

Al Dirigente Scolastico
Dell'Istituto LICEO CLASSICO G. CEVOLANI
Via Matteotti, 17 - 44042, CENTO

OGGETTO: Procedura aperta tramite RDO Evoluta su piattaforma MEPA per l'affidamento in concessione del Servizio di distribuzione di bevande calde, fredde e snack mediante distributori automatici – triennio scolastico 2024/2027

SCHEMA DI RELAZIONE CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA SPECIFICHE TECNICHE

DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ACQUA E BEVANDE CALDE		
Inserire Denominazione o ragione sociale del produttore dell'apparecchio _____		
Inserire Codice identificativo del produttore dell'apparecchio: _____		
CRITERIO AMBIENTALE	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<i>Presenza di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Scheda tecnica in relazione a ciascuna apparecchiatura offerta per il Servizio.
<i>Presenza di caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<i>Presenza di macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<i>Presenza di doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<i>Presenza di selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda è di 4 (quattro) grammi.</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<i>Per i distributori nuovi di fabbrica, la presenza di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extra costo pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile.</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

CONSUMI ENERGETICI E GAS REFRIGERANTI per le APPARECCHIATURE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI E BEVANDE		
Inserire copia dell'etichettatura energetica _____		
CRITERIO AMBIENTALE	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE

<p><i>I distributori automatici di prodotti solidi refrigerati nuovi di fabbrica appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio.</i></p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>Scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste dal presente criterio relative a ciascuna apparecchiatura offerta per il Servizio.</p>
<p><i>I distributori di bevande calde e fredde appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.</i></p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>In relazione ai distributori con funzione refrigerante, è necessario allegare una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante, che riporti il nome del gas refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di gas refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli gas refrigeranti, la composizione della miscela dei gas utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest'ultima calcolata secondo quanto indicato all'allegato IV del Regolamento (UE) n. 517/2014.</p>
<p><i>Presenza nei nuovi distributori con funzione refrigerante di gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO2), ammoniacca (NH3) e idrocarburi (HC).</i></p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>In relazione ai distributori con funzione refrigerante, è necessario allegare una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante, che riporti il nome del gas refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di gas refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli gas refrigeranti, la composizione della miscela dei gas utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest'ultima calcolata secondo quanto indicato all'allegato IV del Regolamento (UE) n. 517/2014.</p>

IMBALLAGGI

CRITERIO AMBIENTALE	DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<p><i>Per i prodotti (alimenti e bevande) offerti dai distributori automatici, le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.</i></p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>Certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato per la produzione delle stesse bottiglie e vaschette in PET (es. Plastica seconda vita, ReMade in Italy).</p>

Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori

BEVANDE FREDDHE

CRITERIO AMBIENTALE	DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE	VERIFICHE DI CONFORMITÀ	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<p><i>Presenza nei distributori automatici di bevande fredde di acqua minerale con capienza non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.</i></p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori".</p>

<p>Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite):</p> <ul style="list-style-type: none"> · almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti; · almeno un prodotto ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml; · almeno un prodotto è biologico. 		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<p>Per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti).</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
BEVANDE CALDE			
CRITERIO AMBIENTALE	DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE	VERIFICHE DI CONFORMITÀ	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<p>Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>- Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio “Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all’interno dei distributori”.</p>
<p>Dal primo di gennaio 2025, tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml)</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
MERENDE (SNACK) A BASE DI LATTE E LATTICINI			
CRITERIO AMBIENTALE	DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE	VERIFICHE DI CONFORMITÀ	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<p>Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE)</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio “Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all’interno dei distributori”</p>

n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.			
MERENDE (SNACK) SALATI			
CRITERIO AMBIENTALE	DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE	VERIFICHE DI CONFORMITÀ	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<i>Presenza nei prodotti erogati di grassi quali olio extravergine di oliva o di girasole.</i>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>- Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio “Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all’interno dei distributori”</p>
<i>Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.</i>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<i>Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.</i>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<i>Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.</i>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
MERENDE (SNACK) DOLCI			
CRITERIO AMBIENTALE	DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE	VERIFICHE DI CONFORMITÀ	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<i>Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.</i>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio “Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all’interno dei distributori”.</p>

<p>La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include almeno una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 924/2006). Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<p>La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include almeno una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<p>Presenza nei prodotti erogati di grassi quali olio extravergine di oliva o di girasole o burro</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<p>Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO).</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE E PRODOTTI PRIVI DI LATTOSIO			
<p>CRITERIO AMBIENTALE</p>	<p>DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE</p>	<p>VERIFICHE DI CONFORMITÀ</p>	<p>INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE</p>
<p>Nei prodotti privi di glutine e privi di lattosio, le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QRcode o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.</p>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p>- Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori"</p>
MANUTENZIONE DELLE APPARECCHIATURE E RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI			
<p>CRITERIO AMBIENTALE</p>	<p>DESCRIZIONE SCELTE ADOTTATE DAL GESTORE</p>	<p>VERIFICHE DI CONFORMITÀ</p>	<p>INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE</p>

<p><i>Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.</i></p>		<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	
<p><i>I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione.</i></p>		<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	
<p><i>In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.</i></p>		<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	<p>Presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Il Direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità</p>
<p><i>Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione "TQS Vending".</i></p>		<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	
<p><i>Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel citato Manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una</i></p>		<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	

<p><i>apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.</i></p>			
<p><i>Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell'esecuzione del contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore applica le misure previste dal piano.</i></p>			

Luogo _____, *data* _____

Firma _____