##  CLAUSOLE CONTRATTUALI

1 L’offerente (inserire i dati) dichiara di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a fornire esclusivamente prodotti conformi alle tipologie e caratteristiche di seguito descritte. Vengono pertanto indicate per ogni criterio ambientale le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

* **DISTRIBUTORI DI ACQUA CALDA E BEVANDE CALDE**

I distributori che erogano caffe' e bevande calde solubili, sono, ove

tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e

dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto

previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio

2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in

acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformita' al

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I distributori hanno il macinacaffe' incorporato, per erogare caffe'

espresso senza necessita' di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi

non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica

o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualita'

del caffe' in chicchi, e' consentito l'uso dei monoporzionati.

Il distributore prevede la doppia campana per consentire di offrire

due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli

scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine

di minori dimensioni, prive di doppia campana.

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente

all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore

tramite il quale la quantita' massima di zucchero erogabile per

ciascuna bevanda e' di quattro grammi.

L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo

o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della

bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il

rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della

tazza riutilizzabile non verra' erogato il bicchiere ne' addebitato

l'importo. Tali sensori saranno installati solo nelle nuove macchine.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI**: La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **CONSUMI ENERGETICI E GAS REFRIGERANTI**

 I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati 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, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli

apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica

e' 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 nuovi distributori con funzione refrigerante contengono 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), ammoniaca (NH3) e idrocarburi (HC).

I nuovi forni a microonde o altre apparecchiature ricadenti

nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate

di etichettatura energetica, devono appartenere alla piu' elevata

classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella

immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **IMBALLAGGI**

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti,

contengono almeno il 30% di PET riciclato.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **BEVANDE FREDDE**

L'acqua minerale in vendita e' imballata in formati di capacita' 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 piu' lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, te' freddo,

bibite), almeno un prodotto e' privo di edulcoranti aggiunti, uno ha

contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno e'

biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto,

oltre che biologico, puo' 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).

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **BEVANDE CALDE**

Nei distributori di caffe' a doppia campana, una delle due miscele di

caffe' e' 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.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le

preparazioni per le bevande a base di the' 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).

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **FRUTTA E ORTAGGI**

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e

di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni

europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun

quadrimestre. Tale percentuale puo' essere soddisfatta anche facendo

riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio,

somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per

un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale e' biologica ovvero proveniente 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.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate e' messa a

disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es.

frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta

secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di

nazioni europee.

Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformita'

alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono

essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati in PET

riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **PRODOTTI ESOTICI**

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas,

banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero

provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di

certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative

quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade

Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una

certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne

garantisca la sostenibilita' ambientale, inclusa l'origine non da

terreni ad alta biodiversita' e ad elevate scorte di carbonio, cosi'

come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001 (1) ,

riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una

certificazione che garantisca la tracciabilita' dei prodotti secondo

lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **MERENDE (SNACK) A BASE DI LATTE E LATTICINI**

Se presenti formaggi ovvero latticini, e' messa a disposizione almeno

una linea di prodotti biologici o a marchio di qualita' DOP o "di

montagna" in conformita' al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al

Regolamento (UE) n. 665/2014.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **MERENDE (SNACK) SALATE**

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere

olio extravergine di oliva o di girasole.

Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende

salate, almeno una linea di prodotti su tre e' biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre e' 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.

Almeno una linea di prodotti su tre e' 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.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **MERENDE (snack) dolci**

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore,

almeno una linea di prodotti su tre e' biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include

anche 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 1924/2006) e 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.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di

girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di

cacao almeno pari al 50%. Il cacao e' 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).

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **UOVA**

Indicazioni alla stazione appaltante

Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento

delle galline, sarebbe auspicabile approvvigionarsi solo di prodotti

con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo

secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2).

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di

categoria 1 o di categoria 2.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE E PRODOTTI PRIVI DI LATTOSIO**

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti 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 QR-code o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione

degli alimenti piu' appropriati per l'utenza.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la

documentazione utile alla verifica di conformita' al criterio 2.2.2

"Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti

all'interno dei distributori".

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI**

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari.

In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo

che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla

base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione

del contratto, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia

il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni

non lucrative di utilita' sociale, ovvero ai soggetti indicati

nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a

fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed

e' gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione

microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con

le soluzioni piu' appropriate al contesto locale, quali ad esempio,

il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni,

banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a

pieno carico, etc.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **MANUTENZIONE DELLE APPARECCHIATURE E RIDUZIONE DEI CONSUMI**

**ENERGETICI**

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a

cadenza annuale, e' trasmesso al responsabile dell'esecuzione del

contratto il calendario delle specifiche attivita' 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.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate

tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del

fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima

programmazione delle attivita' di manutenzione. 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

attivita' manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel

programma, su base campionaria.

Le attivita' manutentive delle "case dell'acqua" e delle

apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio,

microfiltrata), vengono eseguite anche tenendo conto del Piano di

sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso

specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida

di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di

categoria settoriali (2) e del Manuale di corretta prassi igienica

per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da

Unita' Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da

AQUA ITALIA e UTILITALIA, validato dall'ISS e dal Ministero della

Salute.

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".

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 e'

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 apposita segnaletica e' riportata

la data delle manutenzioni effettuate.

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale e' altresi' 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 modalita' operative da impostare

(ad esempio la modalita' 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.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).

* **COMUNICAZIONE**

L'esecutore del servizio:

 - fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono

 realizzati gli imballaggi, nonche' i mescolatori e le posate per

 il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per

 consentire un corretto conferimento nel contenitore di

 destinazione;

 - in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi

 incluso nei distributori automatici di spremute, fornisce idoneo

 avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga

 automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un

 bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed

 il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini

 della prevenzione dei rifiuti nonche' degli impatti ambientali

 connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;

 - elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che

 derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle

 clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei

 CAM;

 - rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti

 destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni

 dietetiche;

 - rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti

 biologici, cosi' come quelli provenienti dal commercio equo e

 solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati

 segnalati nel distributore;

 - in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica

 per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua

 trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per

 esempio, con l'apposizione di infografiche con QR code o

 cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla

 qualita' dell'acqua e alla frequenza e risultati delle analisi

 effettuate come descritto al criterio 2.2.5 "Manutenzione delle

 apparecchiature e riduzione dei consumi energetici";

 - espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto

 di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno

 dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli

 alimenti piu' appropriati per l'utenza.

I contenuti, modalita' e tipologie della comunicazione sono condivisi

e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

**DESCRIZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE E DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA’:**

……………………………………………………………………………………(da compilare a cura dell’operatore economico)

**ALLEGATI:** La documentazione relativa alla conformità del criterio è allegata alla presente relazione in formato PDF (file denominato “allegato CAM n. \_\_\_\_\_”) (da compilare a cura dell’operatore economico).