



AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO FINALIZZATA ALL'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI INTERESSATI A PARTECIPARE ALLA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO PER SERVIZI DI CATERING A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'UNIVERSITÀ DI VERONA (E- 1919) - CIG 7908599E57

TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE RICHIESTE: ORE 12.00 del 31.05.2019

Con il presente avviso l'Università di Verona – Direzione Tecnica e Logistica, rende noto che intende affidare mediante adesione all'accordo quadro (ex art.54 D.lgs. 50/2016) il seguente servizio:

1. **OGGETTO DEL SERVIZIO:** sarà oggetto dell'accordo quadro il servizio di catering *a ridotto impatto ambientale*, per l'Università di Verona (CIG 7908599E57);
2. **TIPOLOGIA CONTRATTUALE:** accordo quadro ex art. 54 D.lgs. 50/16 con gli operatori economici che abbiano manifestato interesse alla partecipazione ai prezzi come da tabella sotto riportata, e che successivamente aderiscano alle condizioni di servizio/prezzo risultanti dal miglior ribasso percentuale offerto dalle ditte nelle loro offerte economiche.

Il servizio ed il seguente prezzario di partenza, derivante da idonea indagine di mercato organizzata dall'Università di Verona, è indicato come segue:

SERVIZIO RICHIESTO	Prezzo a persona
Brindisi: APERITIVO/VINI/BEVANDE PATATINE/ PIZZETTE/SALATINI PASTICCERIA SECCA MIGNON	7 EURO
Coffee break: ANGOLO CAFFETTERIA ANGOLO BEVANDE PASTICCERIA SECCA MIGNON FRUTTA FRESCA/MACEDONIA	8 EURO
Aperitivo: APERITIVI/VINI PATATINE/PIZZETTE/TRAMEZZINI/BRIOCHINE PASTICCERIA MIGNON/PASTICCERIA DA FORNO FRUTTA FRESCA/MACEDONIA	10 EURO
Light Lunch: 1 PRIMO CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 4 OPZIONI) 1 SECONDO CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 4 OPZIONI) FORMAGGI CON MOSTARDE CONTORNI (CRUDI E COTTI) TORTE FRUTTA FRESCA/MACEDONIA ANGOLO CAFFETTERIA/ANGOLO BEVANDE	20 EURO
Lunch: 2 PRIMI CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 6 OPZIONI) 2 SECONDI CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 6 OPZIONI) FORMAGGI CON MOSTARDE SALUMI AL TAGLIERE CON BRUSCHETTERIA CONTORNI (CRUDI E COTTI)	22 EURO
Brunch: (MIX DOLCE/SALATO) TE'/CAFFE'/MUFFIN/CUPCAKE/PANE E MARMELLATA/BRIOCHE FRITTATE/TARTINE/UOVA E SALUMI/PRIMI LEGGERI/ARROSTI	13 EURO

3. IMPORTO DELL'ACCORDO: Il valore annuo stimato dell'accordo quadro è di euro 110.000,00 annui + IVA (euro 0,00 oneri per la sicurezza aziendale non soggetti al ribasso);
4. DURATA DELL'ACCORDO QUADRO: L'accordo quadro avrà durata di 2 anni con decorrenza dalla data della sua attivazione e comunque nei limiti del suo valore. L'accordo potrà avere una minor durata determinata dall'esaurimento del suo valore;
5. SOGGETTI AMMESSI: sono ammessi a presentare la propria candidatura i soggetti di cui all'art. 45 D.lgs. 50/16 in possesso dei requisiti prescritti;
6. REQUISITI RICHIESTI: gli operatori economici dovranno essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 45 D.lgs. 50/16, nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48, e 50 (clausole sociali) non rientranti nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, di essere iscritti alla CCIAA con oggetto sociale coerente con l'oggetto del servizio, ed in possesso dei requisiti generali, tecnico-professionali ed economico-finanziari (art. 83 D.lgs. 50/16) meglio dettagliati nel "Capitolato speciale";
7. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE: le adesioni dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore **12:00 del giorno 31.05.2019**, al seguente indirizzo PEC: ufficio.protocollo@pec.univr.it, compilando la "Richiesta di invito" allegata alla presente. Tale documento dovrà essere firmato digitalmente dal dichiarante o in alternativa con firma su copia cartacea unitamente a fotocopia di documento di identità valido. L'oggetto della PEC dovrà riportare la seguente dicitura: **Manifestazione di interesse Accordo quadro catering (e-1919)**. La trasmissione della documentazione, entro i termini indicati dall'avviso di indagine di mercato pubblicato sul Profilo della Committente (www.univr.it) nella sezione "Gare d'Appalto" sarà a totale ed esclusivo rischio degli operatori economici interessati, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante ove, per qualsiasi motivo, la stessa non dovesse giungere in tempo utile. La documentazione inviata oltre il termine perentorio di scadenza, non sarà presa in considerazione.
8. FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE: invito degli operatori economici in possesso dei requisiti richiesti a fare la propria offerta economica in termini di ribasso percentuale rispetto ai prezzi indicati nel presente invito;
9. ALTRE INFORMAZIONI RIGUARDANTI LA PROCEDURA: Il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure. La Stazione Appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.
10. Responsabile del procedimento: dott.ssa Antonella Merlin (tel. 045/8425230 pec ufficio.protocollo@pec.univr.it);
11. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: ai sensi del d.lgs. 196/2003 e s.m.i. (Codice Privacy) si informa che:
 - a. le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto, il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla manifestazione di interesse, l'eventuale rifiuto a rispondere comporta esclusione dal procedimento in oggetto;
 - b. i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria;
 - c. i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. 196/2003 e s.m.i.;
 - d. soggetto attivo nella raccolta dei dati è l'Università di Verona.

Verona, 20.05.2019

Responsabile del procedimento
Dott.ssa Antonella Merlin

Allegati:

Modulo "Richiesta di invito"
Capitolato speciale

All'Università di Verona
Direzione tecnica e logistica
Ufficio Area Acquisti
PEC: ufficio.protocollo@pec.univr.it

OGGETTO: MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI INTERESSATI A PARTECIPARE ALLA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO PER SERVIZI DI CATERING A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'UNIVERSITÀ DI VERONA (E- 1919) - CIG 7908599E57

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____
NATO/A A _____ IL _____
RESIDENTE A _____ VIA _____
IN QUALITÀ DI _____ DELL'IMPRESA _____
CODICE FISCALE/PARTITA IVA: _____
SEDE LEGALE (via, n. civico e cap) _____
SEDE OPERATIVA (via, n. civico e cap) _____
N. TEL. FISSO _____ N. TEL. MOBILE _____
E-MAIL _____ PEC _____

consapevole delle pene previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i. in caso di dichiarazioni mendaci

DICHIARA

di manifestare interesse a partecipare alla procedura per la stipula di un accordo quadro avente ad oggetto la prestazione di servizi di catering per l'Università di Verona ed allo scopo fornisce le seguenti informazioni:

1. che non sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016;
2. di possedere il requisito di idoneità professionale comprovata da iscrizione alla CCIAA, o nell'apposito registro se cooperativa, di _____ con OGGETTO SOCIALE _____;
3. di possedere i requisiti di idoneità e capacità di cui all'art. 83, comma 1 lettera a) del D.lgs. 50/2016, di cui all'art. 6 del Capitolato speciale;
4. di rispettare l'applicazione dei contratti collettivi di settore (art. 50 del D.lgs. 50/2016);
5. di operare in conformità a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva, (art. 144 del D.lgs. 50/2016) e di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali previste dalla normativa per l'esecuzione del servizio di catering;
6. di essere conformi ai Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con DM 25/07/2011.

Allega fotocopia di un documento d'identità valido del sottoscrittore.

Data, _____

Timbro della ditta e Firma



**CAPITOLATO SPECIALE
ACCORDO QUADRO PER SERVIZI DI CATERING A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER
L'UNIVERSITÀ DI VERONA
(E- 1919) - CIG 7908599E57**

ART. 1 – AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

Università di Verona - Direzione Tecnica e Logistica, Via Paradiso, 6 - 37129 Verona - sito internet: <http://www.univr.it>. Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Antonella Merlin in qualità di Responsabile Area Acquisti della Direzione Tecnica e Logistica dell'Università di Verona (tel.+39 045 8425230, pec. ufficio.protocollo@pec.univr.it).

ART. 2 - OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO

Il presente accordo quadro, ex art 54 D.lgs. 50/2016, ha per oggetto l'affidamento dei servizi di *catering* a ridotto impatto ambientale predisposti in occasione di eventi nazionali ed internazionali organizzati dall'Università di Verona presso le proprie strutture (all.1 ELENCO PUNTI ORDINANTI) e definisce le caratteristiche e le modalità con le quali tali servizi dovranno essere resi.

Tutti i servizi dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con DM 25/07/2011 (Allegato E - Criteri Ambientali Minimi (CAM)).

ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

I rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione del presente accordo quadro sono regolati da:

- norme comunitarie e nazionali in materia di appalti pubblici per forniture, in particolare dal D.lgs. 50/2016;
- documentazione di gara compreso il presente documento e relativi allegati;
- norme del codice civile per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti suindicate;
- normativa di settore, in particolare DM 25/07/2011 (c.m. CAM).

ART. 4 – DURATA DELL'ACCORDO QUADRO

L'accordo quadro avrà durata di 2 anni con decorrenza dalla data della sua attivazione e comunque nei limiti del suo valore. L'accordo potrà avere una minor durata determinata dall'esaurimento del suo valore.

Si fa presente che gli affidatari dell'accordo quadro non potranno vantare alcun indennizzo nel caso in cui l'Università non utilizzi l'intero ammontare dell'accordo quadro o qualora si raggiunga l'ammontare prima del termine oppure nel caso in cui non sia inviato alcun ordinativo di fornitura.

Gli affidatari dell'accordo quadro sono tenuti a eseguire tutte le forniture e i servizi che l'Università ordinerà prima della data di scadenza dell'accordo quadro, anche nel caso in cui l'ordinativo giungesse l'ultimo giorno di validità dell'accordo.

ART. 5 – IMPORTO DELL'ACCORDO E CARATTERISTICHE TECNICHE DEI BENI/SERVIZI E MODALITÀ DI FORNITURA

Il valore annuo stimato dell'accordo quadro è di euro 110.000,00 annui + IVA (*euro 0,00 oneri per la sicurezza aziendale non soggetti al ribasso*), (Allegato 3 - Stima di massima dei servizi richiesti).

Le caratteristiche tecniche dei beni/servizi e le relative modalità di fornitura sono indicate nell'Allegato 2 - Specifiche tecniche e modalità di fornitura. Tali specifiche sono da intendersi come condizioni minime essenziali e devono considerarsi integrate con le eventuali migliorie proposte dall'affidatario in sede di offerta tecnica/qualitativa.

ART. 6 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI

Gli operatori economici devono essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 83 D.lgs. n. 50/16 di seguito indicati:

1. Assenza di motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016;
2. Requisiti e capacità di cui all'art. 83 c. 1 lett. a) b) e c) del D.lgs. n. 50/2016;



REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE:

Iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Per gli operatori economici di altri Stati Membri si applica l'art. 83, comma 3 del D.lgs. n. 50/2016.

CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA:

Fatturato globale dell'operatore economico degli ultimi tre esercizi antecedenti la pubblicazione della manifestazione di interesse. Costituisce condizione essenziale per la partecipazione, **pena l'esclusione**, che l'importo risultante dalla somma dei tre esercizi finanziari sia pari all'importo a base d'asta.

CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI:

elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della manifestazione di interesse, eseguiti negli ultimi **tre esercizi finanziari**, con la descrizione dell'esatto oggetto, del rispettivo importo, data, durata, destinatario e l'espressa dichiarazione di regolare esecuzione degli stessi. Se trattasi di servizi resi ad amministrazioni pubbliche, essi sono provati da certificati rilasciati dalle amministrazioni medesime; se trattasi di servizi effettuati a privati, l'effettuazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. Costituisce condizione essenziale per la partecipazione che:

a) la somma dell'importo dei fatturati annui per servizi analoghi a quelli oggetto della manifestazione di interesse, eseguiti negli ultimi **tre esercizi finanziari**, sia pari a una volta l'importo a base d'asta;

b) aver eseguito negli ultimi **tre esercizi finanziari** almeno un servizio analogo a quello oggetto della manifestazione di interesse, del valore unitario pari allo 0,30 dell'importo a base d'asta.

Si precisa che per servizi analoghi si intendono servizi assimilabili a quelli oggetto del presente accordo.

ART. 7 – ATTIVAZIONE DELL'ACCORDO, REFERENTI, SEDI DI SVOLGIMENTO, MODALITÀ DI CONSEGNA/EROGAZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI.

L'attivazione dell'accordo quadro avverrà di norma il giorno successivo alla comunicazione di attivazione inviata tramite PEC dell'Università (ufficio.protocollo@pec.univr.it).

Gli operatori economici, dopo aver manifestato interesse a partecipare alla procedura, verranno invitati alla fase successiva di presentazione delle offerte economiche, dove produrranno il ribasso che dovrà essere indicato in termini percentuali riferito a tutte le tipologie dei servizi richiesti (Brindisi, Coffee Break, Aperitivo, Light Lunch, Lunch, Brunch).

Sulla base delle offerte pervenute in termini di ribasso percentuale rispetto ai prezzi indicati, verrà richiesto a tutti gli operatori economici di aderire all'accordo quadro al prezzo più basso presentato dalla ditta aggiudicatrice.

I firmatari dell'accordo quadro non potranno vantare alcun indennizzo nel caso in cui l'Università non utilizzi l'intero ammontare dell'accordo quadro o qualora si raggiunga l'ammontare prima del termine oppure nel caso in cui non si affidi alcun servizio ai firmatari.

I firmatari dell'accordo quadro sono tenuti a eseguire tutti i servizi che l'Università ordinerà prima della data di scadenza dell'accordo quadro, anche nel caso in cui l'ordinativo giunga l'ultimo giorno di validità dell'accordo e si riferisca a servizi da erogare oltre la data di scadenza.

L'affidatario provvederà a comunicare il proprio referente entro il giorno di attivazione dell'accordo quadro. L'Università potrà rifiutare i servizi in assenza del referente.

Punti ordinanti (P.O.) sono tutti i centri di spesa dell'Ateneo, di cui all'elenco allegato (all. 2).

Sedi di svolgimento sono le strutture e locali in utilizzo ai punti ordinanti.

Tutti gli oneri diretti e indiretti relativi alla fornitura/servizio compresi consegna, trasporto, trasferta, sicurezza anche aggiuntivi rispetto alle formule standard, sono a carico dell'affidatario dell'accordo quadro salvo quanto diversamente stabilito nel presente documento o nei relativi allegati.

Il servizio dovrà avvenire sempre previo accredito con il punto ordinante.

Il servizio dovrà essere effettuato da personale munito di idoneo tesserino di riconoscimento, esposto e visibile. Tale tesserino dovrà contenere la ragione sociale dell'appaltatore, le generalità del lavoratore.

L'erogazione dei servizi dovrà sempre prevedere il rilascio di un rapporto di erogazione in cui dovrà essere riportato il numero d'ordine dell'Università. I documenti di consegna/erogazione dovranno essere conformi alle



righe di dettaglio dell'Ordine di fornitura emesso dall'Università. Nel caso di mancato rilascio del documento di consegna/erogazione o di assenza del numero d'ordine dell'Università o di non conformità del documento alle righe di dettaglio dell'Ordine dell'Università, l'Università rifiuterà il servizio.

ART. 8 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

Il punto ordinante dell'Università procederà nel seguente modo:

agli operatori economici sottoscrittori dell'accordo potrà essere affidato il singolo appalto direttamente IN VIA ALTERNATIVA TRA GLI AFFIDATARI CHE HANNO ADERITO ALL'ACCORDO QUADRO.

I punti ordinanti dell'Università, consultando l'elenco degli operatori accreditati e adottando il criterio della rotazione, inoltreranno apposita richiesta di prenotazione all'indirizzo email indicato dalla ditta affidataria del servizio, che dovrà rispondere entro 3 giorni dal ricevimento. In caso di urgenza, il punto ordinante si riserva la facoltà di contattare telefonicamente la ditta per la verifica di disponibilità e la prenotazione del servizio. In ogni caso l'affidatario confermerà via email all'indirizzo del punto ordinante l'avvenuta prenotazione del servizio.

Per gli aspetti operativi il punto ordinante indicherà al fornitore il nominativo ed i recapiti del personale di riferimento.

ART. 9 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione non potrà essere antecedente alla data della prestazione del servizio.

Non potranno essere richiesti anticipi o acconti sulle prestazioni ordinate. La fatturazione dovrà avvenire in modo separato per ciascun punto ordinante (PO) con cadenza mensile posticipata e con riferimento alle prestazioni effettivamente fornite/svolte.

La fattura dovrà contenere, anche in allegato, l'estratto conto delle prestazioni, con l'indicazione del convegno o della manifestazione di riferimento e della data di erogazione del servizio, il CIG dell'accordo quadro e il codice IPA del punto ordinante.

Il punto ordinante (PO) darà ulteriori indicazioni necessarie ai fini della rendicontazione della spesa (es. CUP, Titolo iniziativa, CIG ecc.).

Le fatture dovranno:

- essere intestate alle strutture di riferimento indicate nell'allegato 1 - Elenco punti ordinanti e riportare il codice IPA della stessa;
- essere emesse unicamente in formato elettronico "fatturaPA-xml";
- riportare il CIG dell'affidamento;
- riportare l'annotazione: "Scissione dei pagamenti" (rif. art. 2 Decreto MEF del 23/01/2015/ art.17 del DPR.633/72);
- pervenire tramite il Sistema di Interscambio (canale di trasmissione pec secondo quanto previsto dal D.M. n. 55 del 3 aprile 2013 in attuazione di quanto previsto dalla Legge 244/2007 art. 1 commi da 209 a 213 e dal Decreto Irpef 2014 (D.L. n. 66 del 24 aprile 2014) e smi;
- riportare il numero dell'ordine di fornitura nel tracciato.xml della fatturazione elettronica (<Dati Generali><DatiOrdineAcquisto>), ciò consentirà di abbreviare i tempi di pagamento.

Nel caso di assenza o errore nelle intestazioni o negli elementi di cui sopra, l'Università non sarà in grado di rispettare i termini di pagamento di seguito stabiliti. Se il servizio è stato eseguito correttamente, il pagamento delle prestazioni avverrà a 60 gg. dalla data di ricezione della fattura, a seguito di esito positivo dei controlli sull'affidatario previsti dalla normativa vigente. I pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite bonifico bancario sul conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, che l'aggiudicatario comunicherà all'Università di Verona ai sensi della L. 136/2010.

ART. 10 - REPORTISTICA

I firmatari dell'accordo quadro dovranno inviare all'Università un report annuale, entro 30 giorni solari successivi dalla scadenza del termine. Il report dovrà contenere: il punto ordinante; i servizi forniti, gli importi unitari e totali fatturati. Tale report, in formato .xls., dovrà essere inviato da indirizzo PEC del fornitore all'indirizzo PEC ufficio.protocollo@pec.univr.it indicando il CIG degli appalti specifici.

Forme diverse di inoltro equivalgono a mancato inoltro.



ART. 11 - SICUREZZA

L'affidatario si impegna a rispettare e far rispettare al proprio personale le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro previste dal D.lgs. 81/2008 unitamente a tutte le altre misure ed azioni precauzionali che si rendessero necessarie per prevenire infortuni e/o eventi comunque dannosi.

Le parti concorderanno e collaboreranno all'attuazione delle misure necessarie a prevenire rischi generati da possibili interferenze tra le diverse attività svolte. La promozione di tale cooperazione e coordinamento spetta all'Università, come datore di lavoro committente. L'affidatario dà atto di essere responsabile dei rischi specifici propri delle sue attività lavorative oggetto dell'appalto.

Nella fase di inoltro della richiesta di prenotazione i Punti Ordinanti specificheranno alla ditta selezionata, i rischi presenti nell'area destinata all'allestimento del servizio richiesto, le prescrizioni per la sicurezza, i riferimenti per le emergenze dell'area e quant'altro fosse necessario, nel rispetto di quanto previsto dall'art.26 del D.lgs. 81/08. Quindi se la prestazione lo richiederà verrà predisposto un DUVRI e valutati i costi per la sicurezza.

ART. 12 - GARANZIE E ASSICURAZIONE

In qualsiasi momento all'affidatario dell'accordo quadro potrà essere richiesta garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento o la risoluzione del contratto.

All'affidatario dell'accordo quadro potrà essere richiesto di dotarsi, per tutta la durata dell'affidamento, di una polizza di assicurazione per la responsabilità civile il cui ammontare di copertura non deve essere inferiore ad € 1.000.000 per sinistro e per persona.

L'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Università. Qualora il fornitore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà immediatamente di diritto ex art. 1456 c.c.

ART. 13 – PENALI

Qualora si verificassero disservizi (mancata o irregolare esecuzione di uno dei servizi oggetto dell'accordo) l'Università applicherà una penale per ogni infrazione relativa all'esecuzione dell'affidamento, rispetto alle modalità e ai tempi o alle condizioni d'offerta.

Il Responsabile Unico del Procedimento invierà all'affidatario formale contestazione scritta assegnandogli un tempo (24 ore) per poter presentare le proprie controdeduzioni.

Nel caso di più inadempimenti presenti nello stesso servizio, l'Università si riserva di applicare la penale più alta o l'intero cumulo delle penali applicabili al caso concreto.

L'importo delle penali sarà dedotto dal pagamento per le prestazioni rese dall'affidatario o dalla cauzione, che nel caso, andrà prontamente reintegrata.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito.

In caso di constatata applicazione di 5 penali l'Università si riserva di procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale.

Fatti salvi gli altri casi di inadempienza contrattuale previsti dalle norme di legge e dal presente documento, costituiscono sicuramente casi di inadempimento, soggetti alla procedura di applicazione delle penali, le seguenti fattispecie:

- mancato servizio coffee break per causa imputabile al fornitore: Euro 10 per ogni persona;
- mancato servizio aperitivi e buffet per causa imputabile al fornitore: Euro 25 per ogni persona;
- ritardo nella predisposizione del servizio per causa imputabile al fornitore: Euro 10 per ogni minuto di ritardo superiore ai 15 minuti dall'ora di inizio servizio prevista dall'ordine specifico. Superati i 30 minuti di ritardo si applicheranno le penali per mancato servizio;
- quantità di vivande non sufficiente al numero di persone: Euro 3 per ogni persona;
- qualità delle vivande non conforme per il servizio di coffee break: Euro 3 per ogni persona;
- qualità delle vivande non conforme per il servizio di lunch buffet: Euro 10 per ogni persona;
- riconsegna dei locali non adeguatamente puliti: Euro 200 per singolo evento;
- ritardato inoltro del report previsto dall'art. 10: Euro 1 per ogni giorno di ritardo;
- mancato rispetto delle norme di sicurezza concordate: Euro 100,00 per ogni infrazione;
- errata fatturazione o fatturazione che non consenta la riconciliazione automatica con documenti di consegna: Euro 30,00 per ogni fatturazione errata o non conciliabile automaticamente per causa imputabile al fornitore.



ART. 14 - RECESSO UNILATERALE

L'Università si riserva la facoltà di recedere dall'accordo quadro a sua discrezione e in ogni momento, ai sensi dell'art. 1373 C.C., con preavviso di almeno 15 gg decorrenti dalla data di ricezione, da parte dell'affidatario, della relativa comunicazione. In tale ipotesi l'Università resta obbligata al pagamento delle sole fatture emesse in relazione alle prestazioni eseguite alla data in cui il recesso ha efficacia. L'affidatario non avrà altro a pretendere per qualsiasi titolo e in particolare per l'anticipato scioglimento del rapporto contrattuale.

ART. 15 - RISOLUZIONE

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, si intende risolto di diritto il contratto in caso di:

- fallimento dell'affidatario;
- non veridicità o venir meno degli impegni assunti dall'affidatario in sede di offerta;
- inadempimento dell'affidatario rispetto alle prestazioni e agli obblighi contrattuali, che si protragga oltre il termine assegnato dall'Università per porre fine all'inadempimento, fermo restando l'applicazione delle penali previste;
- cessione del contratto a terzi o subappalto non autorizzato;
- frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- inadempienza accertata o violazione di legge in merito agli obblighi in materia di rapporto di lavoro del personale, inottemperanza rispetto alle norme sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie;
- mancato conformità ai Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con DM 25/07/2011 (Allegato E - Criteri Ambientali Minimi (CAM));
- negli altri casi previsti dalla normativa vigente.

La risoluzione si verifica di diritto mediante comunicazione unilaterale dell'Università all'Appaltatore senza che questi abbia nulla a pretendere, salvo il pagamento dei corrispettivi per le prestazioni di servizio regolarmente rese.

A seguito della risoluzione del contratto, l'Università si riserva il diritto di affidare ad altri il servizio, in danno della Ditta inadempiente.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Università provvederà ad incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

ART. 16 - TRATTAMENTO DATI

L'Università tratterà i dati raccolti, anche con strumenti informatici, nel rispetto della normativa vigente in materia, in conformità con il Regolamento UE 2016/679 e, per la parte ancora in vigore, con il D.lgs. 196/2003 e s.m.i., esclusivamente nell'ambito del presente accordo.

ART. 17 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al presente accordo e qualsiasi spesa fiscale sono a carico dell'appaltatore, ivi comprese le eventuali spese per la redazione e registrazione del contratto relativo al presente accordo.

ART. 18 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie comunque attinenti all'esecuzione del servizio è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Venezia.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dott.ssa Antonella Merlin

Allegati:

*Allegato 1 - Elenco dei Punti Ordinanti e di Consegna
Allegato 2 - Specifiche tecniche e modalità del servizio
Allegato 3 - Stima di massima dei servizi richiesti
Allegato E - Criteri Ambientali Minimi (CAM).*



UNIVERSITÀ
di VERONA

Direzione
TECNICA E LOGISTICA

CAPITOLATO SPECIALE
ACCORDO QUADRO PER SERVIZI DI CATERING A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'UNIVERSITÀ DI VERONA
(E- 1919) - CIG 7908599E57

ALLEGATO 1 - ELENCO DEI PUNTI ORDINANTI E DI CONSEGNA

I punti ordinanti e di consegna dell'Università di Verona possono essere i seguenti, salvo modifiche di denominazione che dovessero intervenire durante la vigenza dell'accordo:

Direzione/Dipartimento/Centro	Indirizzo	Cod. IPA
CENTRO DI RICERCA APPLICATA - ARC-NET	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	EJ6QDK
CENTRO DI RICERCA SPORT MONTAGNA SALUTE - CERISM	Via Matteo del Ben 5/B, 38068 Rovereto (TN)	NEA3PI
CENTRO PIATTAFORME TECNOLOGICHE -- CPT	Strada le Grazie 15, 37134 Verona	02MNZ1
CIRSAL	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	ED2ENE
DIPARTIMENTO DI DIAGNOSTICA E SANITA' PUBBLICA	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	SLAC4F
DIPARTIMENTO DI MEDICINA	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	58JM47
DIPARTIMENTO DI NEUROSCIENZE, BIOMEDICINA E MOVIMENTO	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	AG3897
DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIRURGICHE, ODONTOSTOMATOLOGICHE E MATERNO-INFANTILI	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	EL4C7R
LURM	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	RSSGB3
SCUOLA DI MACROAREA SCIENZE DELLA VITA E DELLA SALUTE	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	0ZGDRO
SCUOLA DI MEDICINA E CHIRURGIA	Piazzale L. A. Scuro 10, 37134 Verona	8BSA9R
DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE	Strada le Grazie 15, 37134 Verona	5MM7EH
DIPARTIMENTO DI INFORMATICA	Strada le Grazie 15, 37134 Verona	D9JDA5
CENTRO DI BIOMEDICINA COMPUTAZIONALE	Strada le Grazie 15, 37134 Verona	EH2OLR
SCUOLA DI MACROAREA SCIENZE NATURALI E INGEGNERISTICHE	Strada le Grazie 15, 37134 Verona	TGJMAO



**UNIVERSITÀ
di VERONA**

Direzione
TECNICA E LOGISTICA

SCUOLA DI SCIENZE E INGEGNERIA	Strada le Grazie 15, 37134 Verona	LCVEI5
DIPARTIMENTO DI ECONOMIA AZIENDALE	Via Cantarane 24, 37129 Verona	MEGOGG
DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICHE	Via Cantarane 24, 37129 Verona	GHP72D
DIPARTIMENTO DI SCIENZE GIURIDICHE	Via Carlo montanari 9, 37122 Verona	D4FCOA
POLO SCIENTIFICO DIDATTICO 'STUDI SULL'IMPRESA'	Viale Margherita 87, 36100 Vicenza	EC0DIS
SCUOLA DI MACROAREA SCIENZE GIURIDICHE E ECONOMICHE	Via S. Francesco 22, 37129 Verona	XTQOSJ
SCUOLA DI ECONOMIA E MANAGEMENT	Via Cantarane 24, 37129 Verona	GU8XSJ
DIPARTIMENTO CULTURE E CIVILTÀ'	Viale dell'Università 4, 37139 Verona	9RBOE8
CENTRO DOCIMOLOGICO D'ATENEO	Via S. Francesco 22, 37129 Verona	S6928V
DIPARTIMENTO DI LINGUE E LETTERATURE STRANIERE	Lungadige Porta Vittoria 41, 37129 Verona	12R6F5
DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANE	Lungadige Porta Vittoria 17, 37129 Verona	L8CB4Q
SCUOLA DI MACROAREA SCIENZE UMANE	Via S. Francesco 22, 37129 Verona	YNQ9BO
CIDE – CENTRO DI DOCUMENTAZIONE ECONOMICA	Via Cantarane 24, 37129 Verona	EKFFI9
CLA - CENTRO LINGUISTICO DI ATENEO	Viale dell'Università 4, 37139 Verona	EGKEMG
DIREZIONE RISORSE UMANE	Via dell'Artigliere 19, 37129 Verona	DL598J
DIREZIONE AMMINISTRAZIONE E FINANZA	Via dell'Artigliere 19, 37129 Verona	1N7MFH
DIR. TECNICA E LOGISTICA	Via Paradiso 6, 37129 Verona	C1SAJN
DIREZIONE COMUNICAZIONE E GOVERNANCE	Via dell'Artigliere 8, 37129 Verona	9T5YMZ
DIREZIONE SISTEMI INFORMATIVI E TECNOLOGIE	Via dell'Artigliere 19, 37129 Verona	4CCDOB
DIREZIONE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI	Via S. Francesco 22, 37129 Verona	GD8B59
PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DIREZIONALE	Via dell'Artigliere 8, 37129 Verona	HB9QHM
AREA RICERCA	Via S. Francesco 22, 37129 Verona	BKEID0
SISTEMA BIBLIOTECARIO D' ATENEO – BIBLIOTECHE FRINZI E MENEGHETTI	Via S. Francesco 22, 37129 Verona	ZLK8KM

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

dott.ssa Antonella Merlin



**CAPITOLATO SPECIALE
ACCORDO QUADRO PER SERVIZI DI CATERING A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER
L'UNIVERSITÀ DI VERONA
(E- 1919) - CIG 7908599E57**

ALLEGATO 2 - SPECIFICHE TECNICHE E MODALITÀ DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha ad oggetto i servizi di catering a ridotto impatto ambientale per l'Università di Verona. Tutti i servizi dovranno essere conformi ai *Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA* stabiliti con DM 25 luglio 2011, (Allegato E - Criteri Ambientali Minimi (CAM)).

ART. 2 - TIPOLOGIE DI SERVIZI DI BASE RICHIEDIBILI

L'affidatario dovrà garantire ai Punti Ordinanti dell'Università il servizio di *catering*, da effettuarsi in occasione di convegni ed eventi, garantendo prodotti e prezzi riportati nella seguente tabella:

SERVIZIO RICHiesto	Prezzo a persona
Brindisi: APERITIVO/VINI/BEVANDE PATATINE/ PIZZETTE/SALATINI PASTICCERIA SECCA MIGNON	7 EURO
Coffee break: ANGOLO CAFFETTERIA ANGOLO BEVANDE PASTICCERIA SECCA MIGNON FRUTTA FRESCA/MACEDONIA	8 EURO
Aperitivo: APERITIVI/VINI PATATINE/PIZZETTE/TRAMEZZINI/BRIOCHINE PASTICCERIA MIGNON/PASTICCERIA DA FORNO FRUTTA FRESCA/MACEDONIA	10 EURO
Light Lunch: 1PRIMO CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 4 OPZIONI) 1 SECONDO CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 4 OPZIONI) FORMAGGI CON MOSTARDE CONTORNI (CRUDI E COTTI) TORTE FRUTTA FRESCA/MACEDONIA ANGOLO CAFFETTERIA/ANGOLO BEVANDE	20 EURO
Lunch: 2 PRIMI CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 6 OZPIONI) 2 SECONDI CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 6 OZPIONI) FORMAGGI CON MOSTARDE SALUMI AL TAGLIERE CON BRUSCHETTERIA CONTORNI (CRUDI E COTTI)	22 EURO
Brunch: (MIX DOLCE/SALATO) TE'/CAFFE'/MUFFIN/CUPCAKE/PANE E MARMELLATA/BRIOCHE FRITTATE/TARTINE/UOVA E SALUMI/PRIMI LEGGERI/ARROSTI	13 EURO



ART. 3 - ULTERIORI CARATTERISTICHE DEI MENÙ

L'affidatario dovrà concordare con l'Università il menù specifico presentand almeno due diverse proposte per ogni singolo servizio. Nel caso di mancato accordo sui menù l'Università si riserva la facoltà di non affidare lo specifico servizio. In tutti i casi l'affidatario, a richiesta dell'Università, dovrà formulare proposte di menù che tengono conto di varianti vegetariane o per celiaci. In tutti i casi l'affidatario dovrà garantire una quantità sufficiente al numero di persone indicate dall'Ateneo.

Tutti i prodotti soggetti a preparazione (cocktail, pane, antipastini, primi piatti, secondi piatti, contorni, dessert) non devono essere preconfezionati, devono essere di tipo "artigianale", genuini, freschi di giornata e di alta qualità. Tutti i prodotti utilizzati per la preparazione degli alimenti e bevande dovranno essere a ridotto impatto ambientale.

ART. 4 - MISE EN PLACE

Ogni Singolo servizio dovrà prevedere se necessario: tovagliato (fino a terra), piatti, posate, calici o altri tipi di bicchiere. Il materiale non dovrà essere in materiale plastico.

Potranno essere previsti due tipologie di Mise en place:

- Ecosostenibile: totalmente in materiale ecosostenibile
- Mista: calici in vetro, il resto in materiale eco sostenibile.

Inoltre si chiede sempre un minimo di dotazione floreale, eventuali tavolini di appoggio salvo diversi accordi con i Punti Ordinanti.

ART. 5 - SVOLGIMENTO DEL SINGOLO SERVIZIO

Per lo svolgimento del servizio, fatta eccezione per i servizi self-service, l'affidatario dovrà mettere a disposizione una quantità di personale addetto alla distribuzione degli alimenti e bevande sufficiente a non creare eccessivi tempi di attesa (max 10 minuti).

Nello svolgimento del servizio, l'affidatario dovrà garantire, per tutta la durata dell'evento, uno standard di elevata qualità e il rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari provvedendo all'approvvigionamento dei cibi, delle bevande e dei prodotti e garantendone la qualità.

Tutto il personale impiegato deve indossare un abbigliamento consono ed essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

ART. 6 - COMPITI A CONCLUSIONE DEL SINGOLO SERVIZIO

Al termine dell'evento, l'affidatario è tenuto al riordino degli spazi, allo sgombero e al ricovero dei tavoli, alla rimozione delle carte e dei rifiuti vari.

ART. 7 - ALTRI OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO

L'affidatario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, permessi e nulla osta, nonché osservare tutte le prescrizioni di legge necessarie all'esecuzione del servizio sotto la propria ed esclusiva responsabilità ed a proprio intero rischio imprenditoriale. L'affidatario manleverà e terrà indenne l'Università da ogni eventuale pretesa di terzi. L'affidatario in particolare è tenuto ad osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico sanitaria e di sicurezza, sia in tema di pulizia di attrezzature e apparecchiature che siano utilizzati per ogni intervento nella manipolazione, conservazione, somministrazione degli alimenti e delle bevande, sia dell'autocontrollo sanitario sia delle analisi dei punti critici dei prodotti di lavoro. L'affidatario dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi acquistati e somministrati.

In ogni momento l'Università potrà effettuare controlli sul rispetto dei CAM, sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate. L'affidatario sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuto all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico. L'affidatario dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che derivano dall'esecuzione del contratto, in ottemperanza alle norme del D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché quelle in vigore nelle località in cui deve essere prestato il servizio.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dott.ssa Antonella Merlin



CAPITOLATO SPECIALE
ACCORDO QUADRO PER SERVIZI DI CATERING A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'UNIVERSITÀ DI VERONA
(E- 1919) - CIG 7908599E57

ALLEGATO 3 – STIMA MASSIMA DEI SERVIZI RICHIESTI

TIPOLOGIA SERVIZIO	N. EVENTI	N. PARTECIPANTI	N. CONSUMAZIONI	PREZZO A CONSUMAZIONE	COSTO DEL SERVIZIO
brindisi	27	22	594	7	4.158,00 €
coffee break	30	80	2400	8	19.200,00 €
aperitivo	15	80	1200	10	12.000,00 €
light lunch	15	80	1200	20	24.000,00 €
brunch	10	50	500	13	6.500,00 €
lunch	20	100	2000	22	44.000,00 €
			0		109.858,00 €

COSTO STIMATO ANNUO	110.000,00 €
------------------------	--------------

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dott.ssa Antonella Merlin

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della Pubblica Amministrazione
ovvero
Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*
(PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI



1 PREMESSA

Questo documento è **parte integrante del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione**, di seguito PAN GPP¹ ed inoltre tiene conto di quanto proposto nelle Comunicazioni su Consumo e Produzione Sostenibile (COM (2008) 397) e sul GPP (COM (2008) 400), adottate dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea.

In relazione a quanto indicato al punto 4.2 "obiettivo nazionale" del PAN GPP e nella Comunicazione COM (2008) 400 al par. 5.1, l'obiettivo proposto è di raggiungere entro il 2011, la quota del 50% di appalti verdi sul totale degli appalti aggiudicati per tale categoria di affidamenti e forniture. Tale percentuale verrà valutata sia sulla base del numero che del valore totale degli stessi.

Così come previsto dal PAN GPP, l'introduzione dei Criteri Ambientali Minimi nelle gare d'appalto sarà monitorata dall'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici attraverso il Sistema informativo di Monitoraggio Gare (SIMOG).

2 OGGETTO E STRUTTURA DEL DOCUMENTO

Questo documento contiene i "criteri ambientali minimi" elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del "Servizio di ristorazione collettiva" e per la fornitura di "derrate alimentari", categoria di cui al paragrafo 3.6 lett. I) del Piano medesimo, che può comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

- a) produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- b) preparazione dei pasti;
- c) confezionamento dei pasti;
- d) somministrazione dei pasti;
- e) gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- f) gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico

I criteri si suddividono in criteri ambientali "di base" e "premianti". Essi sono infatti collegati alle singole fasi di definizione dell'appalto in modo da facilitare il compito della stazione appaltante che può introdurli nelle proprie gare attraverso un semplice "copia ed incolla" essendo stati selezionati in ossequio a quanto stabilito nel codice degli appalti, in relazione anche alla tutela della normativa sulla concorrenza e par condicio.

Le stazioni appaltanti che introducono i "criteri ambientali minimi" indicati nel presente documento nelle proprie procedure d'appalto sono in linea con i principi del PAN GPP e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

Un appalto è "verde" se integra tutti i criteri "di base". Le stazioni appaltanti sono comunque invitate ad utilizzare anche quelli "premianti" quando aggiudica la gara d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le fasi della procedura d'appalto per le quali sono stati identificati i criteri sono:

-Oggetto dell'appalto: è descritto l'oggetto dell'appalto evidenziandone la sostenibilità ambientale e, ove presente, sociale in modo da segnalare la presenza di requisiti ambientali ed eventualmente sociali, nella procedura di gara. Le stazioni appaltanti dovranno indicare nell'oggetto dell'appalto il decreto ministeriale di approvazione dei criteri ambientali utilizzati.

¹ Il PAN GPP, adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n. 107 del 8 maggio 2008, è stato redatto ai sensi della legge 296/2006, articolo 1, commi 1126,1127,1128).



-**Selezione dei candidati:** sono riportati i requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l'appalto in modo di recare i minori danni possibili sull'ambiente.

-**Specifiche tecniche di base:** in questa parte del documento sono riportate le specifiche tecniche di carattere ambientale che, unitamente alle "condizioni di esecuzione-criteri di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde".

Questi criteri ambientali costituiscono un riferimento per le stazioni appaltanti che vogliano ottemperare a quanto previsto dall'art. 68, c.1, del D.Lgs. 163/06 "Specifiche tecniche" che stabilisce che le specifiche tecniche, *"Ogniqualvolta sia possibile, devono essere definite in modo da tenere conto"omissis"...., della tutela ambientale"*.

- **Specifiche tecniche premianti:** in questa parte del documento sono indicate le considerazioni ambientali da introdurre nelle gare d'appalto esperite con il criterio di aggiudicazione dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", sulle quali attribuire un punteggio tecnico.

-**Condizioni di esecuzione/clausole contrattuali:** in questa parte del documento sono descritte le condizioni di esecuzione/clausole contrattuali dell'appalto di carattere ambientale che, unitamente alle "specifiche tecniche di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde".

Per ogni criterio ambientale sono indicate le "verifiche" ovvero:

a) la documentazione che l'offerente o il fornitore è tenuto a presentare per comprovare la conformità del prodotto o del servizio al requisito cui si riferisce

b) ove esistenti, i mezzi di presunzione di conformità che la stazione appaltante può accettare al posto delle prove dirette

In relazione al punto a) fra i "mezzi di prova", che, come previsto dall'art. 68 c. 10 del d.lgs. 163/2006, possono essere rappresentati *"anche da una documentazione tecnica del fabbricante o da una relazione di prova di un organismo riconosciuto"*, si precisa che, per 'organismo riconosciuto' si intendono, secondo quanto previsto dal successivo c.11 del medesimo art 68 i *"laboratori di prova, di calibratura e gli organismi di ispezione e certificazione conformi alle norme europee"*.

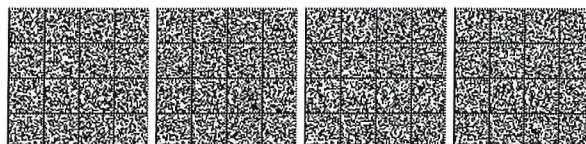
Laddove trattasi di impegni futuri, si fa riferimento alla "dichiarazione semplice del legale rappresentante" dell'offerente. In quest'ultimo caso, qualora non fosse già prassi contrattuale della stazione appaltante, si suggerisce di collegare sempre l'inadempimento di quanto dichiarato a sanzioni e, se del caso, alla previsione di risoluzione del contratto.

3 RELAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO (BACKGROUND DOCUMENT)

Per un approfondimento degli aspetti metodologici, tecnici e normativi seguiti per la redazione del presente documento, si rinvia alla relazione di accompagnamento (background document), disponibile sul sito www.dsa.minambiente.it/gpp, (www.minambiente.it, sezione "argomenti", link: GPP – acquisti verdi).

Nella relazione sono descritti gli aspetti e gli impatti ambientali della categoria di cui è oggetto, sono citati i riferimenti normativi, le altre fonti informative su cui si è basata la definizione dei criteri e sono approfonditi, ove necessario, gli aspetti relativi ai metodi di prova e ai documenti di prova per la verifica di conformità agli stessi.

Sono altresì fornite le indicazioni **sulla prevista evoluzione dei criteri che sarà recepita nella prossima versione di questo documento** e sono riportati alcuni esempi di considerazioni sociali da introdurre nelle gare bandite per queste categorie di prodotti/servizi che includono anche l'obiettivo



politico di tutela sociale. Il *background document* può essere soggetto ad aggiornamenti qualora, in sede di applicazione dei Criteri ambientali minimi, si rendesse opportuno approfondire ulteriori aspetti.

4 INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE ALL'APPALTO

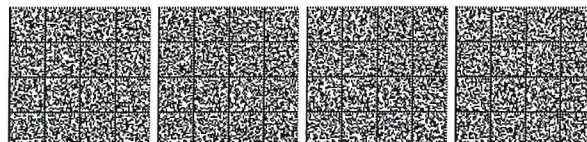
4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

I criteri ambientali, anche quelli "di base", corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto e che si consiglia di richiamare nel capitolato di gara, sono riportate nella relazione di accompagnamento.

In particolare si segnalano:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "*Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità*"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli



- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

4.2 CRITERIO DELL'OFFERTA "ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA"

In linea con le indicazioni del PAN GPP al fine di tenere nel massimo conto gli aspetti della sostenibilità (ambientali, economici e sociali) la forma di aggiudicazione preferibile è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dal Codice dei Contratti Pubblici².

Tale sistema consente di qualificare ulteriormente l'offerta rispetto a quanto indicato come requisito base attribuendo un punteggio tecnico a prestazioni ambientali e, ove possibile, sociali, più elevate, tipiche di prodotti meno diffusi e talvolta più costosi, senza compromettere l'esito della gara. In questo modo si favorisce e si premia l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato.

Tenuto conto delle indicazioni della Commissione europea mirate a fornire al mercato un segnale adeguato, per questa specifica categoria di servizi e prodotti, è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 30% del punteggio totale.

4.3 INDICAZIONI SPECIFICHE PER LE STAZIONI APPALTANTI

Si rappresenta, in linea generale, l'opportunità da parte dell'amministrazione aggiudicatrice, di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli impegni assunti nel contratto d'appalto, nonché di riservarsi la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

Inoltre, sia al fine di tutela ambientale che della salute umana, si sottolinea l'importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche).

Inoltre, le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

5 CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

5.1 OGGETTO DELL'APPALTO

"Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale".

5.2 SELEZIONE DEI CANDIDATI

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Verifica: la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

Le stazioni appaltanti accettano parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di

² D.Lgs 163/2006



miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

5.3.1 *Produzione degli alimenti e delle bevande*

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

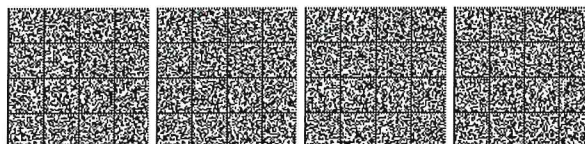
Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire,
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
 - *Pesce* deve provenire,
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)⁴.
- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

³ Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d’appalto un “calendario di stagionalità” dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione.

⁴ Nella prossima versione del presente documento la percentuale del 20% sarà elevata al 40%, previo positivo riscontro di mercato.



Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

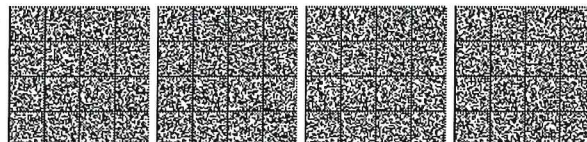
L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.



5.3.3 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

5.3.4 Consumi energetici⁵

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

5.3.5 Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici⁶.

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

5.3.6 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

⁵Criterio da introdurre qualora il capitolato preveda la possibilità di installare o utilizzare apparecchi propri (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) da parte della ditta assegnataria.

⁶ Quando saranno approvati e pubblicati in Gazzetta Ufficiale i Criteri Ambientali Minimi per "Il Servizio di pulizia e i Prodotti per l'igiene", la stazione appaltante potrà richiedere all'aggiudicatario di utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene.



- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%⁷.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

5.3.7 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

5.3.8 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

⁷ Nella prossima versione del presente documento, fatte salve diverse indicazioni previste dalla normativa sulla sicurezza alimentare e dalla normativa sui materiali a diretto contatto con gli alimenti, previo positivo riscontro di mercato, il requisito sul contenuto minimo di materiale riciclato sarà riferito anche all'imballaggio primario.



5.4 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti occorre tener conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione, evitando di assegnare un punteggio eccessivamente rilevante a quei criteri la cui adozione non sia in grado di ridurli in maniera significativa. L'ordine con cui sono elencati tali criteri ambientali fornisce un orientamento in merito.

5.4.1 *Produzione degli alimenti e delle bevande*

Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* con le caratteristiche previste nel punto 5.3.1 che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

5.4.2 *Carbon Footprint*

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti alimentari "....."⁸ caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO₂ equivalenti lungo il ciclo di vita.

Verifica: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO₂ equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.4.3 *Destinazione del cibo non somministrato*

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

5.4.4 *Requisiti dei prodotti esotici*

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta*

⁸ La categoria di prodotti alimentari deve essere selezionata dalla stazione appaltante fra quelle presenti nel sito www.environdec.com, alla pagina <http://www.environdec.com/PCR/Pcr-Search/?Category=6192> in cui sono indicati le categorie di prodotti su cui risulta definita e approvata la PCR (product category rules).



*Europea dei criteri del commercio equo e solidale*⁹, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

5.4.5 Trasporti

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a:

Criterio a) Effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.

Criterio b) Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.

Verifica. Criterio a) Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprendenti di mappe e foto) e le modalità di funzionamento, corredata da un Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci.

Per il criterio b): Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.

5.4.6 In caso di centro di cottura esterno: Prossimità tra luogo di cottura e consumo

Si assegnano punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza (in km) dal luogo della loro somministrazione

5.4.7 Riduzione del rumore

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.

⁹ "Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti, in particolare nel Sud. Le organizzazioni del commercio equo e solidale (supportate dai consumatori) si impegnano attivamente per sostenere i produttori, sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere modifiche delle regole e delle pratiche seguite nel commercio internazionale"



5.5 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007¹⁰). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

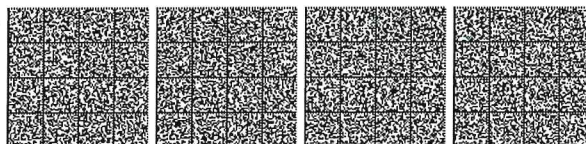
In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.5.3 Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

¹⁰ La "rintracciabilità della filiera" è definita come l'identificazione documentata - basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile



6 CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

6.1 OGGETTO DELL'APPALTO

“Acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale”.

6.2 SELEZIONE DEI CANDIDATI

6.3 SPECIFICHE TECNICHE

6.3.1 *Produzione degli alimenti e delle bevande*

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

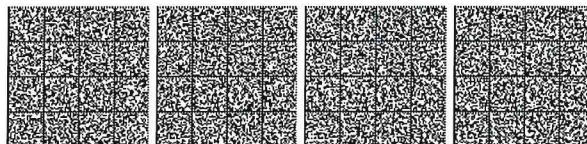
- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante¹¹. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire,
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- *Pesce* deve provenire,
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla

¹¹ Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un “calendario di stagionalità” dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione.



produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)¹².

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (*Marine Stewardship Council*) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

6.3.2 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

¹² Nella prossima versione del presente documento la percentuale del 20% sarà elevata al 40%, previo positivo riscontro di mercato.



L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%¹³.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

6.3.3 Trasporti

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

6.4 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI

6.4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* con le caratteristiche previste nel punto 6.3.1 che l'offerente si impegna a fornire.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

6.4.2 Carbon Footprint

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti alimentari " " ¹⁴ con il minor numero di emissioni di gas a effetto serra (GHG – Greenhouse Gas), espressi in termini di CO₂ equivalenti, relative al ciclo di vita del prodotto.

Verifica: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO₂ equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita del prodotto, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La

¹³ Nella prossima versione del presente documento, fatte salve diverse indicazioni previste dalla normativa sulla sicurezza alimentare e dalla normativa sui materiali a diretto contatto con gli alimenti, previo positivo riscontro di mercato, il requisito sul contenuto minimo di materiale riciclato sarà riferito anche all'imballaggio primario.

¹⁴ La categoria di prodotti alimentari deve essere selezionata dalla stazione appaltante fra quelle presenti nel sito www.environdec.com, alla pagina <http://www.environdec.com/PCR/Pcr-Search/?Category=6192> dove sono indicate le categorie di prodotti su cui risulta definita e approvata la PCR (product category rules).



stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

6.4.3 Requisiti dei prodotti esotici

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provengano da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*¹⁵, elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations* - FLO e *World Fair Trade Organization* - WFTO).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

6.4.4 Trasporti

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci, o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprendenti di mappe e foto) e le modalità di funzionamento. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci.

6.5 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

6.5.1 Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007¹⁶)

¹⁵ "Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti, in particolare nel Sud. Le organizzazioni del commercio equo e solidale (supportate dai consumatori) si impegnano attivamente per sostenere i produttori, sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere modifiche delle regole e delle pratiche seguite nel commercio internazionale".

¹⁶ La "rintracciabilità della filiera" è definita come l'identificazione documentata – basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

