

I Criteri Ambientali Minimi per la Ristorazione Collettiva Parte II

Maria De Gregorio
Fondazione Ecosistemi





ALTRI CRITERI AMBIENTALI DI BASE

CRITERI	B	C	D
CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Flussi informativi	X	X	X
Eccedenze alimentari	X	X	X
MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)	X	X	X
Prevenzione rifiuti (ricaricabili, RD, imballaggi a rendere, olii e grassi)	X	X	X
Tovaglie e tovaglioli	X	X	X
Pulizie locali	X	X	X
Formazione dipendenti	X	X	X
Centro di cottura interni	X	X	X



FLUSSI INFORMATIVI (COMUNICAZIONE)

L'aggiudicatario deve **fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto** le informazioni relative alla **somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate** (SQNPI, DOP, SQNZ, Commercio Equo Solidale, etc.) e delle **specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche** che **saranno offerte**, affinché nei **menù relativi alle settimane o al mese di riferimento** possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Per SCUOLA

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere **pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico** e del **Comune** ed **esposto in copia cartacea** all'interno dell'**edificio scolastico** in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "**Codice del consumo**", nei casi di illecità ivi previsti, nel quale si prevede che *«L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato» può disporre, con provvedimento motivato, la sospensione provvisoria delle pratiche commerciali scorrette, laddove sussiste particolare urgenza»*



FLUSSI INFORMATIVI: LE LIEVI DIFFERENZE

ATTENZIONE

Per UFFICI

L'offerta del **menù** vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere **quotidianamente comunicata all'utenza** ed esposta in una **lavagna cancellabile**.

L'**utenza** deve essere **informata** anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente **conforme ai CAM**, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'**aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni** per conferire correttamente i **rifiuti in maniera differenziata** all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per **ridurre gli sprechi alimentari, family bag per gli avanzi**.



FLUSSI INFORMATIVI: LE LIEVI DIFFERENZE

ATTENZIONE

Per SANITA'

L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, che il servizio offerto è **conforme ai CAM**.

In particolare, inoltre, nella sala mensa:

- l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta **in una lavagna cancellabile**;
- devono inoltre essere fornite chiare **istruzioni per conferire correttamente i rifiuti** in maniera differenziata all'interno della mensa;
- devono essere **promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari** (ad esempio si deve invitare a richiedere il family bag per gli avanzi ecc.).

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illecità ivi previsti.



ECCEDENZE ALIMENTARI (1)

- Per prevenire gli sprechi alimentari la **porzionatura dei pasti** deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di **appropriati utensili** quali **mestoli, palette o schiumarole di diverse misure** appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (**scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado**) per garantire la porzione idonea con una sola presa.
- Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al **giusto punto di cottura** (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
- Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere **calcolate almeno approssimativamente e monitorate**.



ECCEDENZE ALIMENTARI (2)

Devono essere analizzate le **motivazioni** per cui si genera l'eccedenza alimentare, **anche attraverso l'utilizzo di questionari** per rilevare le casistiche dei disservizi. Tali **questionari** vanno **compilati due volte l'anno**, nel 1° e 2° quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza alimentare, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, **per l'utenza adulta, proporre soluzioni** per migliorare la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base delle rilevazioni vanno attuate **conseguenti azioni correttive**, tra cui:

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per **variare le ricette dei menù** che **non risultano gradite**, mantenendo i **requisiti nutrizionali previsti** e con soluzioni per bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare ai progetti della scuola per **favorire la cultura dell'alimentazione** e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.



ECCEDENZE ALIMENTARI (3)

Per il tipo di eccedenza alimentare (cibo servito o meno) e la loro quantità, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. Entro **sei mesi dalla decorrenza contrattuale**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un **progetto** che assicuri:

- il **cibo non servito** sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'**art. 13 della L. 166/2016** che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la **contaminazione microbica** fino al momento del consumo. Per ottimizzare la logistica, vanno individuate e attuate soluzioni **appropriate al contesto locale**, come il recupero delle eccedenze da parte di associazioni locali, i trasporti a pieno carico, etc.;
- le **eccedenze di cibo servito** siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'**alimentazione degli animali** - canili o gattili – o destinate a recupero in sistemi di **compostaggio di prossimità** se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.



ECCEDENZE ALIMENTARI (4)

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di **apposita comunicazione**.

I **dati** sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un **rapporto quadrimestrale** da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto. Al direttore dell'esecuzione del contratto deve essere comunicato, **entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale**, il **nominativo del responsabile della qualità** incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.



ECCEDENZE ALIMENTARI: DIFFERENZE

ATTENZIONE

Per UFFICI

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve:

- programmare e servire dei **menù flessibili** in modo tale da poter utilizzare le **derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito**;
- consentire le **mezze porzioni**;
- mettere a disposizione **family-bag** per gli utenti;
- garantire il **giusto punto di cottura** e la qualità organolettica degli alimenti;
- comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio (non si fa riferimento al tempo: **ma è preferibile comunicare entro 30 giorni** dalla decorrenza contrattuale)

I **dati** sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un **rapporto semestrale** da **inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto**.



ECCEDENZE ALIMENTARI: DIFFERENZE

ATTENZIONE

Per SANITA'

Per i diversi reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a **cadenza semestrale**, eseguite indagini attraverso appositi **questionari** o **interviste**, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con il personale ospedaliero specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica), **fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari**, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un **rapporto semestrale** da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto e ad alla struttura sanitaria servita, a cui va comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare criticità e soluzioni.



MOCA (STOVIGLIE, BICCHIERI, CONTENITORI)

I pasti sono somministrati in **stoviglie riutilizzabili** (bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli **asili nido** i biberon e le stoviglie riutilizzabili, **possono essere in plastica dura**.

L'aggiudicatario è tenuto a **sostituire gli articoli in plastica dura**, qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide, oppure se non conformi alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per **consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili** - se nell'edificio di destinazione del servizio non è presente una lavastoviglie e se spazi e impianti lo permettono -

l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro 3 mesi dal contratto.

Per «**esigenze peculiari**» si utilizzano **stoviglie monouso biodegradabili e compostabili** conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere **riutilizzabili**; i contenitori isotermitici per il trasporto

devono essere **completamente riciclabili**; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in **polietilene a bassa densità (PE-LD)** o in **materiale compostabile e biodegradabile** conforme alla predetta norma UNI EN 13432.



PREVENZIONE RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di **rifiuti** prodotti **devono essere analizzate** per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, **prodotti ricaricabili** o che utilizzano **imballaggi “a rendere”** o costituiti da **materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume**.

Non devono inoltre essere utilizzate **confezioni monodose** (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse, etc.) e le monoporzioni ove non imposto ex lege o da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La **raccolta differenziata** dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli **oli e grassi alimentari esausti**, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.



PREVENZIONE DEI RIFIUTI

ATTENZIONE

Per UFFICI

Come la SCUOLA

Per SANITA'

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da **pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui**, sono considerati **rifiuti speciali pericolosi** e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.



TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

Le **tovaglie** devono essere **oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili** o in **tessuto conformi ai CAM** per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica **Ecolabel (UE)** o equivalenti etichette ambientali conformi alla **UNI EN ISO 14024**, o con l'**etichetta Oeko-tex standard 100** o "**Global Organic Textile Standard**" o equivalenti.

Le **tovagliette monoposto** eventualmente usate per **determinate specifiche esigenze** organizzative temporanee ed i **tovaglioli monouso in carta tessuto** devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica **Ecolabel UE** o equivalenti etichette ambientali conformi alla **ISO 14024**, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (**PEFC®**) o equivalenti.

Tali **prodotti in carta tessuto** devono comunque essere **privi di colorazioni o stampe** e, se disponibili, costituiti da **cellulosa non sbiancata**.



Per SANITA'

Nella **sala mensa** è necessario attenersi al corrispondente CAM previsto per la ristorazione per uffici, università e caserme



PULIZIA DEI LOCALI

Per la **pulizia dei locali e delle altre superfici dure** e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati **detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel** (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel **caso di pulizia delle superfici dure**, conformi alle **specifiche tecniche dei CAM** pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i **condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco** dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.



FORMAZIONE DEI DIPENDENTI

L'aggiudicatario impiega **personale formato** sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- **per gli addetti alla sala mensa e alla cucina**: la **porzionatura** dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di **appropriati utensili** quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- **per gli addetti alla cucina**: le **tecniche di cottura** per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le **procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia** nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica:** Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il **programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.



FORMAZIONE DEI DIPENDENTI

Per UFFICI

Come la SCUOLA

Per SANITA'

L'aggiudicatario deve utilizzare **personale adeguatamente formato** sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei **menù base**, di **diete speciali**, di **ricette e grammature appropriate per celiaci**, per **diabetici**, per **malattie cardiovascolari**, per **osteoporosi**, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di **qualità nutrizionale** e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

ATTENZIONE



CENTRO DI COTTURA INTERNO (IMPIANTI)

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla **più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato** o a quella **immediatamente inferiore** per la rispettiva categoria di apparecchio.

I **frigoriferi e i congelatori professionali** - che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign – «non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di **GWP maggiore o uguale a 4** e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le **lavastoviglie professionali** devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- “doppia parete”;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: alla consegna l'aggiudicatario deve fornire libretto di istruzioni, schede tecniche, classe di efficienza energetica e ulteriori caratteristiche tecniche e ambientali previste.

I Criteri Premianti dei CAM





CRITERI AMBIENTALI PREMIANTI

CRITERI	Scuola	Uffici	Sanità
CRITERI PREMIANTI			
Varietà e modularità dei menù (specifiche tecniche)		X	
Prodotti biologici km zero e filiera corta	X	X	X
Trasporti	X	X	X
Impatto ambientale logistica: mezzi trasporto e magazzinaggio comune	X	X	X
Comunicazione sostenibilità	X		
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali: agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici	X	X	
Prodotti Ittici: Allevamento da acquacoltura biologica	X	X	X
Prodotti Ittici: Tasso rendimento sostenibile	X	X	X
Prodotti Ittici: Freschi Locali	X	X	X
Condizioni di lavoro: due diligence	X	X	
Riduzione rifiuti reparti degenza			X
Centri di cottura esterna: Emas e SA8000			X



VARIETA' E MODULARITA' DEI MENU'

Varietà dei menù

Si tratta dell'unica Specifica Tecnica di tutto il CAM ristorazione

Solo per UFFICI

Si assegnano punti tecnici in base alla **varietà**, all'**appetibilità** e alla **modularità** in funzione di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù.

Verifica: descrizione delle ricette e dei menù.



CHILOMETRO ZERO (definizione)

L. n. 61/2022 del 17 maggio 2022 “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta” definisce il KM 0 diversamente rispetto al CAM

L' art. 2 comma 1 lettera a) definisce i prodotti agricoli e alimentari a **“chilometro zero”**:

*prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura (...) e i prodotti alimentari(...), provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate **posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita**, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (...), e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco **posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita** o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (...), catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti;*



FILIERA CORTA (definizione)

L. n. 61/2022 del 17 maggio 2022 “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta” definisce il KM 0 diversamente rispetto al CAM

L' art. 2 comma 1 lettera **b)** definisce i prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da “ **filiera corta**”:

*i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da **un solo intermediario** tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.*



PRODOTTI BIOLOGICI, KM ZERO E FILIERA CORTA (1)

Criteri premianti (tipo a) per l'offerente che dimostri il proprio impegno a **fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta** tra le seguenti categorie:

- **ortaggi, frutta, legumi, cereali**: indicare specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della **specie di ortaggio o frutta**, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con n. dei pasti da offrire;
- **pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati**: indicare tipologie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della **tipologia di derrata** ed essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e il n. dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in **proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta** offerti ed alla **relativa rappresentatività**.



PRODOTTI BIOLOGICI, KM ZERO E FILIERA CORTA (2)

Verifica:

Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti:

- l'elenco dei “**produttori**” vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da “Km 0”;
- per ogni produttore **le seguenti informazioni**: le **categorie di prodotti biologici** e le **relative quantità** che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la **localizzazione** del terreno agricolo o del sito produttivo.

Vanno **allegati i contratti preliminari** con i “produttori” che riportino:

- gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute;
- le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale;
- la localizzazione dei loro terreni produttivi;
- la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita.

Nel caso di impegno a **fornire prodotti biologici trasformati da Km 0**, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.



PRODOTTI BIOLOGICI, KM ZERO E FILIERA CORTA (3)

Criterio premiante (tipo b) per l'offerente che effettua il **trasporto primario** dei prodotti da filiera corta e Km 0:

- con **veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno;**
- alimentati con **biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale**, compreso il **biometano**, in forma **gassosa** (gas naturale compresso, GNC) e **liquefatta** (gas naturale liquefatto - GNL) o con **gas di petrolio liquefatto (GPL)** e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Verifica:

*Presentare una **dichiarazione dell'impresa** che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei **veicoli che verranno utilizzati**, indicando:*

il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.



PRODOTTI BIOLOGICI, KM ZERO E FILIERA CORTA (4)

Per UFFICI

Come la SCUOLA

Per SANITA'

Si attribuiscono punti tecnici all'offerente che si impegna ad applicare il criterio ambientale "**Requisiti dei prodotti alimentari**" dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme **agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale** nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture socio-sanitarie ed assistenziali o ad altri reparti ospedalieri diversi da pediatria, nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture ospedaliere.

ATTENZIONE



RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA (1)

Criterio premiante (tipo a)

Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (punti X)

Verifica: presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.



RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA (2)

Criterio premiante (tipo b) cumulabile con criterio premiante (tipo a)

Adozione di **soluzioni collettive** per le **attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune**, gli **spostamenti a pieno carico** degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (punti Y);

Verifica: presentare una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato.

Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.



COMUNICAZIONE DELLA SOSTENIBILITA'

Per SCUOLA

Impegno ad attuare iniziative di **comunicazione efficaci ed adatte all'utenza** per veicolare informazioni sulle **misure di sostenibilità ambientale** del servizio, per incentivare corrette **abitudini alimentari**, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

Verifica:

Descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.



ULTERIORI CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI: AGRICOLTURA SOCIALE e LAQ (1)

ATTENZIONE

Criterio Premiante per SCUOLA (Tipo a)

Somministrazione - per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati - di prodotti provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla legge 18 agosto 2018 n. 141 e/o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)** di cui all'art. 6 del decreto legge 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti X);

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche – biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare le informazioni, tra le quali la loro capacità produttiva.



ULTERIORI CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI: QUOTE AGGIUNTIVE DEI PRODOTTI BIOLOGICI (2)

ATTENZIONE

Criterio Premiante per SCUOLA (Tipo b)

Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** di cui alla citata legge 18 agosto 2015 n. 141 e/o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** di cui all'art. 6 del citato decreto legge 24 giugno 2014 n. 91.

Il punteggio è assegnato in proporzione a quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti $Y > X$).

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).

Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.



ULTERIORI CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI: QUOTE AGGIUNTIVE DEI PRODOTTI BIOLOGICI (3)

ATTENZIONE

Critério Premiante per UFFICIO (Tipo a)

Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di **determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti**, anche trasformati, con:

- **prodotti biologici** (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai sensi della relativa clausola contrattuale) (punti X);
- **prodotti biologici** provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** di cui all'art. 6 del DL 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 in proporzione a quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti Y>X);

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con l'impegno assunto con indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata DOP, IGP) dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.



ULTERIORI CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI: AGRICOLTURA SOCIALE e LAQ (4)

Criterio Premiante per UFFICIO (Tipo b)

ATTENZIONE

Impegno a soddisfare **la quota parte di prodotti alimentari - che possono non essere biologici** - con prodotti provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** di cui all'art. 6 del citato decreto legge 24 giugno 2014 n. 91 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti J);

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con l'impegno assunto con indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata DOP, IGP) dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.



AZIENDE DELL'AGRICOLTURA SOCIALE (1)

La L. 18 agosto 2015, n. 141 «Disposizioni in materia di agricoltura sociale» all'articolo 2 definisce che per **agricoltura sociale** si intendono le attività esercitate dagli imprenditori agricoli (art. 2135 del cc), in forma singola o associata, e dalle cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381, dirette a realizzare:

- a) **l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e di lavoratori svantaggiati**, definiti ai sensi dell'articolo 2, n. 3) e 4), del regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, di **persone svantaggiate** di cui all'articolo 4 della legge 8 novembre 1991, n. 381, e successive modificazioni, e di **minori in età lavorativa inseriti in progetti di riabilitazione e sostegno sociale**;
- b) **prestazioni e attività sociali e di servizio** per le comunità locali mediante l'utilizzazione delle risorse materiali e immateriali dell'agricoltura per promuovere, accompagnare e realizzare **azioni volte allo sviluppo di abilità e di capacità, di inclusione sociale e lavorativa, di ricreazione e di servizi utili** per la vita quotidiana;



AZIENDE DELL'AGRICOLTURA SOCIALE (2)

Per **agricoltura sociale** si intendono le attività esercitate dagli imprenditori agricoli di cui (art. 2135 del cc), in forma singola o associata, e dalle cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381, dirette a realizzare:

c) **prestazioni e servizi** che affiancano e supportano le **terapie mediche, psicologiche e riabilitative** finalizzate a **migliorare le condizioni di salute e le funzioni sociali, emotive e cognitive** dei soggetti interessati anche attraverso l'ausilio di **animali** allevati e la coltivazione delle **piante**;

d) progetti finalizzati **all'educazione ambientale e alimentare, alla salvaguardia della biodiversità nonché alla diffusione della conoscenza del territorio attraverso l'organizzazione di fattorie sociali e didattiche** riconosciute a livello regionale, quali iniziative di accoglienza e soggiorno di bambini in età prescolare e di persone in difficoltà sociale, fisica e psichica.



RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (LAQ)

Il **decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91**, coordinato con la legge di conversione 11 agosto 2014, n. 116 recante: «*Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea*» all'**articolo 6** prevede che venga istituita, presso l'**INPS**, la **Rete del lavoro agricolo di qualità** alla quale possono partecipare le imprese agricole di cui all'articolo 2135 del cc in possesso dei seguenti requisiti:

- a) non avere riportato **condanne penali per violazioni** della normativa in **materia di lavoro e legislazione sociale** e in materia di **imposte sui redditi e sul valore aggiunto**;
- b) non essere stati destinatari, negli ultimi tre anni, di **sanzioni amministrative definitive** per le violazioni di cui alla lettera a);
- c) essere in regola con il **versamento dei contributi previdenziali** e dei premi assicurativi.



PRODOTTI ITTICI: ACQUACOLTURA BIOLOGICA

Criterio premiante (**tipo a**)

Per quanto riguarda il **pesce di allevamento**, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente, ovvero al **100%**, da **acquacoltura biologica**, dunque con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n. 2018/848.

Verifica:

Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.



PRODOTTI ITTICI: MASSIMO RENDIMENTO SOSTENIBILE

Criterio premiante (**tipo b**)

Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti **mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile**.

A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti da:

- GFCM presso FAO
- Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species – WGSASP;
- Working Group on Stock Assessment of Demersal Species - WGSAD;
- valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito STECF;
- Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca

*Verifica: Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di **origine FAO 37 o FAO 27** certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il **Marine Stewardship Council**, il **Friend of the Sea** o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati*



PRODOTTI ITTICI: FRESCHI LOCALI

Criterio premiante (**tipo c**)

Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli **prodotti ittici freschi** pescati nel luogo **più prossimo al centro di cottura**.

Verifica:

*Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il **progetto e la filiera**. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.*



Condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (1)

Solo per **SCUOLA e UFFICI**

ATTENZIONE

Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno - con il coinvolgimento di società o personale specializzato - ad **implementare la due diligence** ("dovuta diligenza") **lungo la catena di fornitura** relativa alla verifica del **rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose** di cui alle Convenzioni Internazionali del Lavoro richiamate o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio.

Le verifiche dovranno riguardare **anche la fase della coltivazione e della raccolta** della materia prima.



DIRITTI UMANI E CONVENZIONI OIL

I **diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose:**

la “Carta Internazionale dei Diritti Umani” (**Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948); Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (1966); Patto internazionale sui diritti civili e politici (1966)**);

le **Convenzioni fondamentali dell’Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL)** di cui all'allegato X del D. Lgs. 50/2016 relative a lavoro forzato, lavoro minorile, discriminazione, libertà di associazione sindacale e diritto alla negoziazione collettiva, ossia le Convenzioni:

- OIL 87 sulla libertà d'associazione e la tutela del diritto di organizzazione;
- OIL 98 sul diritto di organizzazione e di negoziato collettivo;
- OIL 29 sul lavoro forzato;
- OIL 105 sull'abolizione del lavoro forzato;
- OIL 138 sull'età minima;
- OIL 111 sulla discriminazione nell'ambito del lavoro e dell'occupazione;
- OIL 100 sulla parità di retribuzione;
- OIL 182 sulle peggiori forme di lavoro infantile.

La legislazione nazionale relativa del lavoro vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, inclusa la normativa relativa alla salute e alla sicurezza, al salario minimo e all’orario di lavoro.



CONDIZIONI DEI LAVORATORI DEL SETTORE AGRICOLA: CONTRASTO AL ‘CAPORALATO’

Il “caporalato”: mediazione illegale di manodopera (lavoro nero/buste paga non veritiere; mancato rispetto del salario minimo (paga anche di sole €. 3/h; compenso condizionato al raggiungimento di un determinato risultato, trattenuto in parte dall’intermediario o dalle finte cooperative), sfruttamento estremo dei lavoratori che, per indigenza e per aiutare le loro famiglie, sono costretti a mettere in pericolo la loro vita.

Diffusione: tutta Italia

Mancata o falsa applicazione del CCNL (e dei contratti collettivi Provinciali per l’esecuzione di lavori saltuari o di breve durata).





Condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (2)

“Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura”

Implementazione della (“dovuta diligenza”) lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto del CCNL attraverso **il coinvolgimento di società o personale specializzato**, su alcune referenze ortofrutticole attraverso:

- verifiche in situ non annunciate;
- interviste fuori dai luoghi di lavoro;
- interviste ai sindacati e alle ONG locali per comprendere il contesto locale nel quale sono coinvolti i lavoratori;
- consultazione delle apposite banche dati prefettizie relative a eventuali interdittive antimafia o ai casellari giudiziari per accertarsi che nei confronti dei subfornitori non siano intercorse condanne penali per violazioni dell’art.603 bis del c.p.

Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune referenze ortofrutticole più rappresentative che verranno somministrate durante il servizio.



Condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (3)

Nel caso si constati il mancato rispetto dei diritti umani internazionalmente riconosciuti e delle condizioni di lavoro dignitose di cui all'Allegato B oppure dei diritti previsti nella contrattazione collettiva, della normativa sul lavoro e del settore agricolo nazionale, se più restrittivi, nonché il mancato rispetto di quanto previsto dalla legge 29 ottobre 2016 n.199 relativa **al contrasto del caporalato** e del grave **sfruttamento lavorativo**, dovranno essere intraprese **azioni per migliorare le condizioni di lavoro**.

In caso di mancata cooperazione da parte delle aziende, **le referenze dovranno essere acquistate da altri produttori**.

Gli **esiti degli audit**, in caso di criticità, sono **comunicati** all'amministrazione aggiudicatrice e alle autorità locali più rilevanti.



Condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (4)

Al termine del processo di audit deve essere elaborato un **report complessivo di tutte le azioni messe in campo**, anche per promuovere migliori condizioni di lavoro. Il punteggio sarà assegnato in base alla coerenza del progetto e alle competenze del personale o della società coinvolta in tale attività.

*Verifica: descrizione del **progetto**, della **società partner** esperta coinvolta, con allegato relativo **contratto preliminare**. Nel progetto è indicata la mappatura delle **aziende subfornitrici** oggetto delle verifiche e le referenze ortofrutticole selezionate per l'applicazione della due diligence. In corso di esecuzione contrattuale dovranno essere descritte le **azioni svolte e fornite prove documentali** sulle condizioni di lavoro emerse e sulle eventuali migliorie che, per il tramite di tali interventi specialistici, sono stati ottenuti sulle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti. L'impegno all'attuazione della due diligence in corso di esecuzione contrattuale potrà essere reso anche attraverso la fornitura di referenze ortofrutticole per le quali vi sia prova attendibile che siano coltivate nel rispetto dei diritti umani e della legislazione nazionale sul lavoro agricolo e dell'assenza di caporalato.*



MISURE DI GESTIONE PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI DAL SERVIZIO NEI REPARTI DI DEGENZA

ATTENZIONE

Solo per SANITA'

Si assegnano punti tecnici all'impegno all'attuazione di **misure per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione** reso nei reparti di degenza, in funzione del numero di soluzioni descritte, della relativa coerenza, della verificabilità in sede di esecuzione contrattuale e dell'efficacia nell'obiettivo di prevenzione dei rifiuti e nella riduzione di altri impatti ambientali.

Verifica:

Descrizione delle misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio; descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.



SERVIZI IN CENTRO DI COTTURA ESTERNO: SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE E CERTIFICAZIONE ETICA

ATTENZIONE

Solo per SANITA'

Sub criterio a)

Si attribuiscono punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della **registrazione EMAS** o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN **ISO 14001** o equivalenti.

Sub criterio b)

Si attribuiscono ulteriori punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della **certificazione SA 8000** o di un'equivalente certificazione che dimostri la **gestione etica delle catene di fornitura**.

Verifica: Allegare le certificazioni possedute in corso di validità.



FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (1)

SPECIFICHE TECNICHE (CRITERI DI BASE)

Fornitura di derrate alimentari per asili nido, scuole primarie e secondarie

Criteria analoghi a quelli previsti nei CAM per servizi di ristorazione scolastica

Fornitura di derrate alimentari per uffici, università, caserme ed altro personale della pubblica amministrazione

Criteria analoghi a quelli previsti nei CAM per servizi di ristorazione per uffici, università e caserme

Fornitura di derrate alimentari per ospedali, strutture assistenziali e detentive

Criteria analoghi a quelli previsti nei CAM per servizi di ristorazione per ospedali, strutture assistenziali e detentive

Verifica: effettuata sulla base della documentazione fiscale, o la presa in visione delle fatture e dei documenti di trasporto e delle etichette dei prodotti consegnati.



FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (2)

CRITERI PREMIANTI

Chilometri zero e filiera corta

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione scolastica

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione per uffici, università e caserme

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione scolastica

Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione per uffici, università e caserme

Verifiche: analoghe a quelle previste dai CAM sopra citati



Alcune buone pratiche

- Qualità e servizi SPA - società partecipata (Premio Mensa Verde 2023)
- Istituto italiano di tecnologia (IIT) (*Menzione Mensa Verde 2023*)
- DSU TOSCANA - Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (*Menzione Mensa Verde 2023*)
- Comune di Roma capitale (Premio Mensa Verde 2022)
- Campus universitario di Savona (*Menzione Mensa Verde 2022*)
- *Comune di Pinerolo (Menzione Mensa Verde 2022)*
- *INTERCENT-ER (Menzione Social Procurement 2022) per il servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico*
- Spoleto (Premio Mensa Verde 2021)
- Fano (Premio Mensa Verde 2021)
- ACEA SPA (*Menzione Mensa Verde 2021*)
- *INTERCENT-ER (Menzione Miglior Bando Verde 2021 (fornitura di accessori per la consumazione dei pasti a ridotto impatto ambientale)*
- *Comune di Torino (Menzione Mensa verde 2021)*
- Regione Lazio (Premio Mensa verde 2020)



Esito della procedura del Comune di Spoleto

Aggiudicatario: raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) fra CIR Food SC e B+ cooperativa sociale.

Criteri di aggiudicazione ambientali: punteggi massimi ottenuti dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario per i criteri 4.1 (Derrate biologiche), 4.2 (Derrate DOP, IGP o prodotto di montagna) e 4.3 (Attrezzature e interventi).

Verifica: positivo il primo controllo documentale trimestrale effettuato a campione dal DEC, talvolta con riscontro di quantitativi di alimenti biologici/certificati superiori alla quantità stabilita contrattualmente (messa a punto una check-list di verifica)



Sede Legale ed operativa

Corso del Rinascimento 24,
00186 Roma

+39 06 683 38 88

info@fondazioneecosistemi.org
fondazione.ecosistemi@pec.it

www.fondazioneecosistemi.org

Grazie per l'attenzione