



# ALLEGATO N. 10

## Requisiti CAM

1. C.A.M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA – sez. Ristorazione collettiva per uffici, università e caserme - GURI - D.M. 65 DEL 2020
2. C.A.M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR), PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI, 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 - GURI – D.M. 6 NOVEMBRE 2023

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI E DEI  
BAR, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LE SEDI METROPOLITANE  
DEL POLITECNICO DI TORINO  
PER IL PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2029**

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar,  
tavola fredda e tavola calda**

**Lotto 2: Servizio bar, tavola fredda e tavola calda**

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO**

**Ing. Renato Parizia  
(F.to Renato Parizia)**

## 1. CAM - MENÙ

I menù predisposti devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016. I menù elaborati su base stagionale, prevedono almeno un piatto vegetariano (proteine vegetali) al giorno.

I menù prevedono un pasto esclusivamente “vegetariano” per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni ecc).

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha definito:

1. Come riportato nell'allegato n. 3 “Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari” è prevista la presenza di un primo ed un secondo vegetariano ogni giorno e la presenza di un menù interamente vegetariano una volta alla settimana
2. I menù elaborati al Concessionario dovranno essere formulati secondo le indicazioni previste dal CAM come riportato nell'art. 32 “Struttura del menù da erogare preso il ristorante aziendale per il personale del Politecnico di Torino e art. 58 “Struttura del menù per il servizio di tavola calda” del CSO nonché nell'allegato n. 3 sopra citato.

*Verifica: il Concessionario presenterà in sede di offerta di la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa correlata dalle tabelle delle grammature includendo tutti i piatti previsti*

## 2. CAM – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Alimenti biologici: Frutta, ortaggi, legumi e cereali e derivati per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, in linea con le politiche di sostenibilità dell'Ateneo e per garantire un servizio di qualità la Stazione Appaltante ha definito l'impiego di:

1. verdure fresche, frutta fresca, ortaggi, legumi e cereali e derivati biologici al 100%.
2. verdura fresca di IV gamma biologica al 100% (Su richiesta del Concessionario potrà essere valutato l'uso di verdura fresca di IV gamma esclusivamente BIO nei locali dove per motivi logistici, di spazio e per assenza di idonee attrezzature l'utilizzo di verdure

fresche comporti difficoltà nella preparazione e gestione, oppure in caso di gusto temporaneo alle attrezzature al fine di garantire il servizio (allegato n. 1 "Tabelle merceologiche degli alimenti")

3. verdure gelo (le verdure gelo concesse sono solo quelle verdure che presentano problemi di lavorazione: spinaci, erbe, fagiolini, cavolfiori, piselli, misto di verdure per minestrone e soffritti) biologiche al 100%
4. farine (grano, grano integrale, riso, mais, ceci, farro, segale etc) biologiche al 100%
5. pasta fresca, secca e integrale biologiche al 100%

Si rimanda a quanto riportato nell'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari"

2. Ortofrutta: L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma, deve essere stagionale sulla base di quanto indicato dall'allegato A del CAM: "Tabella della stagionalità di frutta e verdura". Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM è vietato l'uso dei prodotti di V gamma e il Concessionario dovrà formulare le proposte alimentari anche sulla base della stagionalità dei prodotti prendendo in considerazione quanto riportato nell'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche degli alimenti". Per l'impiego dei prodotti surgelati, in linea con quanto previsto dai CAM, si rimanda a quanto riportato alla voce "Alimenti biologici" e all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari".

3. Pane: Alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette»: farine di grano 0 – 1 - 2, farine integrali, farine di grano duro, farine di cereali misti (farro, segale etc.).

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM il pane somministrato deve essere fresco 100% biologico alternando la presenza di diverse tipologie di pane sia relativamente al formato, sia per l'impiego delle farine utilizzate per la produzione. Per la preparazione della pizza non è consentito l'uso di base gelo, ma dovrà essere garantito prodotto fresco biologico. Si rimanda a quanto previsto dall'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari".

4. Uova: biologiche al 100%.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM le uova, sia fresche che pastorizzate, dovranno essere biologiche al 100%

5. Carne:

- a) Bovina e avicola: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».
- b) Suina: la carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto:

- a) che la carne bovina sia 100% razza piemontese e di filiera corta, con disciplinare di etichettatura definito dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole (IT007ET). Coalvi, è un marchio di qualità dal 1984 con Decreto Ministeriale 1° marzo 1988.
- b) che la carne avicola sia 100% biologica e di filiera corta
- c) che la carne suina sia 100% convenzionale, di filiera corta, in possesso di certificazione volontaria per il benessere animale e senza antibiotico

6. Pesce: fresco o surgelato proveniente da FAO 37 o FAO 27, oppure prodotti ittici certificati pesca sostenibile. Se pesce di allevamento 1 volta ogni 12 mesi il pesce deve essere bio o certificato sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce di “allevamento in valle”



Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'utilizzo di prodotti ittici freschi o gelo certificati pesca sostenibile.

Non è consentito l'uso di pesce ricomposto, nè pre-fritto, né pre-impanato o con analoghe lavorazioni

7. Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico e se non disponibile a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'impiego di formaggi e salumi certificati e anche locali, a tal proposito si rimanda agli allegati n. 1 "Tabelle merceologiche degli alimenti" e allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari".

8. Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. Per le frittture dovrà essere utilizzato olio di oliva o olio di girasole alto-oleico.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto:

- 1) Olio EVO proveniente da olive italiane, spremuto a freddo, 100% biologico uso condimento
- 2) Olio EVO proveniente da olive italiane, spremuto a freddo, 100% italiano, spremuto a freddo uso cucina/cottura
- 3) Olio di oliva 100% biologico proveniente da olive italiane, spremuto a freddo per cotture prolungate (fritture)

9. Pelati, polpa e passata di pomodori: almeno il 33% in peso biologico

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'impiego di prodotti biologici al 100%

10. Yogurt: biologico

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'impiego di yogurt biologico e locale

11. Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, zucchero di canna grezzo o integrale): devono provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'impiego di prodotti esotici al 100% provenienti dal commercio equo e solidale certificati

12. Bevande:

- a) acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- b) vino: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC/DOCG.
- c) le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'utilizzo di acqua di rete e bevande alla spina sia per il servizio di ristorazione aziendale sia per i bar con consumazione sul posto anche del pasto. Per l'asporto l'acqua e le bevande devono essere esclusivamente confezionate in lattina di alluminio e/o tetrapak, è vietata la vendita di bevande contenute in imballaggi di plastica

Per le caratteristiche delle derrate alimentari si rimanda agli allegati n. 1 e n. 3

*Verifica: le verifiche si realizzano in situ sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale ad esempio i DDT di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del DEC è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e di ddt devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo solidale, denominazione della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici ecc) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della S.A. o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche*



*sono eseguite dal DEC senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste da contratto.*

*La Stazione Appaltante si riserva di procedere alle operazioni di verifica in situ e nelle modalità che riterrà più opportune.*

### **3. CAM – COMUNICAZIONE**

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al Direttore dell'Esecuzione del Contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

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

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. 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, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi.

A tal proposito si rimanda agli art. 14 "Requisiti minimi del sistema informativo", all'art. 52 "informazioni agli utenti" e all'art. 82 "Customer satisfaction e rendicontazione" del CSO, in particolare il sistema informativo presenta dei requisiti minimi richiesti dalla Stazione Appaltante, che potranno essere ampliati in sede di offerta di gara anche per migliorare le azioni di comunicazione nei confronti dell'utenza.

### **4. CAM – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI**

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 ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al Direttore dell'Esecuzione del Contratto il





nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, 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 sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 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 da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.; le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I 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 comunicati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

A tal proposito si rimanda all'art. 45 del CSO "Divieto di riciclo" e si precisa che in sede di gara è stato richiesto ai concorrenti di sviluppare un progetto sulle tematiche di sostenibilità ambientale che prevede la proposta di azioni mirate la cui finalità è la riduzione degli sprechi alimentari in linea con i CAM



*Verifiche: il Direttore dell'Esecuzione del Contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e sulla base documentale attraverso rapporti che illustrano l'attuazione del criterio e riportano le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.*

## **5. CAM – PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

- a) tovaglie di cotone o di tessuto e tovaglioli monouso in carta tessuto 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. I tovaglioli in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe, preferibilmente costituiti da cellulosa non sbiancata.
- b) stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432
- a) per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto - ove possibile - che tutte le stoviglie devono essere riutilizzabili (vetro, ceramica, melamina, posate di acciaio) e idonee al contatto con gli alimenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto e rotoli di carta cucina 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 eco-compatibili ovvero completamente degradabili, nonché ottenuti dal riciclo di materiali.

Per il servizio take away tutte le stoviglie impiegate dovranno essere monouso, biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

In sede di offerta di gara i concorrenti devono presentare il proprio packaging che dovrà essere sostenibile ed ecologico.

Si rimanda all'allegato n. 2 "Tabelle merceologiche prodotti no food"

*Verifiche: sono eseguite in situ*

## **6. CAM – 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 devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) 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.

Si rimanda all'art. 63 del CSO dove sono riportate le caratteristiche dei prodotti detersivi e sanificanti le cui proprietà sono in linea con i CAM.

*Verifiche: 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 detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.*

*La S.A. si riserva di introdurre anche altre modalità di controllo*

## **7. CAM – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

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 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.

La Stazione Appaltante ha previsto che in sede di gara i concorrenti presentino il piano formativo quinquennale di tutto il personale sui diversi ruoli presenti in azienda. Il piano formativo potrà essere sviluppato anche sulla base delle richieste espresse dai CAM.

*Verifiche: attraverso la valutazione di quanto proposto in sede di gara che deve includere anche il personale impiegato successivamente all'avvio della concessione*

## **8. CAM – ACQUISTO ATTREZZATURE ED EFFICIENZA ENERGETICA**

Nel caso in cui sia 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, 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 inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1 ° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali *omissis*.. , non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

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.

Si rimanda a quanto prescritto all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO e all'allegato n. 2 "Tabelle merceologiche dei prodotti no food", dove sono esplicitate le caratteristiche delle apparecchiature in linea con i CAM

*Verifiche: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.*

## **9. CAM – ARREDI PER PUNTI RISTORO**

Nel caso in cui fosse previsto l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi sono 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. Nel caso di acquisto di 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.

Si rimanda a quanto prescritto all'art. 11 "Tipologie di servizi richiesti" del CSO e all'allegato n. 2 "Tabelle merceologiche dei prodotti no food", dove sono esplicitate le caratteristiche degli arredi in linea con i CAM. Si precisa che la S.A. ha previsto le medesime caratteristiche degli arredi per tutte le tipologie di servizio previste dalla concessione. Il concorrente è tenuto a presentare in sede di offerta di gara progetti di interventi strutturali migliorati che tengono conto di quanto previsto dai CAM

*Verifiche: l'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.*

#### **10. CAM – REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE E DEI RELATIVI IMBALLAGGI PER PUNTI RISTORO**

- a) Acqua: per il consumo dei pasti nel punto ristoro, è offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature sono gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004
- b) 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.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'impiego di sacchi riutilizzabili in carta con un contenuto di materiale riciclato pari al 100% in peso, prevedendo anche l'impiego di 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, a discrezione del concorrente (allegato n. 2 "Tabelle merceologiche dei prodotti no food").

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, la Stazione Appaltante ha previsto l'utilizzo di acqua di rete e bevande alla spina sia per il servizio di ristorazione aziendale sia per i bar



con consumazione sul posto. Per l'asporto l'acqua e le bevande devono essere esclusivamente confezionate in lattina di alluminio e/o tetrapak, è vietata la vendita di bevande contenute in imballaggi di plastica

*Verifiche: il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa su apposita richiesta.*

### **11. CAM – RIDUTTORI DEL FLUSSO IDRICO**

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

Il concorrente è tenuto a presentare in sede di offerta di gara progetti di interventi strutturali migliorati che tengono conto di quanto previsto dai CAM

### **12. CAM – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Non sono presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Una o più tipologie di bevande offerte al banco sono alla spina.

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.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dai CAM, si rimanda all'art. 57 "Specifiche tecniche per il servizio bar, tavola calda e tavola fredda" del CSO, all'art. 66 "Rifiuti e materiali di risulta", dove sono presenti le specifiche in linea con i CAM