



UNIVERSITÀ  
DI TORINO



**TORINO METROPOLI**  
Città metropolitana di Torino

**ARPA**  
ARPA Piemonte

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO**  
UNIVERSITÀ DI TORINO

presentano

# AcquistiPA '24

Ciclo di formazione continua sugli strumenti di acquisto, monitoraggio e gestione della PA

Formazione finanziata con i fondi del Soggetto Aggregatore

**20 marzo 2024**  
9.30 - 12.30

## SERVIZI DI RISTORO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI: NUOVI CAM

**INTERVERRANNO**

**Marco Glisoni**  
ARPA Piemonte

**Marco Baron**  
Comitato esecutivo European Vending Association

**Gaga Pignatelli**  
Equo Garantito

**Nadia Tecco**  
Università di Torino, Green Office

**ISCRIZIONI**  
[anci.piemonte.it/20mar24](http://anci.piemonte.it/20mar24)

Nadia Tecco

Area Sostenibilità \_ Direzione Edilizia e Sostenibilità Università degli Studi di Torino  
Food Manager

Referente operativo GdL Cibo Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile (RUS)  
[nadia.tecco@unito.it](mailto:nadia.tecco@unito.it)

# Indice degli argomenti

- **Premessa**
- **Università, enti pubblici e servizi di distribuzione automatica: quale responsabilità e visione di futuro?**
- **I nuovi CAM con riferimento specifico agli alimenti e alle bevande**
- **Consigli dall'esperienza pregressa interna ad Unito e dal GDL Cibo della RUS, in particolare dal sottogruppo GPP**



# Necessaria premessa: non esiste il cibo perfetto, né tantomeno ricette facili

- Anche se la cosa può scontentare qualcuno, non esistono ricette facili, e ogni scelta alimentare ha conseguenze complesse, con vantaggi e controindicazioni **tanto per noi** – come individui consumatori e come parte di una collettività – **quanto per l'ambiente**.
- **La sostenibilità di un alimento deve rispondere quindi a diversi requisiti**
- **Un criterio non fa la sostenibilità (come una rondine non fa primavera)**
- **Necessario explicitare quale modello di sostenibilità prendiamo come riferimento**



Azote for Stockholm Resilience Centre,  
Stockholm University CC BY-ND 3.0.



# ma esiste un'unica salute



**One Health, Una Salute** indica la convergenza e le connessioni fra la salute di uomo, animali e ambiente.

Un modello circolare e integrato per promuovere il lavoro congiunto tra discipline diverse, che ha bisogno di essere rafforzato da una governance forte e pratiche per la salute che abbiano una visione del futuro chiara, al fine di orientare in modo efficace i decision-makers e gli stakeholder della filiera alimentare



**UniToGO**

UNIVERSITÀ DI TORINO  
GREEN OFFICE

# Che cosa rappresentano i CAM (e nella fattispecie i CAM per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione automatica di acqua di rete a fini potabili?)

Attraverso l'adozione dei CAM, **l'ente pubblico** ha un'importante **funzione sociale** poiché può contribuire a:

- modificare determinate abitudini di consumo e parallelamente soddisfare specifiche esigenze o desideri nutrizionali;
- ridurre gli impatti ambientali associati a questo tipo di servizio contribuendo anche a diffondere una cultura improntata sul valore del cibo, sulla sana alimentazione, sui prodotti certificati nell'ambito della sostenibilità ambientale e sociale, nonché a favorire il consumo di acqua di rete;
- inoltre, lavorando in sinergia con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie svolgono un ruolo fondamentale attraverso la domanda pubblica e la comunicazione che può incoraggiare il settore agroindustriale ad implementare le superfici coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica.



# Uno strumento che va contestualizzato ed interpretato rispetto a:

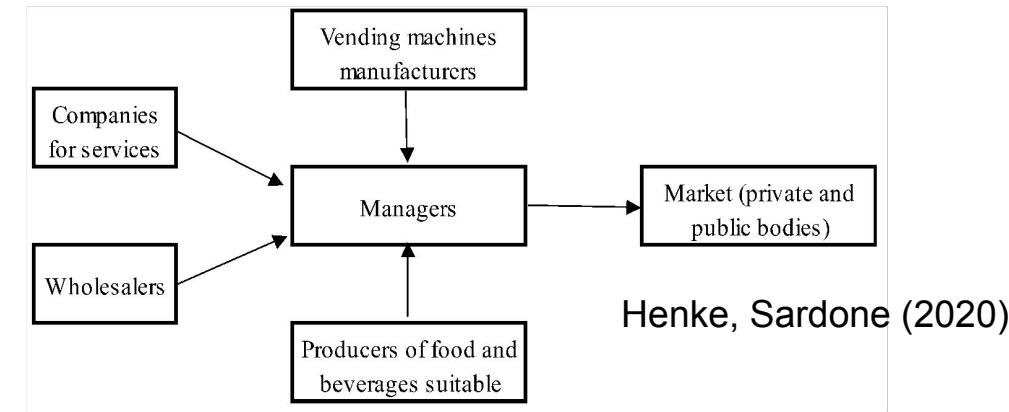
- Tipologia di ente e mission (educativa, curativa...)
- Target di riferimento
- Trend su emissioni, salute pubblica, inquinamento
- Politiche di riferimento
- Complessità della filiera alimentare e del settore della distribuzione automatica
- Interazione vending-utente (è una vetrina con accesso parziale alle informazioni)
- Asimmetria informativa (dell'ente, dell'utente)
- Capacità di monitoraggio
- Responsabilità condivisa e suddivisione delle funzioni tra stazione appaltante ed operatore



# Diversi punti di osservazione per un distributore automatico



- Una macchina che distribuisce cibo e bevande (non sempre salutari)
- Una filiera complessa



- Un settore commerciale in crescita rispetto alla ristorazione tradizionale (negozi automatici) in rapida evoluzione
- Un momento di pausa / socializzazione ed educazione
- L'arena per l'applicazione di nuove tecnologie (telemetria, informazioni sui prodotti, pagamenti senza contanti, sistemi di refrigerazione a basso impatto ambientale e per il risparmio energetico)
- Una fonte di produzione di rifiuti (organici e di imballaggio)

Decreto 6 Novembre 2023

Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica

## Approvazione dei CAM per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione automatica di acqua di rete a fini potabili

Il documento fornisce alcune indicazioni per le stazioni appaltanti e stabilisce i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per:



1. l'affidamento dei servizi di ristoro con installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde, di bevande fredde e merende (snack), di tipo a vetrina o a caduta;



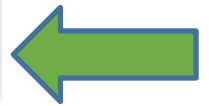
2. gestione punti di ristoro (servizio bar);



3. servizio di preparazione e somministrazione di panini;



4. fornitura, installazione e gestione di "case dell'acqua" e di punti di accesso all'acqua di rete a fini potabili..





I Criteri Ambientali Minimi mirano a **ridurre gli impatti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristoro** attraverso:

- un miglioramento delle caratteristiche ambientali dei prodotti offerti, con un accento sulla presenza di prodotti freschi, biologici e provenienti dal commercio equo e solidale o dall'economia di prossimità;
- soluzioni e tecnologie che consentono di contribuire alla prevenzione dei rifiuti;
- il conseguimento di alcuni obiettivi dell'Agenda 2030;
- la promozione di criteri di ecodesign e l'attuazione di misure ed azioni che garantiscono un efficientamento energetico.



**Riduzione degli impatti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristoro attraverso:**

- Specifiche tecniche (i criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36)
- Clausole contrattuali (i criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36)
- Criteri premiali (punteggio aggiuntivo attribuito alla società appaltante)
- Indicazioni per le stazioni appaltanti



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

### SPECIFICHE TECNICHE + CLAUSOLE CONTRATTUALI

#### Distributori di acqua calda e bevande calde:

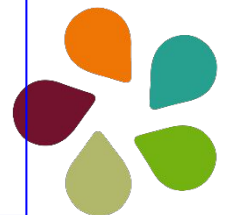
Allaccio diretto alla rete ove possibile, le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali conformi al Regolamento; i distributori hanno il **macinacaffè incorporato per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule**. Ove gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l'uso dei monoporzionati;

il distributore consente di offrire **due miscele diverse**,

non eroga automaticamente zucchero ma consente all'utente di aggiungerlo impostando un apposito selettore e con una quantità massima di quattro grammi;

inoltre, così come per gli erogatori di spremute è previsto il pagamento aggiuntivo per incentivare l'utilizzo di una tazza riutilizzabile;

Bevande calde: una delle due miscele di caffè è biologica (marchio comune biologico UE) o proveniente da commercio equo e solidale (FLO-cert, WFTO); dal primo gennaio 2025 tutti i granulati solubili hanno un contenuto massimo di zuccheri pari a 6 gr./100 ml;



**UniToGO**

UNIVERSITÀ DI TORINO  
GREEN OFFICE



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

CLAUSOLE CONTRATTUALI + SPECIFICHE TECNICHE + CRITERIO PREMIANTE

### Bevande fredde:

- l'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità 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.
- Per le altre bevande (quali tè freddo, nettari di frutta, bibite) almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiuntivi, uno ha zuccheri aggiuntivi per un massimo di 2,5 gr/100ml e uno è biologico (marchio biologico);
- Imballaggi:** le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.
- Riduzione degli imballaggi:** disponibilità di acqua e bevande prive d'imballaggi attraverso l'installazione di distributori allacciati alla rete idrica che dispongono di soluzioni tecnologiche per garantirne la sicurezza in merito alla contaminazione di microrganismi;





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

### SPECIFICHE TECNICHE + CLAUSOLE CONTRATTUALI + CRITERIO PREMIANTE

#### **Distribuzione di acqua di rete:**

Distributori di acqua di rete: la stazione appaltante è tenuta a distribuire acqua di rete a fini potabili attraverso gare per la realizzazione di punti di accesso alla rete idrica o l'installazione di distributori automatici di acqua trattata, ove non sia possibile per ordinanze di sicurezza o mancanza di acqua potabile;

La scelta del sistema di pagamento è rimessa alla stazione appaltante stessa (pagamento da parte dell'utente, canone a carico della stazione appaltante)

Acqua trattata e manutenzione delle apparecchiature: entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale, e con successiva cadenza annuale, la società appaltatrice trasmette all'esecutore del contratto il calendario delle attività di manutenzione e pulizia delle apparecchiature installate insieme alle specifiche istruzioni d'uso delle stesse. Le bevande erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche con cadenza almeno semestrale e l'acqua trattata ad analisi a cadenza annuale. Sempre entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale dev'essere inviato anche un Piano per la riduzione dei consumi energetici che indichi le modalità operative da impostare in ciascun distributore al fine di garantirne la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico-sanitarie dei prodotti ivi contenuti.

**Riduzione degli imballaggi: disponibilità di acqua e bevande prive d'imballaggi attraverso l'installazione di distributori allacciati alla rete idrica che dispongono di soluzioni tecnologiche per garantirne la sicurezza in merito alla contaminazione di microrganismi;**

**Veicoli utilizzati per le attività manutentive: impegno ad utilizzare veicoli elettrici.**



**UniToGO**

UNIVERSITÀ DI TORINO  
GREEN OFFICE



## CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA CLAUSOLE CONTRATTUALI + CRITERIO PREMIANTE

### Frutta, ortaggi, macedonie, insalate

- Frutta e ortaggi:** ove presenti sono **freschi, di stagione e di IV Gamma**, provengono da coltivazioni **italiane o europee, sono biologici per almeno il 30% del periodo di somministrazione.**
- La frutta tropicale è biologica e proveniente da un commercio equo e solidale**, in possesso di specifica certificazione/logo (FLO-cert; WFTO);
- Presenza di **frutta essiccata o frutta secca**;
- Le macedonie di frutta e le preparazioni di ortaggi** sono confezionate con materiali R-PET al 30%.
  - Insalate:** almeno una linea è realizzata con prodotti biologici;
  - Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici:** provenienti dai luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima, posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita; assenza di intermediari commerciali lungo la filiera produttiva o composta da un solo intermediario. Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici a KM0 e da filiera corta offerti; **(VALEVOLE ANCHE PER PUNTI RISTORO)**





## CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA CLAUSOLE CONTRATTUALI

### **Panini e prodotti da forno artigianali**

- richiedono la presenza di un operatore, pertanto, si possono richiedere per un edificio che ha un'utenza maggiore a 500 persone. I panini sono realizzati con prodotti freschi e privi di grassi e conservanti e gli altri prodotti da forno sono realizzati con farine di tipo 0, 1, 2, integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale;

### **Prodotti esotici**

- quali cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna, sono biologici o provenienti da commercio equo e solidale certificati;





## CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA 1.2. CLAUSOLE CONTRATTUALI

- Snack a base di latte/latticini** con almeno una linea biologica o marchiata DOP;
- Uova:** per ridurre gli impatti ambientali del sistema d'allevamento delle galline è opportuno fornire solo uova biologiche o di categoria 1 o 2 (anche quelle presenti all'interno delle pietanze);
- Prodotti privi di glutine o lattosio:** dotati di apposita etichetta o QR-code.
- Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici:** provenienti dai luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima, posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita; assenza di intermediari commerciali lungo la filiera produttiva o composta da un solo intermediario. Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici a KM0 e da filiera corta offerti; **(VALEVOLE ANCHE PER PUNTI RISTORO)**





## CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA CLAUSOLE CONTRATTUALI + CRITERI PREMIANTI

- Snack salati** con almeno una linea su tre biologica; almeno una linea è a basso contenuto o assenza di grassi e, ove presenti, sono olio extravergine d'oliva o di girasole; almeno una linea è a basso contenuto di sodio per 0,12g/100g. I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole.
- Snack dolci** con almeno una linea biologica, almeno una a basso contenuto di zuccheri (<5g/100g), almeno una a ridotto contenuto di grassi (<3g/100g). I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.
- Nel caso delle **tavolette di cioccolato**, il prodotto è pari ad almeno il 50% ed è biologico o equo solidale;
- Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici: provenienti dai luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima, posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita; assenza di intermediari commerciali lungo la filiera produttiva o composta da un solo intermediario. Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici a KM0 e da filiera corta offerti; (VALEVOLE ANCHE PER PUNTI RISTORO)**







## 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 spremute**

nei locali di edifici con un numero di utenti maggiore a 1000 sono installati distributori automatici di spremute. L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo di 5 centesimi, oltre il prezzo della bevanda e ove il distributore sia dotato di sensore di rilevamento della tazza riutilizzabile



**UniToGO**

UNIVERSITÀ DI TORINO  
GREEN OFFICE



## CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTTRICI DI ALIMENTI, BEVANDE ED ACQUA CRITERI PREMIANTI

- **Misure di gestione etica ed ambientale: possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità; almeno su una quota parte delle proprie referenze, la società dimostra di attuare una “dovuta diligenza” per la verifica dei contratti collettivi nazionali in merito alle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura; la stessa si impegna, in un progetto di durata triennale, ad attivare iniziative volte a far sì che nei prodotti di origine animale sia promosso l’ottenimento della certificazione relativa al Sistema di Qualità Nazionale del benessere animale e a bandire di conseguenza l’utilizzo di prodotti provenienti da allevamenti in cui sono emerse scarse condizioni igieniche e maltrattamenti;**
- **Report di sostenibilità: coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni.**



# INDICAZIONI PER LE STAZIONI APPALTANTI

## Raccolta degli imballaggi

•La gestione dei rifiuti prodotti all'interno dell'edificio dev'essere conforme alle regole stabilite dal Comune della struttura servita, pertanto gli enti devono collocare presso i distributori automatici di cibo e bevande dei contenitori per la raccolta differenziata con istruzioni chiare sui materiali da conferirvi e tenendo conto delle tipologie di prodotti e materiali presenti nei distributori; valutazioni se integrare sistemi di raccolta monomateriale

## Prevenzione degli sprechi alimentari

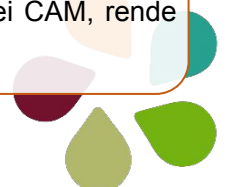
•Tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita e sulla base di un progetto da condividere con l'esecutore del contratto, i prodotti che rispettano la Shelf-life (ossia il termine minimo di conservazione del prodotto) possono essere donati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita di prodotti alimentari e dev'essere gestita onde evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo;

## Manutenzione e riduzione dei consumi energetici

•Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale, e con successiva cadenza annuale, la società appaltatrice trasmette all'esecutore del contratto il calendario delle attività di manutenzione e pulizia delle apparecchiature installate insieme alle specifiche istruzioni d'uso delle stesse. Le bevande erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche con cadenza almeno semestrale a carico del concessionario e l'acqua trattata ad analisi a cadenza annuale. Sempre entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale dev'essere inviato anche **un Piano per la riduzione dei consumi energetici** che indichi le modalità operative da impostare in ciascun distributore al fine di garantirne la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico-sanitarie dei prodotti ivi contenuti;

## Comunicazione

•L'esecutore del servizio deve: fornire indicazioni all'utenza sui materiali d'imballaggio per consentire la corretta raccolta differenziata, fornire idoneo avviso sulla non automatica erogazione di contenitori monouso nei distributori e sul prezzo relativo ad esso volto ad incentivare la prevenzione di rifiuti e ridurre l'impatto ambientale dei trasporti ad esso collegati, elenca i criteri ambientali applicati che derivano dalle specifiche tecniche, clausole contrattuali e criteri premianti dei CAM, rende evidenti e riconoscibili le caratteristiche dei prodotti venduti, rende disponibili le informazioni sulla qualità dell'acqua e le analisi effettuate.



| Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti dei distributori  | Biologico o Equosolidale   | Provenienza (prossimità o origine)  | Certificazione di gestione/Comunicazione  | Ingredienti  | Imballaggio  |
|---|--|---|---|--|--|
| <b>Bevande</b><br>-Freddo<br>-Altre (tè freddo, nettari di frutta, bibite)<br>-Calde  | Altre: almeno un prodotto è biologico;<br>Calde: almeno una delle due miscele di caffè è biologica o dal commercio equo solidale   | Freddo: sorgente naturale della Regione o non oltre i 300 km dal luogo di vendita   |   | Altre: almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiuntivi; uno ha zuccheri aggiuntivi per un max di 2,5gr/100ml;<br>Calde: dal 1 gennaio 2025 tutti i granulati solubili hanno un contenuto max di zuccheri pari a 6gr/100ml;  | Freddo: formati di capacità non inferiore a 50cl<br><br>Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.                                     |
| <b>Frutta/Ortaggi</b><br>-Fresca, di stagione, IV Gamma<br>-Tropicale<br>-Essiccata o secca   | Fresca, di stagione e di IV Gamma per almeno il 30% del periodo di somministrazione; quella tropicale è biologica o dal commercio equo solidale FLO-cert o WFTO per la frutta tropicale  | Coltivazioni italiane o europee   |   |  | Le macedonie di frutta e le preparazioni di ortaggi sono confezionati con materiali R-PET al 30%   |
| <b>Prodotti Freschi</b><br>-Insalate<br>-Panini e prodotti da forno artigianali<br>-Prodotti esotici (cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna) | Insalate: almeno una linea è realizzata con prodotti biologici;<br>Prodotti esotici: biologici o dal commercio equo solidale   |   |   | Panini: realizzati con prodotti freschi e privi di grassi e conservanti, altri prodotti da forno realizzati con farine di tipo 0,1,2, integrali, cereali misti, farro o segale   |  |
| <b>Uova/snack/merendine</b>   | Uova: biologiche o di categoria 1 o 2;<br>Snack (a base di latte/latticini): con almeno una linea biologica o DOP; (salati) con almeno una linea su tre biologica; (dolci) con almeno una linea biologica;<br>Tavolette di cioccolato: con almeno il 50% di cacao biologico o dal commercio equo e solidale che attesti l'adesione ad un'iniziativa multistakeholder (FLO-cert o WFTO) | Snack (a base di latte/latticini): con almeno una linea biologica o DOP   | Prodotti privi di glutine o lattosio sono dotati di apposita etichetta o QR-code;   | Snack (salati): olio extravergine d'oliva o di girasole come grassi presenti e almeno una linea è a basso contenuto/assenza di grassi, almeno una linea è a basso contenuto di sodio 0,12g/100g;<br>Snack (dolci): almeno una linea di prodotti è a basso contenuto di zuccheri (<5g/100g), almeno una a ridotto contenuto di grassi (<3g/100g) e i grassi presenti sono olio extravergine d'oliva o di girasole |  |
| <b>Criteri Premiati</b>   | Report di sostenibilità coerente con i GRI Standards redatto negli ultimi due anni   | Provenienza da luoghi di produzione e trasformazione della materia prima provenienti da una distanza non superiore a 70 KM di raggio dal luogo di vendita o dalla stessa provincia; assenza (o solo uno) di intermediari commerciali lungo la filiera produttiva. Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici a KM0 e da filiera corta offerti. | Gestione etica/ambientale: possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 (in corso di validità); almeno su una quota delle proprie referenze, la società dimostra di attuare una verifica dei contratti collettivi nazionali in merito alle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura e si impegna, in un progetto di durata triennale, ad attivare iniziative volte a far sì che nei prodotti di origine animale sia promosso l'ottenimento della certificazione relativa al Sistema di Qualità Nazionale del benessere animale e a bandire di conseguenza l'utilizzo di prodotti provenienti da allevamenti in cui sono emerse scarse condizioni igieniche e maltrattamenti |  | Riduzione degli imballaggi attraverso l'installazione di distributori allacciati alla rete idrica che dispongono di soluzioni tecnologiche per garantirne la sicurezza dalla contaminazione di microrganismi |

| Bevande (tè freddo, nettari di frutta, bibite)  | Frutta/Ortaggi   | Prodotti freschi  | Uova/Snack/Merendine   | Criteri premianti   |
|---|--|---|--|---|
| Almeno un prodotto è biologico  | Prodotti freschi, di stagione e di IV Gamma per almeno il 30% del periodo di somministrazione    | Almeno una linea delle insalate è realizzata con prodotti biologici | Snack (a base di latte/latticini) con almeno una linea biologica o DOP   | Riduzione degli imballaggi: attraverso l'installazione di distributori allacciati alla rete idrica che dispongono di soluzioni tecnologiche per garantirne la sicurezza in merito alla contaminazione da microrganismi  |
| Almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiuntivi; almeno uno ha zuccheri aggiuntivi per un max di 2,5gr/100ml | Le macedonie di frutta e le preparazioni di ortaggi sono confezionati con materiali R-PET al 30% |   | Snack (salati) con almeno una linea su tre biologica; olio extravergine d'oliva o di girasole come grassi presenti, almeno una linea è a basso contenuto o assenza di grassi; almeno una linea è a basso contenuto di sodio per 0,12g/100g | Provenienza: da luoghi di produzione e trasformazione della materia prima posti a una distanza non superiore a 70 KM di raggio dal luogo di vendita o comunque provenienti dalla stessa provincia; assenza di intermediari commerciali lungo la filiera produttiva (o composta da un solo intermediario). Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici a KM0 e da filiera corta offerti.   |
|   |  |   | Snack (dolci) almeno una linea è biologica, almeno una linea è a basso contenuto di zuccheri (<5g/100g) e almeno una è a ridotto contenuto di grassi (<3g/100g) e ove presenti sono olio extravergine d'oliva o di girasole o burro        | Gestione etica/ambientale: possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 (in corso di validità); almeno su una quota delle proprie referenze, la società dimostra di attuare una verifica dei contratti collettivi nazionali in merito alle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura e si impegna, in un progetto di durata triennale, ad attivare iniziative volte a far sì che nei prodotti di origine animale sia promosso l'ottenimento della certificazione relativa al Sistema di Qualità Nazionale del benessere animale e a bandire di conseguenza l'utilizzo di prodotti provenienti da allevamenti in cui sono emerse scarse condizioni igieniche e maltrattamenti |
|   |  |   |  | Report sostenibilità: coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni  |



# Come affrontare con competenza la gestione di un servizio di distribuzione automatica (dalla redazione della gara al monitoraggio?)

- Individuazione del fabbisogno e delle conoscenze della propria popolazione di riferimento
- Confronto colleghi nello stesso ente e tra enti (Esperienza sotto-gruppo GPP Gdl Rus Cibo)
- Confronto con esperti
- Dialogo e confronto con gli operatori del mercato



# Indagine Conoscenze Alimentari delle popolazioni universitarie

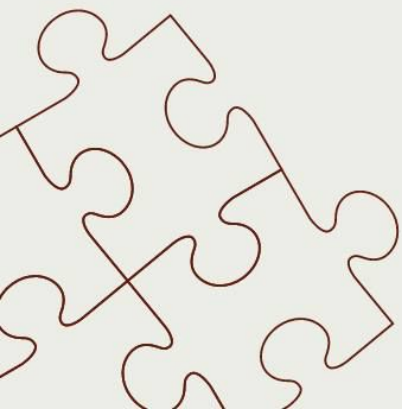


**UniToGO**  
UNIVERSITÀ DI TORINO  
GREEN OFFICE

Perché un questionario sulle

# CONOSCENZE ALIMENTARI

e cosa aspettarsi



**Conoscenze  
Alimentari**  
PARTECIPA AL QUESTIONARIO

## OBIETTIVO

Rilevare le conoscenze alimentari della popolazione universitaria, anche in relazione al tema della **sostenibilità**.

## PERCHÉ PARTECIPARE?

Ci piacerebbe **delineare** nuove strategie ed interventi di supporto alla comunità universitaria nell'ambito della conoscenza alimentare.





# IL QUESTIONARIO È..

Promosso dal  
Gruppo di Lavoro Cibo della Rete  
delle Università per lo Sviluppo  
Sostenibile (RUS)

Suddiviso in  
7 macro-aree



# Perchè creare un gruppo di lavoro tra Università sul tema GPP e cibo?


## Premesse:

- diversi Atenei hanno manifestato la necessità di un **confronto molto pratico** sui criteri per la redazione delle gare di concessione per servizio distribuzione automatica, bar e catering (alcuni Atenei stanno rivedendo i criteri proprio ora, o lo hanno appena fatto)
- necessario come università **fare massa critica**, anche alla luce della recente esperienza con il Ministero per il CAM VENDING
- è possibile **condividere linee guida** su alcune questioni rilevanti? (es. qualità prodotti, risposta bisogni diversificati e sensibilità comunità, packaging e gestione rifiuti, efficienza energetica, prezzo, spreco alimentare, acqua, plastic-free)+questione monitoraggio in fase esecuzione





# PRINCIPI GENERALI (dal confronto diretto e dal confronto documentazione di gara):

- DIVERSIFICAZIONE OFFERTA
  - INFORMAZIONE
  - EDUCAZIONE
  - maglie larghe per consentire:
    - adeguamento del mercato (R-PET, materiali packaging)
    - adeguamento tecnologico (etichettatura energetica specie per vending del freddo)
  - rilevanza del monitoraggio, ma evitare di cadere nella trappola del controllo
  - valutazione aspetti qualitativi/discrezionali
  - rapporto qualità della proposta ed offerta economica
- 

# Bibliografia e Sitografia

- Direzione Generale Economia Circolare, Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, *Decreto direttoriale*, Registro Decreti, [https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2023-04/DD\\_CAM\\_protocollato\\_MASE\\_EC\\_REGISTRO\\_DECRETI%28R%29\\_0000015.31-03-2023.pdf](https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2023-04/DD_CAM_protocollato_MASE_EC_REGISTRO_DECRETI%28R%29_0000015.31-03-2023.pdf);
- Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, *Decreto 6 novembre 2023, Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili*, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.282 del 02/12/23;
- Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (edizione 2023)*, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.193 del 19/08/23;
- <https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti>



***Grazie***

*UniToGO*

*Follow us*



@UniToGO



@unito\_go

[www.green.unito.it](http://www.green.unito.it)

unito-go@unito.it

