



Acquistare green negli appalti:

Criteri Ambientali Minimi (CAM) relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili

D.M. 6 novembre 2023 in vigore dal 31/3/2024

Marco Glisoni - ARPA Piemonte

2024

Le specifiche tecniche e le clausole contrattuali sono obbligatorie

(ai sensi art. 57 c 2 D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36. Codice Appalti)

La mancata o incompleta applicazione dei CAM può comportare l'annullamento della gara

Consiglio di Stato 21 aprile 2023, n. 4089

Consiglio di Stato Sentenza 20 marzo 2023, n. 2799

Consiglio di Stato 16 gennaio 2023, n. 502

Tar Lazio 16 gennaio 2023, n.727

Sentenza Consiglio di Stato 10 novembre 2022, n. 9879

Sentenza Consiglio di Stato 14 ottobre 2022, n. 8773

Tar Trentino Alto Adige, sentenza 17 maggio 2022, n. 97

Consiglio di Stato 26 aprile 2022, n. 3197

Consiglio di Stato 21 gennaio 2022, n. 397

Consiglio di Stato 22 ottobre 2021, n. 7093

Tar Emilia-Romagna, Sentenza 25 marzo 2021, n. 305

Consiglio di Stato 4 marzo 2021, n. 1863

Consiglio di Stato, Sentenza 3 febbraio 2021, n. 972

Consiglio di Stato 9 aprile 2019, n. 2344

Consiglio di Stato, 4 aprile 2019

Consiglio di Stato, 14 marzo 2019

TAR Veneto, 18 marzo 2019, n. 329

TAR Veneto, 20 febbraio 2019

TAR Toscana 27 novembre 2018, n. 1531

Tar Lazio 27 luglio 2018, n. 8511

Consiglio di Stato, n. 3589, 11 giugno 2018

Tar Toscana 14 maggio 2018, n. 645

Tar Lombardia, 12 febbraio 2018, n. 403

Sentenza Tar Lazio, 25 gennaio 2018, n. 31

Consiglio di Stato, 6 settembre 2017, n. 4221



Le **specifiche tecniche** e le **clausole contrattuali** sono **obbligatorie**

(ai sensi art. 57 c 2 D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36. Codice Appalti)

La mancata o incompleta applicazione dei CAM può comportare l'annullamento della gara

Consiglio di Stato Sentenza 20 marzo 2023, n. 2799

L'inserimento dei criteri ambientali minimi nella documentazione di gara sin dalla sua indizione costituisce un obbligo per la Stazione appaltante, il cui mancato assolvimento determina l'illegittimità del bando e dell'intera procedura.

Sentenza Consiglio di Stato 10 novembre 2022, n. 9879

Il recepimento nella legge di gara dell'obbligo dei CAM ex articolo 34 Dlgs. 50/2016 deve essere considerato sotto il profilo **sostanziale**, piuttosto che sotto il profilo formale del loro richiamo.

Consiglio di Stato 9 aprile 2019, n. 2344

Le caratteristiche ambientali "obbligatorie" devono sussistere, in quanto "minimi obbligatori", e devono essere puntualmente documentate. L'omessa produzione delle **certificazioni** necessarie comporta l'esclusione dalla gara dell'impresa lacunosa.

TAR Veneto, 18 marzo 2019, n. 329

L'obbligo di rispettare i CAM deriva direttamente dall'art. 34, norma imperativa e cogente, che opera **indipendentemente dall'espressa previsione negli atti di gara**.
Gli operatori economici sono obbligati ad offrire prodotti rispondenti ai CAM, anche in assenza di esplicita previsione nella *lex specialis*.



Indice dei temi trattati

1. La **rilevanza** e **gli impatti** del settore
2. Normativa e certificazioni ambientali
3. La struttura del **CAM**





IL SETTORE VENDING IN ITALIA

850 mila macchine installate in Italia (quasi 4 milioni in Europa)

2 miliardi di euro fatturato all'anno

4.000 aziende (266 in Piemonte) e 33.000 dipendenti

18mila veicoli ogni giorno si muovono per rifornire le «macchinette»

1,7 miliardi di caffè consumati in Italia nel 2023 (6 milioni al giorno)

70% delle macchine prodotte viene esportato

Dati IPSOS per CONFIDA



Dietologi

Igienisti

Economi/Amministrativi

DISTRIBUTORI AUTOMATICI - ATTORI COINVOLTI

Produttori di componenti distributori automatici

Produttori di distributori automatici

Produttori di prodotti di consumo (bicchieri, miscelatori, bottiglie, imballaggi vari..)

Gestori servizio distributori automatici

Proprietario Locali

Gestori pulizie riciclo rifiuti/imballaggi



Fornitori energia elettrica e acqua di rete

Distributori prodotti alimentari/bevande

Produttori alimenti/bevande

Utenti interni /esterni, fragili, intolleranti, sensibilizzati

Educazione Alimentare

Educazione Ambientale

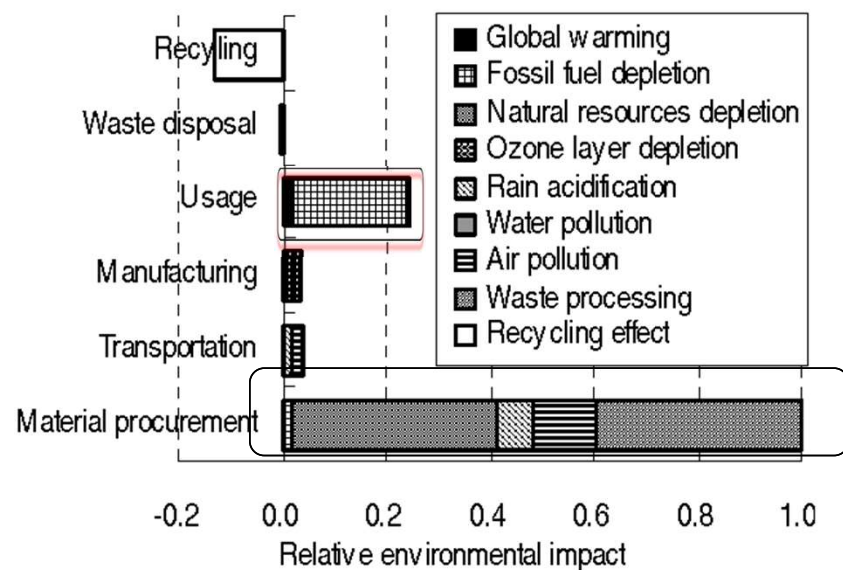
Educazione Cittadinanza



DISTRIBUTORI AUTOMATICI - LCA

Table 1: Materials composing of a vending mach

Material	Weight (kg)	Ratio (%)
Iron	191.3	83.9
Copper	7.3	3.1
Aluminum	1.3	0.6
Zinc	0.8	0.4
Plastics	22.6	9.9
Rubber	0.2	0.1
Other (paper, etc.)	3.1	1.4
Oil for refrigerating machine	0.2	0.1
(for refrigerant)	0.2	0.1
1b (for insulation)	0.9	0.4
Total	227.9	100.0



DISTRIBUTORI AUTOMATICI CONSUMO ENERGETICO

Refrigeratori per bevande e congelatori per gelati

La nuova etichetta riporta un codice QR nell'angolo in alto a destra indica:

- la lettera di riferimento (dalla A alla G),
- kWh/ anno,
- la capacità in litri del distributore
- la temperatura massima riportata nel test.

Link al I Registro europeo dei prodotti per l'etichettatura energetica, chiamato EPREL

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>

Apparecchi di refrigerazione e congelatori con funzione di vendita diretta, **refrigeratori per bevande e congelatori per gelati** (271 972)

Regolamento (UE) 2019/2018

Visualizzazione dei risultati
1 - 25

Elementi per pagina 25

Ordinato per

+ Distribuzione dei modelli per classe di prestazione

SandenVendo Europe S.p.A.

SVE SM8-HD CAT 4



A
1
G

Dettagli >

Tipo di apparecchio di refrigerazione

Distributori automatici refrigerati

Codice della tipologia di armadi:

CATEGORIA 4

Consumo annuo di energia

878,00 kWh/anno

Più

SandenVendo Europe S.p.A.



A
1
G

Dettagli >



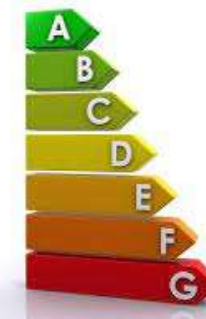
Energy Reports
Volume 10, November 2023, Pages 3252-3262



Research Paper

Monitoring energy consumption of vending machines in university buildings

Francisco Manzano-Aguilera^a, Mehdi Chihib^{a,b}, Mimoun Chourak^b, José Antonio Martínez^c, Antonio Jesús Zapata-Sierra^c, Alfredo Alcayde^a



ES. Consumo energetico medio distributore (a carico ente) automatico di 7 anni

bevande fredde: 200 kWh/mese, 360 euro anno

snack: 250 kWh/mese, 450 euro anno

bevande calde: 100 kWh/mese, 180 euro anno

Totale: circa 1.000 euro



SERVIZIO GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

IMPATTI DIRETTI E INDIRETTI

IMPATTI DIRETTI

Consumo di acqua – a carico dell’ente

Produzione rifiuti – a carico dell’ente (bicchieri, mescolatori, bottiglie, ...)

Produzione rifiuti - a carico gestore del servizio (fondi di caffè, imballaggi secondari..)

Trasporti e parco auto - a carico gestore del servizio



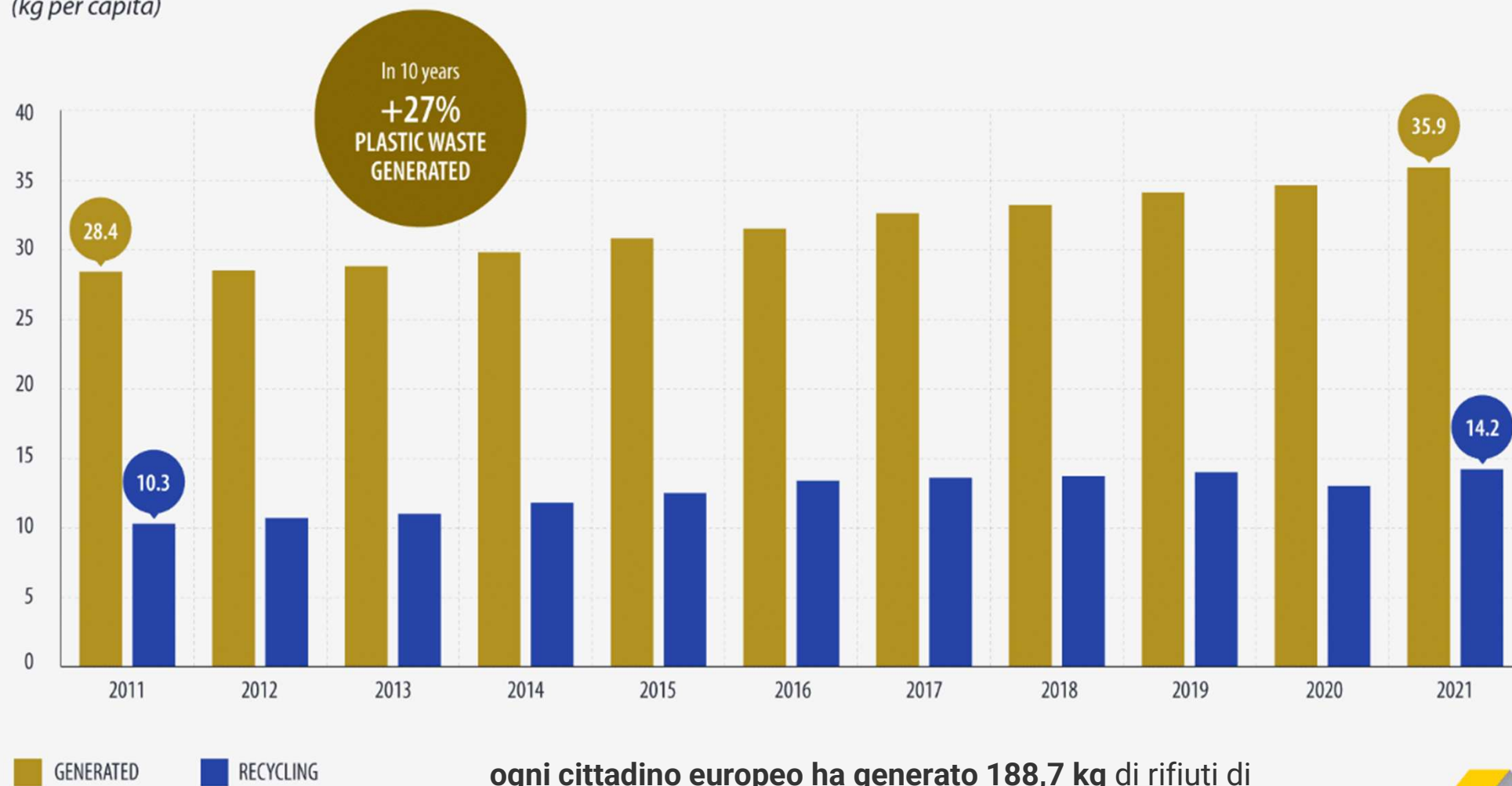
IMPATTI INDIRETTI

Hot drinks	Production and use of chemical fertilisers and pesticides Drying of tea leaves Energy use for water boiling	<u>Organic food products</u> See above
Cold drinks	Production and use of chemical fertilisers and pesticides Energy and water use for irrigation Energy use in the bottling process Water use	<u>Organic food products</u> See above
Transportation	Long transport emissions	



Plastic packaging waste generated and recycled in the EU, 2011-2021

(kg per capita)



ogni cittadino europeo ha generato 188,7 kg di rifiuti di imballaggio, 10,8 kg in più per persona rispetto al 2020.





NORMATIVA SU PLASTICA MONOUSO E ACQUA PUBBLICA



COM(2020) 98 “Un nuovo **piano d'azione per l'economia circolare** per un'Europa più pulita e più competitiva”, sostiene “in modo rigoroso l'attuazione delle prescrizioni della direttiva sull'acqua potabile per fare in modo che **l'acqua potabile sia accessibile nei luoghi pubblici**, riducendo in questo modo sia la dipendenza dall'acqua in bottiglia sia i rifiuti di imballaggio”.

D.Lgs n. 196/2021 “Attuazione della direttiva (UE) 2019/904 SUP”: misure volte alla riduzione di **prodotti in plastica monouso** (...), le **stazioni appaltanti** favoriscono l'impiego di prodotti alternativi a quelli in plastica monouso anche mediante le **specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei criteri ambientali** minimi definiti nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (...) per gli affidamenti pertinenti”. (CAM Ristorazione, CAM Eventi, CAM Vending)

Proposta di «Regolamento UE sugli **imballaggi e i rifiuti di imballaggio**», per riutilizzo e imballaggi riciclati, il 90% dei contenitori per bevande monouso in plastica e metallo dovrà essere raccolto separatamente entro il 2029, incentivi per **promuovere l'uso di acqua del rubinetto nei servizi di ristorazione** in contenitori riutilizzabili, vietati alcuni formati di imballaggi in plastica monouso a partire dal 1° gennaio 2030

Acqua rete vs bottiglia plastica (mense Torino)

con acqua di rete: -98% in termini di emissioni di CO₂



=



Acqua di rete servita in caraffe

3,70 tCO₂/anno

Acqua minerale in bottiglia da
1,5 l in PET (n. 2.575.000)

316,93 tCO₂eq/anno

E' incluso l'impatto della fornitura di acqua da acquedotto (e i relativi trattamenti di depurazione, disinfezione e potabilizzazione) e il lavaggio delle caraffe

Il valore prende in considerazione, oltre all'utilizzo usa e getta di bottiglie in materiale plastico, anche gli impatti legati all'imbottigliamento di acqua sorgiva.



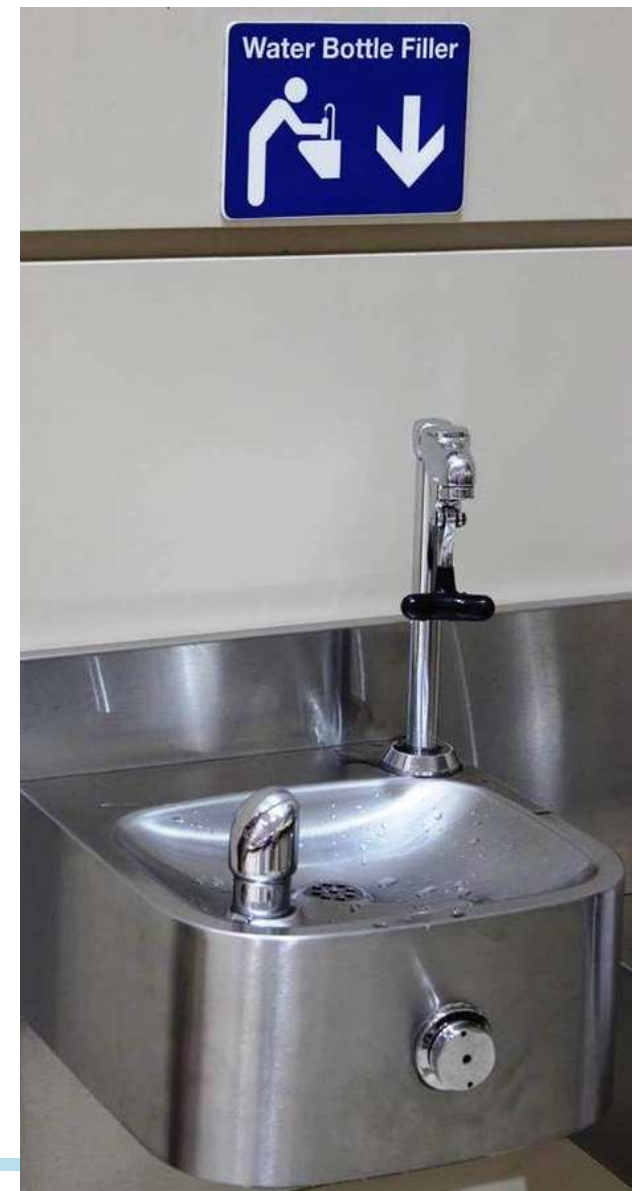
Tabella 2.2 - Distanza delle principali marche di acque minerali da Torino

Marca	Provincia di produzione	Distanza da Torino (km)
	CN	106
	CN	134
	BG	201
	LC	205
	BS	254
	SO	324
	FI	383
	PD	411
	VZ	423
	PG	609
	CE	852
	PZ	979

Fonte: Iri-Infoscan, 2006. Elaborazione Arpa Piemonte



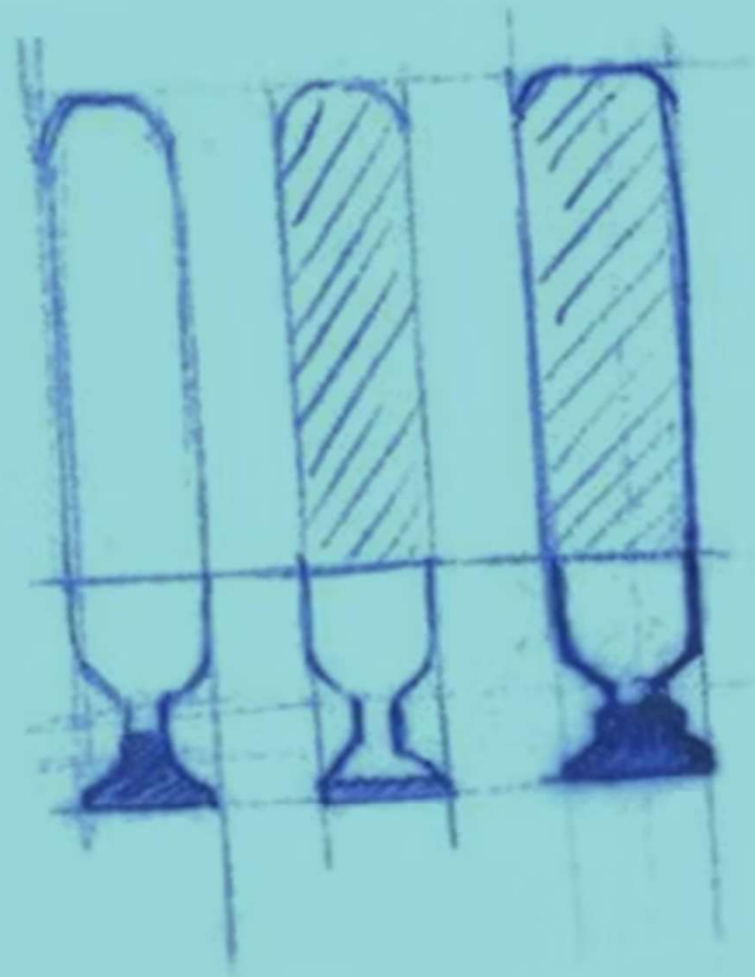
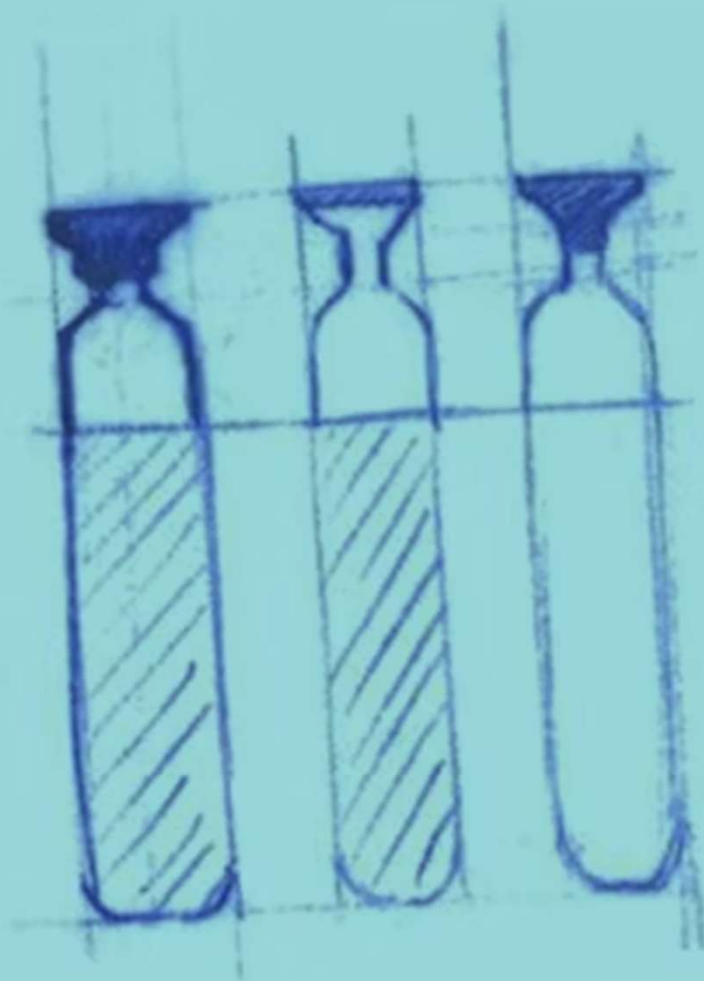
Figura 2.8 - Trasporto delle bottiglie





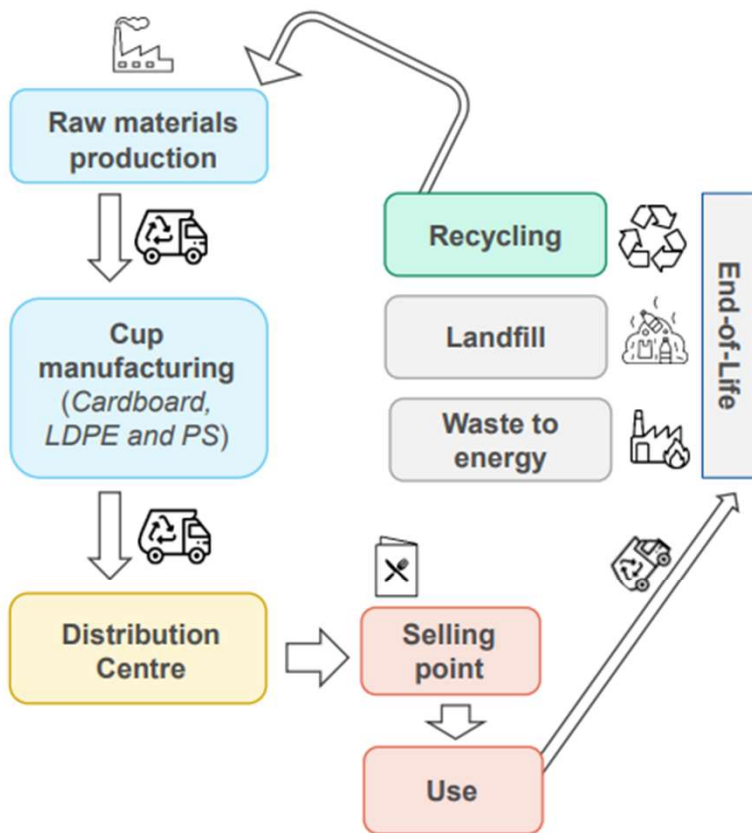
Comparazione materiali borracce per studenti					
	Alluminio	Acciaio INOX	Plastica (PET)	Tritan (Co-poliestere)	Bioplastica
Durabilità	media	lunga	bassa	lunga	media
Facilità di lavaggio	Sì lavastoviglie	Sì lavastoviglie	Sì lavastoviglie	Sì lavastoviglie	Lavastoviglie fino a 60°C
Trasparenza	NO	NO	SI	SI	SI
Peso	minimo	medio	minimo	minimo	minimo
Riciclaggio a fine vita	Vetro e Metallo	Vetro e Metallo	Plastica	Plastica	Organico o Indifferenziato?
Costo (costo medio al dettaglio)	€€	€€€	€	€€	€€
Provenienza degli articoli in commercio	Europa (Italia)	Cina	Europa (Italia)	Europa (Italia)	Europa
Limiti	alte temperature (se rivestimento interno in plastica), lesioni interne (se rivestimento ceramico)		Verificare l'assenza di ftalati e BPA, può rendere sgradevole il gusto dell'acqua ed è maggiormente soggetta alla proliferazione di muffe e batteri.		alte temperature, problemi legati al tipo di riciclaggio

Fonte: Arpa Piemonte

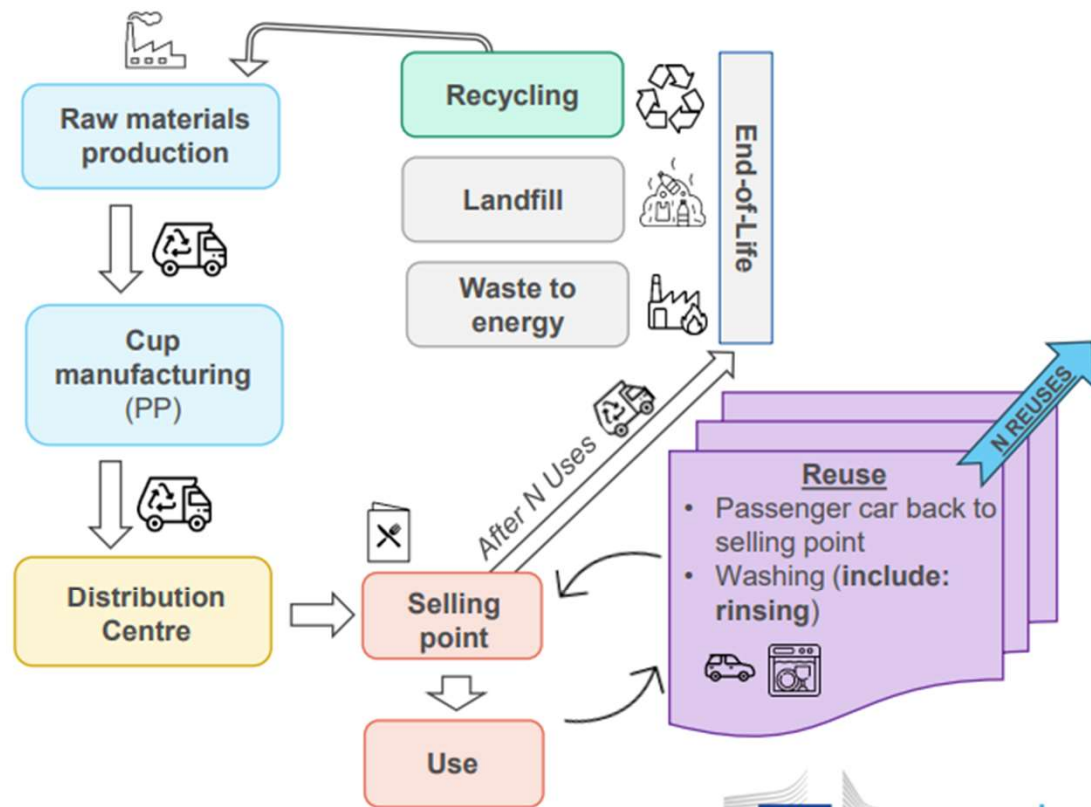


CONFRONTO TAZZA MONOUSO (carta) VS TAZZA RIUTILIZZABILE (polipropilene)

Scenario 1
Single Use paper cup



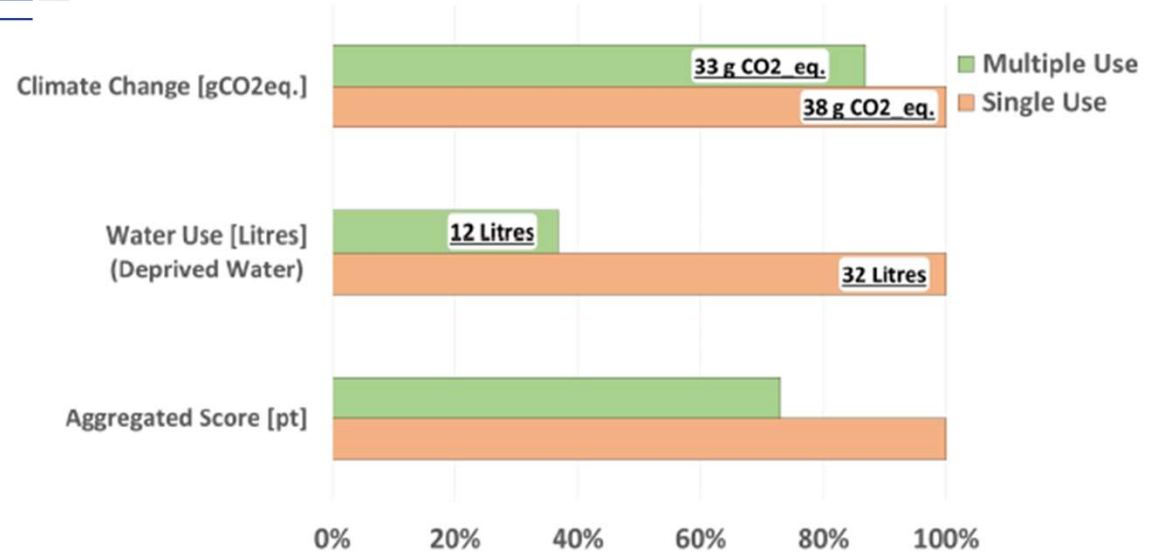
Scenario 1
Multiple Use PP cup



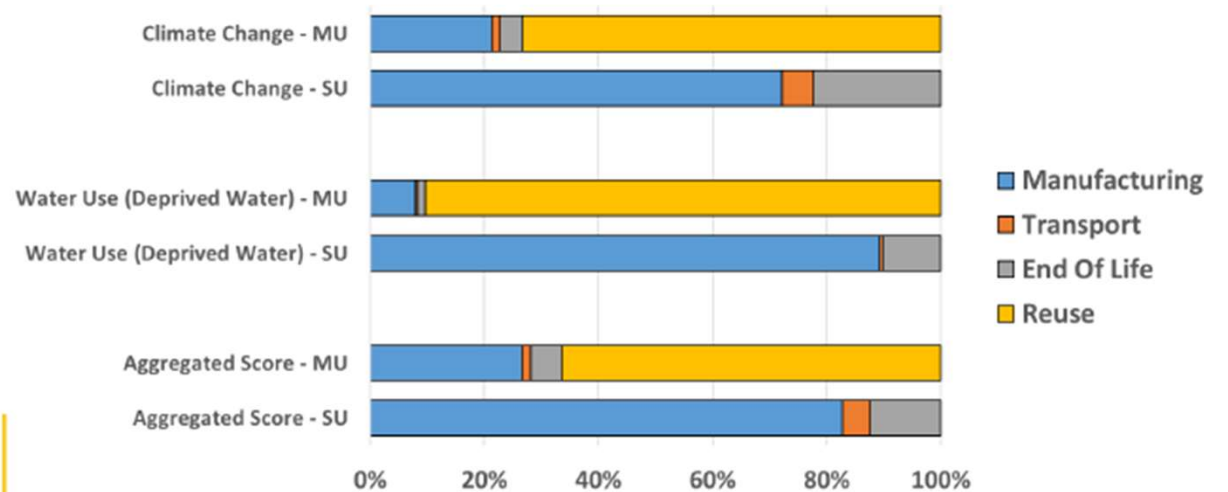


Scenario 1 - Benchmark Results

Environmental analysis of Reuse scenarios JRC 2023



Scenario 1 - Contribution of life cycle stages to total impacts





RIDUTTORI DI VOLUME

Già 10mila i cestini RiVending per riciclare la plastica dei distributori automatici. Ogni anno gestite oltre 450 tonnellate di plastica.



IMPILATORI

COMPATTATORI

TRITURATORI
DI IMBALLAGGI

.....



RIDUTTORI DI RIFIUTI

DISTRIBUTORI AUTOMATICI
DA SUCCHI CONCENTRATI





VERIFICA DEI CRITERI AMBIENTALI E MEZZI DI PROVA

Art. 87 comma 3 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e relativo allegato II.8 ,
“Rapporti di prova, certificazioni delle qualità, mezzi di prova, registro online dei certificati e costi del ciclo vita”,

“Organismo di valutazione della conformità” - organismo che effettua attività di valutazione della conformità, comprese taratura, prove, ispezione e certificazione, accreditato a norma del regolamento (CE) n. 765/2008 e firmatario degli accordi internazionali di mutuo riconoscimento EA/IAF MLA.

Gli Organismi di valutazione della conformità che rilasciano delle certificazioni, sono quelli accreditati a fronte delle norme serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 ovvero a fronte delle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17065, 17021, 17024, 17029, mentre gli Organismi di valutazione di conformità che effettuano attività di ispezione relativa ai requisiti richiesti sono quelli accreditati a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17020.

Quando nelle verifiche dei criteri sono richiesti rapporti di prova ci si riferisce a rapporti rilasciati da laboratori, anche universitari, accreditati da un Organismo Unico di Accreditamento , in Italia è Accredia.



CERTIFICAZIONI DEL SETTORE RICHIAMATE NEL CAM

**Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert)
e World Fair Trade Organization (WFTO)**



UNI EN ISO 34101/2029 (Sostenibilità e tracciabilità del cacao)

Agricoltura Biologica
Reg. UE 2018/848

Organismo di controllo autorizzato da <u>Mi.P.A.A.F</u>	Organismo di controllo	CODICE OPERATORE
IT BIO 009	009	7258



Ecolabel EU Reg. UE 66/2010



Prodotti di Montagna D.M 57167/2027



Plastica Seconda Vita/Remade in Italy



TQS vending (Confida) – requisiti normativi e da uno Standard di servizio



VENDING
Top Quality Standard





DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE

Nota ANAC n. 27979 del 27/2/2024

I servizi di ristorazione mediante bar e distributori automatici si configurano quali servizi di *concessione*, ed in quanto tali richiedono sempre la qualificazione della stazione appaltante, anche se sottosoglia. Ai sensi della nota ANAC, le procedure per l'affidamento delle suddette concessioni, almeno fino **al 30.09.2024**, potranno essere gestite direttamente dalle scuole a prescindere dal loro valore, sempre e comunque attraverso l'utilizzo delle piattaforme digitali.

Vale anche per i BAR?

L'ANAC si è dichiarata, inoltre, disponibile ad offrire consulenza preventiva sulle procedure da adottare attraverso il ricorso alla cd. **vigilanza collaborativa**, al pari del MIM che lo farà tramite il supporto HDAC tramite il *link* <https://miurjb14.pubblica.istruzione.it/hdac/indexcontesti>



Ministero dell'Istruzione

Istruzioni per l'affidamento dei
Servizi di ristorazione mediante
bar e distributori automatici nelle
Istituzioni Scolastiche ed
Educative



Quaderno N° 2
Novembre 2020



Ministero dell'istruzione e del merito

Istruzioni di carattere generale
relative all'applicazione del
Codice dei Contratti Pubblici

(D.Lgs. 36/2023)



Quaderno N°1
Febbraio 2024

2019
2020
2021
2022
2024



RISTORO A SCUOLA - Educazione civica, salute, alimentazione, sostenibilita'



AGENDA
2030

- 4 Istruzione di qualità
- 6 Acqua pulita
- 7 Energia Pulita
- 8 Lavoro dignitoso
- 11 “Città e comunità sostenibili”; - fornire un impulso allo sviluppo di modelli di economia circolare
- 12 “consumo e produzione responsabili” con particolare riferimento al target
- 12.3 “Riduzione degli sprechi alimentari”
- 12.4 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili;
- 12.7 “Promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili”
- 13 “Lotta contro il cambiamento climatico”;

Obiettivi indicati nella COM (2020) 381 “Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente”.



DISTRIBUTORI AUTOMATICI a SCUOLA/UNIVERSITA'

Attori nelle scuole superiori:

- a. l'ente locale** proprietario dei locali scolastici (Comune o Provincia), e che paga le forniture di acqua, energia elettrica e riscaldamento, rifiuti, all'operatore economico/gestore che installerà i distributori o gestirà il bar interno;
- b. l'istituto scolastico**, che usa quei locali per i suoi fini istituzionali, finora predispone e segue la gara finalizzata ad individuare l'operatore economico/gestore che erogherà il servizio;
- c. il gestore** eroga il servizio di vendita di alimenti e bevande ai consumatori (studenti e personale) utilizzando i locali dati in uso e le utenze necessarie (acqua, energia elettrica, riscaldamento, pulizie/rifiuti).

CANONI ANNUALI BASE

UNITO (258 distributori)

€ 1.000,00 + IVA distributore di snack e bevande refrigerate,

€ 600,00 + IVA distributori di bevande calde

€ 300,00 + IVA erogatori d'acqua distribuita tramite la rete idrica

Scuola superiore (meno di 10 distributori) con erogatori acqua gratis

<i>Tabella A Città Metropolitana Torino</i>	Anno di riferimento 2022-2023
Distributore automatico per più tipi di bevande calde	333,48
Distributore automatico per alimenti con o senza refrigerazione	230,07
Distributore automatico refrigerato per bevande	230,07
Totale canone	



EQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO – POLITICA PREZZI E CANONI

«... è necessario porre attenzione alle prescrizioni che incidono sull'equilibrio economico-finanziario, ivi inclusa la quantificazione dell'importo dei canoni.

Nel nuovo sistema delle concessioni: i) **sia divenuto obbligatorio effettuare una preliminare verifica di convenienza e fattibilità della concessione** (art. 175, comma secondo, del Codice)

ii) **prima di assegnare il punteggio dell'offerta economica sia necessario verificare l'adeguatezza e la sostenibilità del piano economico e finanziario** (art. 185, comma quinto del Codice).

La documentazione di gara, dovrebbe inoltre evitare di orientare la competizione sulla valorizzazione dei minori prezzi dei prodotti destinati ad essere messi in vendita, ma ad altri elementi qualitativi, con particolare riguardo a quelli rilevanti dal punto di vista ambientale e sociale, specialmente laddove il concessionario si trovi nelle condizioni di dover essere competitivo, anche sotto il profilo economico, con altri esercenti locali e con altri canali distributivi.l'utilità di favorire la diffusione di una politica dei prezzi di vendita all'utenza volta alla promozione di **abitudini di consumo più responsabili** dal punto di vista ambientale, anche legate all'utilizzo di contenitori di proprietà per il consumo di acqua e bevande, nonché al cibo deperibile, prossimo alla scadenza e ai prodotti certificati nell'ambito della sostenibilità.

Ciò è perseguibile attraverso un'allocazione dei margini di profitto dei prodotti posti in vendita appositamente ponderata. ----- le offerte possano essere formulate soltanto a seguito di **una visita dei luoghi** ove il servizio deve essere reso o ove i lavori debbono essere effettuati, compresa l'ubicazione dei punti per allacciare i distributori ad acqua, ed elettricità, la redditività stimata in base al **flusso stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti**, ed altri elementi utili a consentire la formulazione dell'offerta tecnica ed economica e un equilibrio economico-finanziario."



ITER BANDO VERDE VENDING

1. Analisi bisogni e del CAM
2. Scelta della procedura più adatta (es. Opzione 0, Bar vs Vending..)
3. Indagine di mercato e analisi prezzi, punteggi
4. Definizione documentazione di gara (es.: Disciplinare di gara, Capitolati)
5. Definizione contratto di somministrazione dei servizi richiesti
6. Eventuale supporto le centrali di committenza qualificate;
7. Gara e commissione
8. Audit, sopralluoghi a regime, eventuali sanzioni



C.A.M. RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

(DM 6 novembre 2023) Entra in vigore 1/4/2024

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER:

SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI **MACCHINE DISTRIBUTRICI** DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA



GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (**SERVIZIO BAR**)

Green Bar

SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI **PANINI**.



FORNITURA, L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI CASE DELL'ACQUA O PER L'AFFIDAMENTO DI LAVORI PER LA REALIZZAZIONE DI **PUNTI DI ACCESSO ALL'ACQUA** DI RETE A FINI POTABILI





OBIETTIVI CAM

I Criteri Ambientali Minimi mirano a ridurre gli impatti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristoro attraverso:

- **prevenzione dei rifiuti, l'efficienza nell'uso della materia, riduzione imballaggi** (produzione e trasporto), lotta spreco alimentare
- **modificare determinate abitudini di consumo alimentare degli utenti;**
- miglioramento delle caratteristiche ambientali dei prodotti offerti, con un accento posto sulla presenza **di prodotti freschi e sulla maggiore quota di prodotti biologici/** minor uso di agrofarmaci e provenienti dal **commercio equo e solidale.**
- promozione **ecodesign** e promozione di modelli di economia circolare e di efficientamento energetico.



CAM VENDING

1.3 VERIFICA DEI CRITERI AMBIENTALI E MEZZI DI PROVA

Relazione CAM

L'offerente elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione, i metodi e le certificazioni necessarie per accertare la conformità ai criteri, siano essi quelli obbligatori o quelli premianti eventualmente previsti dalla stazione appaltante.

La stazione appaltante verifica il rispetto dei criteri durante l'esecuzione contrattuale e gli impegni assunti dall'operatore economico in sede di presentazione dell'offerta, collegando eventuali inadempimenti a sanzioni ovvero, se del caso, alla risoluzione del contratto.

La mancata presentazione della documentazione può essere collegata a eventuali inadempimenti a **sanzioni** ovvero, se del caso, alla risoluzione del contratto



Soprallugo di verifica
quando il servizio è
a regime



CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI **MACCHINE DISTRIBUTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA**



A. SPECIFICHE TECNICHE (obbligatorie)

1. Relazione CAM
2. Distributori automatici di spremute
3. Distributori di acqua di rete
4. Distributori di acqua calda e bevande calde
5. Consumi energetici e gas refrigeranti
6. Imballaggi

C. CRITERI PREMIANTI (opzionali)

1. Riduzione degli imballaggi
2. Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici
 - Sub criterio "filiera corta"
 - Sub criterio "chilometro zero"
3. Misure di gestione etica ed ambientale
4. Adozione di misure di gestione ambientale
5. Adozione misure per la gestione responsabile
6. Flotta dei veicoli utilizzati
7. Report di sostenibilità

B. CLAUSOLE CONTRATTUALI (obbligatorie)

1. Relazione CAM
2. Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti
 - Bevande fredde
 - Bevande calde
 - Frutta e ortaggi
 - Insalate
 - Panini e prodotti da forno artigianali
 - Prodotti esotici
 - Merende (snack) a base di latte e latticini
 - Merende (snack) salate
 - Merende (snack) dolci Uova
 - Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio
3. Raccolta degli imballaggi
4. Prevenzione degli sprechi alimentari
5. Manutenzione apparecchiature e consumi energia
6. Comunicazione



SPECIFICHE TECNICHE



Distributori automatici di spremute (in edifici con oltre 1000 utenti)

Se non diversamente disposto dall'ente concedente nella documentazione di gara per motivazioni oggettive, sono installati distributori automatici di spremute:

- dotati di **sensore** per il rilevamento della **tazza riutilizzabile** (macchine nuove)
- **bicchiere monouso** comporta un **extracosto** (cinque cent) oltre al prezzo della bevanda
- se inserimento della **tazza riutilizzabile** non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo



Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio





SPECIFICHE TECNICHE



Distributori di acqua di rete

«*La stazione appaltante è tenuta a distribuire acqua di rete a fini potabili attraverso di punti di accesso alla rete idrica per l'erogazione diretta di acqua di rete a fini potabili e/o attraverso gare per l'installazione di macchine distributrici di acqua trattata, (tranne nel caso in cui non sia possibile, per motivazioni tecniche o per motivi di sicurezza).*»

- sono installati distributori di acqua di rete trattata (se edifici non dotati di punti per l'erogazione diretta di acqua di rete potabile)

Tali apparecchiature, dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e, quando installati presso le mense, anche con il Regolamento (CE) n. 852/2004, potranno essere messe a disposizione tramite il pagamento di un canone a carico della stazione appaltante oppure tramite il pagamento della consumazione da parte dell'utente.

Verifica: L'offerente, nella Relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.



SPECIFICHE TECNICHE



Distributori di acqua calda e bevande calde

- macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso **senza necessità di cialde o capsule**.
- non eroga automaticamente **zucchero** (aggiunta manuale max quattro grammi).
- dotato di **sensore** per il rilevamento della **tazza riutilizzabile** (macchine nuove)
- **bicchieri monouso comporta un extracosto** (cinque cent) oltre al prezzo della bevanda
- se inserimento della **tazza riutilizzabile** non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo.

Verifica: L'offerente, nella Relazione CAM, riporta e descrive la documentazione (a denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche).

Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. *In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a test uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.*





SPECIFICHE TECNICHE



Consumi energetici e gas refrigeranti

- nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati con classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori
- per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti
- nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026)
- ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC).

Verifica: Nella Relazione CAM copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica, consultazione del database EPREL.
Il potenziale di GWP dei gas tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante.

EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l'etichettatura energetica

Pagina iniziale > Apparecchi di refrigerazione e congelatori con funzione di vendita diretta, refrigeratori per bevande e congelatori per gelati

Cerca

Identificativo del modello

Marca o marchio

Classe di efficienza energetica

Includere i modelli non più immessi sul mercato. ¹

+ Ricerca avanzata

Reimposta

Cerca

Apparecchi di refrigerazione e congelatori con funzione di vendita diretta, refrigeratori per bevande e congelatori per gelati (263 248)

[Regolamento \(UE\) 2019/2018](#)

Visualizzazione dei risultati
1 - 25

Elementi per pagina

25

Ordinato per

+ Distribuzione dei modelli per classe di prestazione

JBG-2 Sp. z o.o.

RDIGL23750-0330-4-0

Tipo di apparecchio di refrigerazione

Armadio da supermercato

Codice della tipologia di armadi

VC4

Consumo annuo di energia

5 976,20 kWh/anno



Dettagli >



SPECIFICHE TECNICHE



Imballaggi

Le bottiglie e le vaschette in PET con almeno il 30% di PET riciclato

Verifica: L'offerente, fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato per la produzione delle stesse bottiglie e vaschette in PET (es. Plastica seconda vita, ReMade in Italy).



Caratteristiche

Bottiglia per latte 'Puro Blu'. Colore: blu.
- Microfiltrato intero;
- Microfiltrato Parzialmente Scremato.

Dimensioni

249,7 mm x 84,5 mm. Volume: 1.000 ml

Nome commerciale

Bottiglia PET per latte -

PSV Food

Totale riciclato	Riciclato post-consumo	Riciclato pre-consumo	Totale Sottoprodotto	Sottoprodotto esterno	Sottoprodotto interno	Materiale vergine
50%	50%	--	--	--	--	50%

Polimero

PET

Prezzo disincentivante acqua minerale vs acqua di rete
Inserire borracce nei distributori





CLAUSOLE CONTRATTUALI

Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti

Bevande fredde

Bevande calde

Frutta e ortaggi

Insalate

Panini e prodotti da forno artigianali

Prodotti esotici

Merende (snack) a base di latte e latticini

Merende (snack) salate

Merende (snack) dolci Uova

Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sprechi alimentari

CRITERI PREMIANTI

Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici

Sub criterio “filiera corta

Sub criterio “chilometro zero



CLAUSOLE CONTRATTUALI



Raccolta degli imballaggi

Per consentire, quindi, un corretto recupero dei diversi materiali, è opportuno che gli enti prevedano la collocazione, presso le macchine distributrici di alimenti e bevande, di **contenitori per la raccolta differenziata**

Il **mescolatore potrà essere in plastica biodegradabile e compostabile o in legno** e quindi va previsto il corrispondente contenitore.

È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il **miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi**, qualora presenti:

1. bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;
2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;
3. imballaggi in carta;
4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

Arpa
 Area Sostenibile

INTAZZATI E CONTENTI

Chi usa la tazza **RISPARMIA***
 e l'ambiente **RINGRAZIA**

* 0,05 € su ogni bevanda
 ≈ 40 caffè gratis all'anno!
 E' sufficiente inserire la tazza per escludere
 il bicchierino "usa e getta"

caffemania

TUTTI I COLORI DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA

CARTACCIONE Raccolta dei rifiuti in cartone: giornali, riviste, quaderni, album, cartoline, buste, scatole di cartone, imballaggi, ecc.

PLASTICA Raccolta di tutti i rifiuti in plastica: bottiglie, flaconi, contenitori, imballaggi, ecc.

VETRO E LATTINE Raccolta di tutti i rifiuti in vetro e lattine: bottiglie, bicchieri, lattine, ecc.

PER TUTTI GLI ALTRE RIFIUTI RECUPERABILI

Proteggere l'ambiente è tutto un'arte naturale





CLAUSOLE CONTRATTUALI



Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Entro trenta giorni è inviato al direttore dell'esecuzione del contratto un "**Piano per la riduzione dei consumi energetici**".

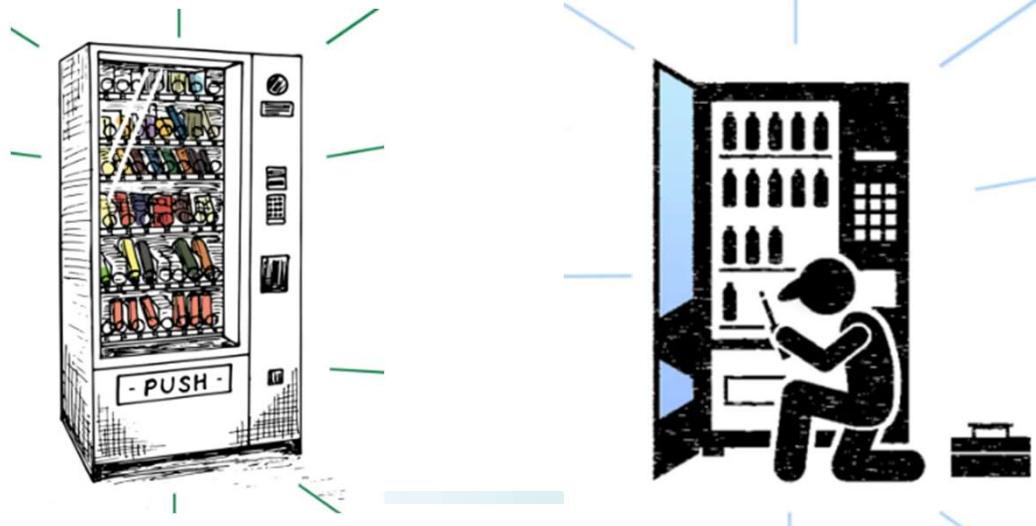


Verifica: calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate. Il DEC controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi

CONSUMO ENERGETICO DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Consigli:

1. *Indicazione orari del servizio dalle ore alle ore, periodi, giornate in cui sono presenti dipendenti nei locali*
2. *Fare mettere wattometri per ogni distributore e pagamento a carico del gestore*
«La ditta aggiudicataria si obbliga all'installazione almeno un wattometro per tipo di distributore in modo da monitorare i consumi energetici in modo trasparente»





CLAUSOLE CONTRATTUALI



Comunicazione

- informazioni all'utenza sui materiali degli imballaggi, mescolatori, posate per consentire un corretto smaltimento;
- avviso all'utenza che non viene erogato automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce tazza riutilizzabile e comunica sovrapprezzo che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso,
- gli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati
- rende evidente le caratteristiche dei prodotti per i soggetti con restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili i prodotti biologici, o del commercio equo e solidale,
- rende disponibile direttamente sugli erogatori le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza controlli
- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi



DISTRIBUTORI AUTOMATICI - es. COMUNICAZIONE



RICORDATI
di usare la tazza!

SI POSSONO RISPARMIARE

420 BICCHIERI A DIPENDENTE

IN 1 ANNO*

* Considerando 2 bicchieri al giorno per 210 giorni lavorativi all'anno.



- 9,7 kgCO₂ per bicchiere in plastica*
- 1,26 kg plastica per dipendente/giorno*

* Per il bicchiere in 99 centesimi e la plastica di spessore 0,2 millimetri di prodotto UniToGo, s.p.a.



Come ti immagini dei distributori ecoinnovativi?
Tanti gli aspetti da considerare

ACQUISTI ECOLOGICI

La sostenibilità ambientale dei prodotti

CIBO

La qualità del cibo e delle bevande

ENERGIA

Il risparmio energetico dei distributori

MOBILITA'

La provenienza dei prodotti e il loro trasporto

RIFIUTI

La riduzione dei rifiuti prodotti



OPUSCOLO INFORMATIVO PER INSEGNANTI



1.000 borracce per 1.000 dipendenti: come risparmiare 311mila bottiglie di plastica all'anno

"Si riusa e non si getta" è il claim



REGIONE PIEMONTE

ISTRUZIONI D'USO EROGATORI ACQUA

Per avviare l'erogazione occorre tenere premuto il pulsante. Rilasciare il pulsante per interrompere. L'erogatore dispone di una vaschetta per la raccolta dei residui, quando il contenitore interno è pieno la macchina emette un suono e il led blu lampeggia (figura 4); l'erogazione viene temporaneamente bloccata, in attesa di svuotamento del contenitore. Il collegamento elettrico utilizzando bombole piuttosto che bottiglie in plastica in quanto la dimensione ridotta del "collo" delle bottiglie rende più difficoltosa la ricarica e rischia di causare perdita di acqua, con conseguente rovesciamento sul pavimento.

LEGENDA TASTI E SPIE LUMINOSE

- 1) ACQUA CALDA**
Premere l'abbottoncino al grillo d'acqua calda; per fini di sicurezza, alla prima pressione del pulsante sentire un suono, dopodiché occorre lasciare il pulsante e ripremere subito dopo per avviare l'erogazione.
- 2) ACQUA REFRIGERATA NATURALE**
- 3) ACQUA REFRIGERATA CONDIZIONATA**
- 4) LED DI FUNZIONAMENTO TECNICO**
Riferiti al macchinario, non riguardano l'utilizzo da parte degli utenti.

AVVERTENZE

- **NON svuotare bottiglie o borracce nella vaschetta di scolo** per evitare il riempimento del contenitore e conseguente trabocco della macchina; la vaschetta di scolo ha il solo scopo di raccogliere i residui di acqua durante l'erogazione.
- **Non aprire lo sportello dell'erogatore.**
- Premere i pulsanti per l'erogazione con delicatezza, la pressione con forza eccessiva causa frequenti guasti.
- Utilizzare gli erogatori con la dovuta cura e diligenza, in caso di rovesciamento acqua sul pavimento si prega, quando possibile, di asciugare tempestivamente per evitare infortuni ad altri utenti.

SVUOTAMENTO

Facoltativamente è possibile procedere in autonomia a svuotare il contenitore dei residui.

- 1) Il contenitore dei residui è posizionato all'interno del macchinario, nella parte posteriore dell'erogatore.
- 2) Sollevare delicatamente il pannello e procedere allo svuotamento del contenitore presso l'area igienica.
- 3) Inserire il tappetino e posizionare il contenitore a terra.

SEGNALAZIONI

In caso di guasti o malfunzionamenti degli erogatori inviare una segnalazione alla mail erogatori.aceq@regione.piemonte.it. **NON chiamare il numero verde presente sull'etichetta degli erogatori.**





CRITERI PREMIANTI (facoltativi)



1. **Riduzione degli imballaggi** - acqua e bevande prive di imballaggi con distributori allacciati alta rete

2. **Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici**

prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero o provenienti da filiera corta

3. **Misure di gestione etica ed ambientale**

Adozione di misure di gestione ambientale: possesso della registrazione **EMAS** o della certificazione **UNI EN ISO 14001**, in corso di validità.



Verifica: certificazioni con il numero di registrazione in corso di validità o il numero di registrazione EMAS, con impegno a fornire la dichiarazione ambientale, ove richiesta.



EMAS: schema volontario applicabile a tutte le organizzazioni pubbliche o private che vogliono valutare, monitorare e migliorare le proprie prestazioni ambientali



CRITERI PREMIANTI (facoltativi)



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

Se almeno su una quota parte delle proprie referenze, l'operatore dimostra di attuare una "dovuta diligenza" per la verifica dei contratti collettivi nazionali.

Se si impegna, nell'ambito di un progetto di durata triennale, ad attivare iniziative, volte a far sì che nei prodotti di origine animale sia promosso l'ottenimento della certificazione relativa al Sistema di Qualità Nazionale del **benessere animale** (un report descrive e documenta, con i mezzi appropriati, le caratteristiche degli allevamenti in riferimento alle condizioni degli animali rilevanti rispetto ai requisiti dello standard del CReNBA del Centro di Riferenza Nazionale per il Benessere Animale)

5. Flotta dei veicoli elettrici utilizzati

Se l'operatore economico consegna prodotti e fa interventi di manutenzione con veicoli elettrici.

6. Report di sostenibilità –

Se l'operatore economico ha redatto un report di sostenibilità coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni



CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)

Green Bar

CLAUSOLE CONTRATTUALI

- 1 Relazione CAM
- 2 **Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi**
- 3 Prevenzione e gestione dei rifiuti
- 4 **Prevenzione degli sprechi alimentari**
- 5 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili*
- 6 Efficienza energetica
- 7 Riduttori del flusso idrico *
- 8 Arredi per punti ristoro *
- 9 Comunicazione

CRITERI PREMIANTI

- 1 Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta.
- 2 Criteri di ecodesign delle apparecchiature



CLAUSOLE CONTRATTUALI



Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi

I prodotti in vendita sugli scaffali conformi ai requisiti del CAM distributori automatici (cap. 2.2 Clausole contrattuali).

Sacchi (buste):

- sacchi **riutilizzabili** in carta ovvero con contenuto di materiale **riciclato pari almeno al 50%** in peso;
- sacchi **riutilizzabili** in **plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile** conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'articolo 226-bis, comma 1 del d.lgs. 152/2006 e dall'articolo 226-ter, comma 2 del d.lgs. 152/2006.

Preparazioni presenti nel menù (se vengono serviti piatti pronti)

Ogni giorno almeno:

- una categoria di prodotti **biologica** o preparati con ingrediente **biologico** (cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta)
- un piatto con **cereali integrali**, il pane integrale ed un piatto unico **vegetariano** che includa proteine vegetali.



Acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro

Deve essere offerta anche acqua di rete





CLAUSOLE CONTRATTUALI



Prevenzione e gestione dei rifiuti

- utilizzo di **stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili** (fatta salva diversa indicazione normativa).
- **no confezioni monodose** per i condimenti e per lo zucchero
- per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, è possibile l'uso di **contenitori riutilizzabili** di proprietà dell'utente, *che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.*
- offerte al banco una o più tipologie di **bevande alla spina**

RD Rifiuti - nel locale del punto ristoro sono presenti contenitori per **la raccolta dei rifiuti prodotti** per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi sono chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.



CLAUSOLE CONTRATTUALI



Prevenzione degli sprechi alimentari

- ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto è applicato **uno sconto e/o si attivano collaborazioni con realtà dedicate** (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa "to good to go") e/o, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari sono donate entro la scadenza della "Shelf-life" ossia entro il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili sono gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.
- per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, sono consentite le **mezze porzioni** e sono messi a disposizione dell'utenza, **family o doggy bag** e, a pagamento, anche riutilizzabili per il recupero degli avanzi.
- accettati altresì, allo stesso scopo, **contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza**, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario descrive in un rapporto semestrale come ha attuato tale criterio e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità



CLAUSOLE CONTRATTUALI

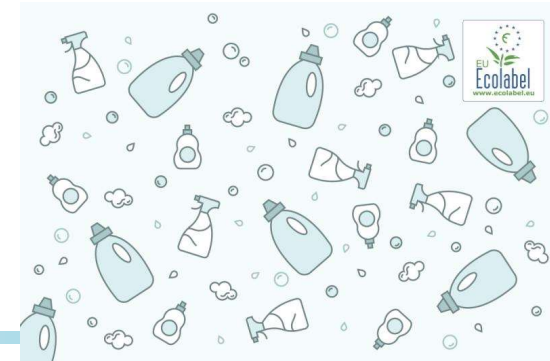


Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

- per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie sono usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica **Ecolabel (UE)** o altre etichette ambientali equivalenti
- nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei **Criteri Ambientali Minimi per i detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie**, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.



Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

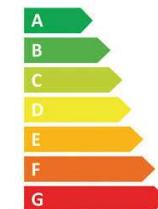


CLAUSOLE CONTRATTUALI

Green Bar

Efficienza energetica

- per nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i **corpi illuminanti**, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di **etichettatura energetica**, gli stessi 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 inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di **GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025)** e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare **gas naturali** non brevettati.
- le **lavastoviglie professionali** devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; "doppia parete"; - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.



Verifica: Il concessionario comunica al Direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche



CLAUSOLE CONTRATTUALI



7. Riduttori del flusso idrico

Il concessionario installa, ove non già presenti, dei **riduttori del flusso idrico**, anche nei servizi igienici di pertinenza.

8 Arredi per punti ristoro

- arredi **preparati per il riutilizzo o sono prodotti usati o ricondizionati**. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza.
- arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei **Criteri Ambientali Minimi** per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Verifica: relazione CAM con la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. Se arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato.....



CLAUSOLE CONTRATTUALI



9. Comunicazione

- iniziative di **comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale** del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari:
 - le informazioni sulla **presenza dei prodotti biologici**, (cartellini, cartellonistica o lavagna);
 - il consumo di prodotti biologici e da **commercio equo e solidale**, della frutta, degli ortaggi, spremute (cartellonistica o con altri idonei mezzi);
 - nei contenitori per la **raccolta differenziata** dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto comportamento
 - la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la **prevenzione degli sprechi alimentari**

La tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con il DEC.



CRITERI PREMIANTI (facoltativi)

Green Bar

1. Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta
2. Criteri di ecodesign delle apparecchiature
 - le parti soggette ad usura o a malfunzionamenti sono **riparabili e/o sostituibili**; - le parti di ricambio sono **facilmente accessibili o riproducibili** (ad esempio possono essere realizzate con i sistemi di stampa tridimensionale);
 - i componenti realizzati in materiali diversi sono **facilmente separabili** per essere avviati a riciclo;
 - i componenti in plastica presentano un **contenuto di plastica riciclata** complessivamente almeno pari al 30%;
 - hanno funzionalità o soluzioni tecnologiche utili a **ridurre i consumi energetici**, il consumo di materia (esempio gli imballaggi) e/o altri impatti ambientali **lungo il ciclo di vita**.

Verifica - denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura,



CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE **DI PANINI**



CLAUSOLE CONTRATTUALI .

- 1 Relazione CAM
- 2 **Requisiti dei prodotti**
- 3 **Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari**
- 4 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti
- 5 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili
- 6 Efficienza energetica.
- 7 Arredi per punti ristoro
- 8 Comunicazione

CRITERI PREMIANTI

- 1 **Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta.**
- 2 Criteri di ecodesign delle apparecchiature.....



CLAUSOLE CONTRATTUALI .



1. Relazione CAM

2. Requisiti dei prodotti

.....

3. Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

- a ridosso del termine della shelf-life, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, sono messi a disposizione a **prezzi scontati** e/o sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari.

Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato al criterio 4.1.8 "Comunicazione".





CLAUSOLE CONTRATTUALI .



4. Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini, da conservare in ambienti refrigerati, sono riposti in **contenitori riutilizzabili** in plastica o vetro.

- **no condimenti in confezione monodose**, fatta salva diversa indicazione normativa.

5. Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.

- usare detersivi con l'etichetta di qualità ecologica **Ecolabel (UE)** o altre etichette ambientali equivalenti,
- nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.



Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione, anche tecnica, richiesta, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM, per i prodotti privi delle etichette ambientali richieste.



Detersivi per superfici dure

- rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, per conseguire la libera circolazione dei detersivi e dei tensioattivi per detersivi nel mercato interno;
- . essere in possesso del marchio di qualità ecologica **Ecolabel (UE)** o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen;
- possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, se prodotti **concentrati** e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detersivi concentrati sub D, lett. a) punto 2, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico. I detersivi devono essere usati solo con sistemi che **evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente** dagli addetti al servizio.



CLAUSOLE CONTRATTUALI .



6. Efficienza energetica

- se necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi 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 inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.
- lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: - sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; - “doppia parete”; - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica - Il concessionario si impegna a comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad inviare le schede tecniche dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.



CLAUSOLE CONTRATTUALI .



7. Arredi per punti ristoro

- se necessario acquisire arredi nuovi per i locali interni o esterni destinati al consumo dei panini, gli stessi devono essere conformi al criterio 3.1.8 “Arredi per punti ristoro” e relativa verifica.

8 Comunicazione

- comunicazione per **incentivare corrette abitudini alimentari** e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare: - le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all’interno dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna); - la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa shelf-life è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione; - nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.



CAM PER LA FORNITURA, L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI CASE DELL'ACQUA O PER L'AFFIDAMENTO DI LAVORI PER LA REALIZZAZIONE DI PUNTI DI ACCESSO ALL'ACQUA DI RETE A FINI POTABILI

Indicazioni per la stazione appaltante La stazione appaltante stabilisce se bandire una gara d'appalto di lavori per l'erogazione diretta di acqua di rete a fini potabili o se affidare in concessione l'installazione e la gestione di macchine distributrici di acqua di rete trattata.



SPECIFICHE TECNICHE

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

CLAUSOLE CONTRATTUALI

- 1 Relazione CAM.
- 2 Acqua trattata: manutenzione delle apparecchiature

CRITERI PREMIANTI

- 1 Veicoli utilizzati per le attività manutentive



SPECIFICHE TECNICHE



1. Distribuzione di acqua di rete mediante l'installazione di macchine distributrici di acqua trattata

- le nuove apparecchiature sono dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25,
- utilizzano **gas refrigeranti naturali** e con potenziale di **GWP inferiore o uguale a 9** (4 a decorrere dal 1° gennaio 2026), e hanno casse in acciaio inox e alluminio anodizzato.

Verifica: indicare la denominazione o la ragione sociale del produttore di acqua trattata, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte, allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnico-informativa.



CLAUSOLE CONTRATTUALI

1 Relazione CAM

2 Acqua trattata: manutenzione delle apparecchiature

- entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, poi, a cadenza annuale, trasmesso **calendario della manutenzione e pulizia programmate** (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti...
 - i manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante devono essere trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un **registro delle operazioni di manutenzione e pulizia** eseguite nelle giornate indicate nel programma.
 - manuale di corretta prassi igienica per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da Unità Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da AQUA ITALIA e UTILITALIA e dal Manuale di corretta prassi igienica per gli impianti di trattamento dell'acqua potabile nei pubblici esercizi validati dall'ISS e dal Ministero della Salute.
 - I risultati di analisi, la data e l'ente che li ha eseguiti sono resi visibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Verifica: presentazione della documentazione richiesta nel criterio. Il DEC controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate con **sopralluoghi** durante lo svolgimento delle medesime. richiesta





Marco Glisoni
Arpa Piemonte

Email: gpp@arpa.piemonte.it

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/ambiente/agenda21/ape/formazione-ape>

