurare la conformità (ad esempio le fonti di approvvigionamento che potrebbero essere utilizzate).

ST3. Controlli intelligenti

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

Questo criterio copre i seguenti tipi di distributori automatici a condizione che non contengano alimenti deperibili:

- 1) *Distributori refrigerati a pannello frontale pieno per lattine e bottiglie impilate*
- 2) *Distributori refrigerati a vetrina per lattine e bottiglie, dolci e snack*
- 3) *Distributori refrigerati multi-temperatura a vetrina*
- 4) *Distributori per bibite fredde.*

Per alimenti deperibili si intendono gli alimenti e le bevande soggetti a deterioramento, decomposizione o distruzione, che necessitano di uno stoccaggio refrigerato per ridurre il tasso di decomposizione e la perdita di qualità (Codex Alimentarius).

⁴⁵ Sistemi basati su organizzazioni costituite da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione, tra cui ONG, industria e governo, quali la Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), il Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), la Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), il Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP) o Pro-Terra, possono dimostrare la conformità al criterio purché coprano i principi ambientali menzionati. Altri sistemi, anche a livello nazionale, devono essere considerati equivalenti se rispettano i principi ambientali menzionati.

L'offerente deve fornire distributori automatici dotati di controlli intelligenti integrati, detti anche sistemi o dispositivi di gestione dell'energia. Questi distributori sono programmati per funzionare durante le ore di lavoro del luogo in cui sono installati, mentre fuori dall'orario di lavoro il distributore viene messo in modalità di sospensione o di consumo energetico minimo per conservare i prodotti alimentari e le bevande.

Verifica

L'offerente deve presentare la scheda tecnica del distributore automatico che verrà utilizzato per il servizio, in cui deve risultare la conformità a questo requisito.

ST4. Tazze riutilizzabili

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

Nota: questo criterio riguarda i distributori automatici di bevande calde e/o bibite fredde. Questo requisito si applica unicamente nei casi opportuni per motivi di igiene alimentare, sicurezza dei consumatori e salute pubblica; in tali circostanze, gli offerenti non possono essere ritenuti responsabili se la bevanda erogata viene contaminata dalla tazza riutilizzata.

L'offerente deve fornire distributori di bevande calde e/o bibite fredde non preconfezionate che consentano l'uso di tazze riutilizzabili (ad esempio tazze di porcellana, tazze di vetro) anziché tazze monouso. Se le tazze monouso non possono essere evitate per motivi di igiene alimentare, sicurezza dei consumatori e salute pubblica (vedi la nota sopra), esse devono essere riciclabili, ossia devono essere in plastica riciclabile o di un materiale compostabile.

Verifica

L'offerente deve presentare la scheda tecnica del distributore automatico che verrà utilizzato per il servizio, in cui deve risultare la conformità a questo requisito.

3.3.2 Criteri di aggiudicazione

Criteri di base	Criteri completi
CA1. Ulteriori prodotti alimentari biologici	
(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)	
Opzione A	

Si devono assegnare punti in misura proporzionale alle offerte che superano l'elenco degli alimenti e delle bevande destinati al distributore *[elencati nell'opzione A della ST1]* e sono conformi alle norme relative ai prodotti biologici.

Verifica:

vedi sopra la ST1. Opzione A

Opzione B

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte che superano la percentuale richiesta del X %⁴⁶ di articoli alimentari e/o bevande destinati ai distributori automatici, prodotti in conformità del regolamento (UE) 2018/848⁴⁷.

Verifica:

vedi sopra ST1 opzione B

CA2. Prodotti del commercio equo ed etico

Opzione A

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte in cui gli articoli alimentari e le bevande seguenti *[elenco degli articoli alimentari e delle bevande da inserire a cura dell'amministrazione aggiudicatrice, vedi anche le note esplicative]*, destinati ai distributori automatici, siano stati prodotti e commercializzati secondo i requisiti di un sistema di certificazione del commercio equo ed etico. Questo sistema richiede un contenuto certificato minimo del 90 % e si basa su organizzazioni costituite da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione. Il sistema tiene conto delle norme internazionali in materia di commercio equo ed etico, tra cui le condizioni di lavoro per la produzione previste dalle convenzioni fondamentali dell'OIL Errore. Il segnalibro non è definito., la sostenibilità del commercio e la determinazione dei prezzi Errore. Il segnalibro non è definito..

Verifica:

l'offerente deve presentare l'elenco degli articoli che verranno erogati dai distributori automatici nell'esecuzione del contratto, che sono conformi al criterio.

⁴⁶ È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

⁴⁷ Ai sensi dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2018/848, tale regolamento si applicherà a decorrere dal 1° gennaio 2021. Ai sensi dell'articolo 60, i prodotti ottenuti in conformità del regolamento (CE) n. 834/2007 prima del 1° gennaio 2021 possono essere immessi sul mercato dopo tale data fino all'esaurimento delle scorte.

Opzione B

Si devono attribuire punti in misura proporzionale alle offerte nelle quali oltre X⁴⁸ degli articoli totali di ciascuno dei prodotti seguenti: *[elenco degli articoli alimentari e delle bevande da inserire a cura dell'amministrazione aggiudicatrice, vedi anche le note esplicative]* siano stati prodotti e commercializzati conformemente ai requisiti di un sistema di certificazione del commercio equo ed etico. Questo sistema richiede un contenuto certificato minimo del 90 % e si basa su organizzazioni costituite da diversi portatori di interesse ad ampia partecipazione. Esso tiene conto delle norme internazionali in materia di commercio equo, tra cui le condizioni di lavoro per la produzione previste dalle convenzioni fondamentali dell'OIL Errore. Il segnalibro non è definito., la sostenibilità del commercio e la determinazione dei prezzi Errore. Il segnalibro non è definito..

Verifica:

l'offerente deve presentare i dati di tutti i prodotti che verranno forniti per i distributori automatici nell'esecuzione del contratto (denominazione e quantità), indicando in modo specifico quelli conformi al criterio.

CA3. Consumo energetico annuo

(Specifica identica per il livello di base e il livello generale)

Il presente criterio copre i seguenti tipi di distributori automatici:

- 1) *Distributori refrigerati a pannello frontale pieno per lattine e bottiglie impilate*
- 2) *Distributori refrigerati a vetrina per lattine e bottiglie, dolci e snack*
- 3) *Distributori refrigerati a vetrina per soli alimenti deperibili*
- 4) *Distributori refrigerati multi-temperatura a vetrina*
- 5) *Distributori di bevande calde e/o bibite fredde.*

Il bando di gara indicherà il tipo di distributore automatico da fornire e il relativo volume. Questo criterio di aggiudicazione deve essere utilizzato unicamente per confrontare i distributori automatici dello stesso tipo e volume.

Si dovranno attribuire punti alle offerte di distributori automatici in misura inversamente proporzionale al consumo energetico annuo dei distributori.

⁴⁸ È la soglia che il committente deve definire per il livello generale e il livello di base (specifiche tecniche e criteri di aggiudicazione). Le raccomandazioni riguardo al suo valore figurano nelle note esplicative riportate sotto.

Verifica:

l'offerente deve fornire un elenco dei distributori automatici che verranno utilizzati nell'esecuzione del contratto. L'offerente deve inoltre presentare le schede tecniche di questi distributori automatici unitamente alle copie delle relazioni di prova dei distributori ai sensi della norma EN 50597, per i distributori automatici da 1 a 4, e ai sensi della parte B del protocollo di misurazione energetica sviluppato dall'Associazione europea della distribuzione automatica, per i distributori di bevande calde e/o di bibite fredde.

CA4. GWP dei refrigeranti

Il presente criterio copre i seguenti distributori automatici:

- 1) Distributori refrigerati a pannello frontale pieno per lattine e bottiglie impilate*
- 2) Distributori refrigerati a vetrina per lattine e bottiglie, dolci e snack*
- 3) Distributori refrigerati a vetrina per soli alimenti deperibili*
- 4) Distributori a vetrina refrigerati multi-temperatura.*

Il bando di gara indicherà il tipo di distributore automatico da acquistare. Questo criterio di aggiudicazione deve essere utilizzato unicamente per confrontare i distributori automatici dello stesso tipo.

Si dovranno attribuire punti alle offerte in misura proporzionale al numero di distributori automatici refrigerati che utilizzano gas refrigeranti con un GWP inferiore a 150.

Verifica:

l'offerente deve fornire un elenco dei distributori automatici che verranno utilizzati nell'esecuzione del contratto, indicando in particolare i distributori conformi al criterio.

L'offerente deve fornire copie delle schede tecniche dove figuri il GWP del refrigerante.

3.3.3 Clausole contrattuali

Criteri di base	Criteri completi
CEC1. Acquisto di nuovi distributori automatici	
<p>Se per fornire il servizio oggetto del contratto si devono acquistare, in tutto o in parte, nuovi distributori automatici, il contraente deve acquistare apparecchi conformi ai requisiti indicati nella specifica tecnica ST3.</p> <p>Il contraente deve segnalare l'acquisto di nuovi distributori automatici all'amministrazione aggiudicatrice.</p> <p>L'amministrazione aggiudicatrice può stabilire regole per le sanzioni in caso di non conformità.</p>	

3.3.4 Note esplicative

L'amministrazione aggiudicatrice dovrà specificare le opzioni scelte e/o la percentuale di acquisti, tenendo conto della situazione del mercato (ad es. la disponibilità di prodotti che soddisfano i criteri, il numero richiesto di probabili fornitori, ecc.). Quando l'amministrazione aggiudicatrice fa riferimento a una percentuale di acquisto, essa deve specificare come tale percentuale verrà calcolata, in unità, peso/volume o valore, e per quale periodo (ad esempio settimanale, mensile, trimestrale, ecc.).

Criteri di base	Criteri completi
ST1. Prodotti alimentari biologici	
<p><i>Opzione A</i></p> <p>Elenco degli articoli: frutta fresca non confezionata (p. es. banane, arance), frutta confezionata, biscotti e prodotti da forno, prodotti lattiero-caseari.</p>	<p><i>Opzione A</i></p> <p>Elenco degli articoli: frutta fresca non confezionata (p. es. banane, arance), frutta confezionata, biscotti e prodotti da forno, prodotti lattiero-caseari.</p>

<p><i>Opzione B</i> Fino al 20 % degli articoli alimentari e/o delle bevande erogati dai distributori automatici.</p>	<p><i>Opzione B</i> > 20 % degli articoli alimentari e/o delle bevande erogati dai distributori automatici.</p>
CA2. Prodotti del commercio equo ed etico	
<p><i>Opzione A</i> Elenco degli articoli che possono includere: banane, caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero, frutti in confezione, succo di frutta esotico, ecc.</p> <p><i>Opzione B</i> X = 10-30 % degli acquisti totali di ciascun prodotto: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero e banane. L'elenco dei prodotti può includere: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero, banane, frutti in confezione, succo di frutta esotico, ecc.</p>	<p><i>Opzione A</i> Elenco degli articoli che possono includere: banane, caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero, frutti in confezione, succo di frutta esotico, ecc.</p> <p><i>Opzione B</i> X = 30-70 % degli acquisti totali di ciascun prodotto: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero e banane. L'elenco dei prodotti può includere: caffè, tè, cioccolato (cacao), zucchero, banane, frutti in confezione, succo di frutta esotico, ecc.</p>
ST2. Verdure più rispettose dell'ambiente	
<p>Le amministrazioni aggiudicatrici elencheranno quali oli vegetali sono pertinenti per la gara specifica e devono soddisfare questa specifica tecnica</p> <p>X = 10-30 % delle unità/degli articoli di alimenti preconfezionati</p>	<p>Le amministrazioni aggiudicatrici elencheranno quali oli vegetali sono pertinenti per la gara specifica e devono soddisfare questa specifica tecnica</p> <p>X = 30-50 % delle unità/degli articoli di alimenti preconfezionati</p>

CALCOLO DEI COSTI DEL CICLO DI VITA

In sede di elaborazione dei criteri da applicare agli appalti pubblici verdi, uno degli aspetti più importanti di cui tenere conto è l'analisi dei costi del ciclo di vita dei prodotti o servizi più ecologici rispetto ai prodotti o servizi medi disponibili sul mercato. Le considerazioni sui costi (in una prospettiva di ciclo di vita) sono molto importanti nella sfera pubblica in quanto aiutano a giustificare la spesa pubblica. Gli Stati membri dovrebbero fare scelte che presentano un buon rapporto costi-benefici nel lungo periodo.

Per consentire ai soggetti appaltanti pubblici di scegliere i prodotti e i servizi migliori in termini di costi-benefici, è consigliabile utilizzare una prospettiva che tenga conto del ciclo di vita del prodotto e adottare un approccio basato sul costo del ciclo di vita (*life-cycle cost*, LCC). L'LCC considera l'intero ciclo di vita di un prodotto o servizio, dalla produzione allo smaltimento o dall'inizio alla fine. In base alla prospettiva adottata in sede di valutazione LCC, i costi delle diverse fasi possono essere calcolati con un maggiore o minore livello di dettaglio. Nel caso degli apparecchi da cucina e dei mezzi di trasporto, la fase di utilizzo del ciclo di vita è rilevante per i soggetti appaltanti pubblici poiché verrà sostenuto un costo aggiuntivo.

I prodotti alimentari e i servizi di ristorazione vengono acquistati da una serie di autorità pubbliche. I tipi di alimenti e bevande acquistati sono molti e la gamma dei servizi di ristorazione appaltati è ampia. Tuttavia, nella maggior parte degli acquisti di alimenti e bevande, e dal punto di vista dell'acquisto, i costi di solito rientrano nelle seguenti categorie:

- costo di acquisto o costo delle materie prime: questi sono i costi per l'acquisto degli articoli inseriti in inventario indipendentemente dal fatto che siano stati venduti durante l'anno o meno;
- costo di distribuzione: si tratta della quantità di denaro di cui necessita una società per la manifattura e la distribuzione di un prodotto;
- spese di inventario e magazzinaggio: sono i costi di magazzinaggio e di tenuta dell'inventario in un determinato periodo di tempo;
- costi di fine vita: sono i costi connessi alla gestione dei rifiuti generati.

La gamma dei costi per i servizi di ristorazione è ancora più ampia visto il maggior numero di categorie in cui tali costi possono rientrare. Alcuni esempi:

- costi per l'acquisto di materie prime (acquisto di alimenti) e altri acquisti (ad esempio beni di consumo, prodotti chimici, altri prodotti): cfr. sopra;
- spese di inventario e magazzinaggio: cfr. sopra;
- costo della manodopera: questa è la spesa totale sostenuta dai datori di lavoro per impiegare i lavoratori;
- costo delle utenze: sono i costi di utilizzo di utenze quali luce, acqua e riscaldamento;
- costi di manutenzione e di assicurazione (i costi assicurativi sono opzionali);

- tasse;
- costi finanziari: sono i costi, gli interessi e altri addebiti per prestiti finanziari finalizzati alla costruzione o all'acquisto di beni (questo costo è opzionale);
- costi di fine vita: sono i costi connessi alla gestione dei rifiuti generati.

I costi menzionati sopra hanno anche costi ambientali che vengono comunemente studiati nell'ambito della categoria "esternalità ambientali". Questi costi tuttavia non sono stati inclusi nell'analisi.

Occorre sottolineare che, in questo contesto, quando si valutano i costi complessivi, non è sufficiente considerare solo il prezzo di acquisto dei prodotti alimentari o il prezzo finale del servizio di ristorazione. Alla luce dello studio condotto, è emerso che fattori quali la produzione biologica, i prodotti alimentari certificati, una migliore gestione dei rifiuti o apparecchi da cucina più efficienti sotto il profilo energetico hanno avuto un notevole impatto sul costo del ciclo di vita. Tuttavia, occorre notare che il minor consumo o la riduzione totale dei prodotti a base di carne e la riduzione al minimo o la riduzione totale dei rifiuti alimentari sono i fattori chiave nel costo del ciclo di vita dei servizi di ristorazione. Per maggiori dettagli sulla modellizzazione dei costi e sulle conclusioni, consultare la relazione tecnica annessa.

Anche se la qualità e il costo dei servizi di ristorazione acquistati sono stati fattori dominanti nella determinazione del costo del ciclo di vita, è fondamentale considerare le strutture in cui verranno forniti i servizi di ristorazione. Ad esempio, migliori apparecchi da cucina o la possibilità di introdurre misure correttive possono ridurre significativamente l'impatto ambientale complessivo ed essere misure efficaci in termini di costi da considerare. I fornitori di servizi di ristorazione esperti dovrebbero essere in grado di raggiungere la qualità e l'efficienza pubblicizzate, mentre quelli meno qualificati potrebbero essere meno efficienti nell'utilizzo delle risorse. Risparmiare sul costo della manodopera potrebbe pertanto non comportare necessariamente un risparmio nel costo del ciclo di vita.