

ALLEGATO H

Specifiche tecniche di minima e criteri di valutazione

per Acquisti Pubblici Ecologici

ALIMENTI E SERVIZI DI RISTORAZIONE

Specifiche tecniche di minima

Prodotti biologici

Si richiede che i legumi secchi, le patate, le carote, i pomodori pelati, la passata di pomodoro, le mele, le pere, le banane, le pesche, le albicocche e le arance (...) utilizzati nella preparazione dei pasti siano ottenuti secondo un metodo di produzione biologico.

Per "biologico" si intende un metodo di produzione di prodotti agricoli conforme a quanto indicato dal Regolamento della Commissione Europea 834/2007 e s.m.i. relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Menu vegetariano

Si richiede che venga previsto un **menu vegetariano**, senza carne né pesce.

Stoviglie e vasellame

Per stoviglie, vasellame, posate, bicchieri, tazze devono essere utilizzati prodotti pluriuso (es. ceramica, vetro, polipropilene, melamina, ...) non è consentito l'utilizzo di prodotti monouso.

Ecceденze alimentari

Le ecceденze alimentari dovranno essere destinate, così come consentito dalla legge 155/2003, detta del "Buon Samaritano", a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Acqua

Per la **fornitura di acqua** deve essere verificata la possibilità di utilizzare l'acqua di rete (accertamento della presenza di locali igienicamente idonei, eventuali analisi nei punti di distribuzione ed eventuale trattamento al punto di erogazione)

Raccolta differenziata dei rifiuti

Tutti i rifiuti dovranno essere raccolti in modo differenziato secondo le modalità stabilite dall'ente che assicura la gestione dei rifiuti.

Criteri per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa

Punti ___/___ assegnati in relazione alle misure di riduzione dell'impatto ambientale della fornitura o del servizio proposto secondo i criteri sottoindicati:

- Quota percentuale (in peso) di prodotti biologici forniti in aumento rispetto a quanto obbligatoriamente richiesto;
- Adozione di soluzioni per la migliore gestione e la riduzione dei rifiuti prodotti, migliorative rispetto a quanto obbligatoriamente richiesto (es. forniture in grosso formato, prodotti con "imballaggio a rendere" o riutilizzabili);
- Utilizzo di prodotti che hanno ottenuto un'etichetta ambientale di Tipo I, come, ad esempio, l'Ecolabel europeo o il Blauer Engel tedesco o il Nordic Swan dei paesi nordici o dimostrino di rispettarne i criteri;
- Offerta di prodotti alimentari conformi alla Denominazione di Origine Protetta - DOP o all'Indicazione Geografica Protetta – IGP (Regolamento della Commissione Europea n. 2081/92 del 14 luglio 1992) o che rientrano nel "Paniere" dei prodotti tipici della Provincia di Torino.
- Offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate all'alimentazione;
- Offerta di modalità di trasporto dei pasti con mezzi a basso impatto ambientale;
- Fornitura di prodotti del Commercio Equo e Solidale;
- Fornitura di prodotti ittici che abbiano ottenuto la certificazione MSC (Marine Stewardship Council) per la pesca sostenibile o dimostrino di rispettarne i criteri.