



Criteri Ambientali Minimi (CAM)

per i servizi di ristorazione scolastica e per i servizi di ristoro e bar nelle scuole

Luana Scaccianoce

Arpa Piemonte - SS Promozione Ambientale



Di cosa parleremo

- Introduzione ai CAM Ristorazione e Ristoro/Bar nelle scuole
- Formazioni di base e documentazione per approfondire
- CAM ristorazione: guida all'applicazione per le mense scolastiche + circolare esplicativa di settembre 2025
- Il costo del pasto
- CAM Ristoro: le novità in vigore dal 26 maggio 2025
- Bar e Vending – convivenza senza competizione
- Bar e Vending a scuola - comunicazione e progetti educativi
- L'importanza di audit e verifiche sull'appalto in corso

Ristorazione collettiva



Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - pdf, adottati con DM n. 65 del 10 marzo 2020 - pdf pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Relazione di accompagnamento - pdf.

Circolare esplicativa 25 settembre 2025 - pdf

Ristoro e distributori automatici



Aggiornamento dei "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", di cui al decreto 6 novembre 2023, adottato con DM 9 aprile 2025 - pdf pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025. Entrato in vigore il 26 maggio 2025.

Le formazioni di base erogate dal MASE sono disponibili qui:

Formazione - Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica

Formazione APE:

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/ambiente/green-economy-education/ape/formazione-ape>

Compraverde (27/10/2021) I CAM della Ristorazione Collettiva per le aziende pubbliche:

<https://www.youtube.com/watch?v=sjEOQGV-YGU&t=20s>



Istruzioni per l'affidamento dei
Servizi di ristorazione mediante
bar e distributori automatici nelle
Istituzioni Scolastiche ed
Educative



Quaderno N°2
Giugno 2025

2019
2020
2021
2022
2024
2025



Istruzioni di carattere generale
relative all'applicazione del
Codice dei Contratti Pubblici
(D.Lgs. 36/2023)



Quaderno N°1
Febbraio 2024

2019
2020
2021
2022
2024

<https://www.mim.gov.it/pubblicazioni>

Servizio di ristorazione, ristoro mediante bar e vending e altre soluzioni per studenti e dipendenti, 06 novembre 2025



CAM Ristorazione: Guida all'applicazione per mense scolastiche 06/2024

Il documento si compone di tre parti:

- 1) Obblighi e divieti previsti dal CAM
- 2) Testo originale del CAM riguardante la ristorazione scolastica + collegamenti ipertestuali agli approfondimenti
- 3) Approfondimenti, con particolare riguardo alle verifiche di specifiche tecniche, clausole contrattuali e criteri premianti nelle fasi di affidamento ed esecuzione del contratto.

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/ambiente/green-economy-education/ape/documenti-utili>



GUIDA ALL'APPLICAZIONE DEL CAM RISTORAZIONE (DM 65/2020) PER LE MENSE SCOLASTICHE

Indicazioni per le stazioni appaltanti in fase di scrittura del capitolato, di scelta del contraente e durante l'esecuzione del contratto



CAM Ristorazione: Guida all'applicazione per le mense scolastiche 06/2024

In **premessa** troviamo una tabella che ci aiuta subito a capire quali criteri tenere in considerazione in base alla modalità di erogazione del servizio:

- Ristorazione veicolata
- Centro cottura interno
- Fornitura di derrate alimentari

		MODALITÀ DI EROGAZIONE		
		Servizio di ristorazione scolastica		Fornitura di derrate alimentari
		Ristorazione veicolata	Centro cottura interno	
Criteri obbligatori	Requisiti degli alimenti (C.a.1 , F.a.1)	x	x	x
	Flussi informativi (C.a.2) Prevenzione/gestione eccedenze (C.a.3) Prevenzione rifiuti e altri requisiti MOCA (C.a.4) Prevenzione gestione rifiuti (C.a.5) Tovaglie, tovaglioli (C.a.6) Pulizie locali e lavaggio (C.a.7) Formazione e aggiornamento professionale (C.a.8)	x	x	
	Frigoriferi, congelatori e lavastoviglie (C.a.9)		x	
Criteri premianti	Km0 e filiera corta (C.b.1 , F.b.1)	x	x	x
	Diminuzione impatto logistica (C.b.2)	x	x	
	Comunicazione (C.b.3)	x	x	
	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali alimenti (C.b.4 , F.b.2)	x	x	x
	Acquacoltura e prodotti ittici (C.b.5 , F.b.3)	x	x	x
	Condizioni lavoro lungo catena fornitura (C.b.6 , F.b.4)	x	x	x



CAM Ristorazione: Guida all'applicazione per le mense scolastiche 06/2024

Prima parte (pagg 4-6):

Obblighi e Divieti previsti dal CAM



FAIRTRADE

SÌ BIO
SÌ Fairtrade

NO Piatti pronti
NO Bottigliette di plastica
NO Monodose



Tabella 2. I requisiti previsti dai criteri sugli alimenti¹ (rif. CAM [C.a.1](#) - [F.a.1](#))

	Sì	NO
	Su base trimestrale dev'essere garantita la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti	
Frutta	di stagione (vedere Allegato A e Calendario Stagionale Piemontese) 50% in peso di origine biologica + almeno un ulteriore pasto deve prevedere frutta di origine biologica / SQNPI / equivalenti	quinta gamma
Frutta esotica	Ananas e banane 100% di origine biologica / Commercio Equo Solidale (Fairtrade Labelling Organizations/World Fair Trade Organization)	quinta gamma
Ortaggi	di stagione (vedere Allegato A e Calendario Stagionale Piemontese) 50% in peso di origine biologica	quinta gamma
Legumi	50% in peso di origine biologica	
Cereali	50% in peso di origine biologica	
Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)	100% di origine biologica	altri ovoprodotti
Carne bovina	50% in peso di origine biologica + 10% in peso di origine biologica / SQNZ o sistema di qualità regionale riconosciuto (es. COALVI)/ " benessere animale in allevamento " e " alimentazione priva di additivi antibiotici "/ DOP / IGP / prodotto di montagna	carne ricomposta, prefritta, preimpanata
Carne suina	10% in peso di origine biologica / " benessere animale in allevamento , trasporto e macellazione " e " allevamento senza antibiotici "	
Carne avicola	20% in peso di origine biologica + restanti somministrazioni di origine biologica / " allevamento senza antibiotici ", allevamento "rurale in libertà" o " rurale all'aperto "	

Servizio di ristorazione, ristoro mediante bar e vending e altre soluzioni per studenti e dipendenti, 06 novembre 2025



CAM Ristorazione: Guida all'applicazione per le mense scolastiche 06/2024

Seconda parte (pagg 7-24)

Testo integrale del CAM relativo alle parti:

- **B.** Indicazioni generali per le stazioni appaltanti
- **C.** Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia primarie e secondarie di primo e secondo grado)
- **F.** Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari
- **Allegato A** Calendario di stagionalità
- **Allegato B** Legislazione relativa a diritti umani internazionalmente riconosciuti e condizioni di lavoro dignitose

SECONDA PARTE

Di seguito, si riporta un estratto del testo dei [Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari](#) (DM n. 65/2020), che riguarda la ristorazione scolastica.

Indice

B. Indicazioni generali per le stazioni appaltanti	8
C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)	9
a. Clausole contrattuali	9
1. Requisiti degli alimenti	9
2. Flussi informativi	11
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	12
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	13
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti	14
6. Tovaglie, tovaglioli	14
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	14
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	15
9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica	15
b. Criteri premianti	16
1. Chilometro zero e filiera corta	16
2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	17
3. Comunicazione	18
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	18
5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi	18
6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura	19
[...]	
F. Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari	20
a. Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari	20
1. Requisiti degli alimenti	20
b. Criteri premianti	21
1. Chilometro zero e filiera corta	21
2. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	21
3. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali	21
4. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura	21
Allegato A Calendario di stagionalità	22
Allegato B	24



CAM Ristorazione: Guida all'applicazione per le mense scolastiche 06/2024

Seconda parte (pagg 7-24) - Link per approfondimenti

1. Requisiti degli alimenti

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

VERIFICHE E MEZZI DI PROVA

PROCEDURA DI AUDIT E SOPRALLUOGHI

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:



CAM Ristorazione: Guida all'applicazione per le mense scolastiche 06/2024

Terza parte (pagg 25-43)

Approfondimenti, Glossario e Bibliografia

Nota sulla verifica delle clausole contrattuali relative agli alimenti

Come verificare il rispetto delle % di alimenti certificati?

- per ognuna delle categorie
- su base trimestrale
- controllando le fatture (riportanti il CIG)

TERZA PARTE

Indice

1. OBBLIGATORietà DEL CAM RISTORAZIONE.....	26
2. ASPETTI ECONOMICI.....	27
3. L'OGGETTO VERDE.....	28
4. VERIFICHE E MEZZI DI PROVA.....	28
<u>Nota sulla verifica delle clausole contrattuali relative agli alimenti.....</u>	<u>28</u>
Tabella 4. Mezzi di prova ed etichette per la verifica della conformità ai CAM dei criteri obbligatori.....	29
Tabella 5. Mezzi di prova ed etichette per la verifica della conformità ai CAM dei criteri premianti.....	32
5. PROCEDURA DI AUDIT E SOPRALLUOGHI.....	34
6. PROGETTO MENSE BIOLOGICHE.....	35
7. COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ.....	35
GLOSSARIO.....	37
BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI.....	42
CALENDARIO STAGIONALE PIEMONTESE.....	43

CAM Ristorazione: Guida all'applicazione per le mense scolastiche

06/2024

Terza parte (pagg 25-43)

4. Verifiche e mezzi di prova

Tabelle con mezzi di prova ed etichette per la verifica della conformità ai CAM (obbligatorie e premianti).

	Mezzi di prova	Logo dell'etichetta ecologica (se previsto)
Requisiti degli alimenti (criterio C.a.1)	Certificazione di produzione biologica	
Applicabile anche nel caso di fornitura di derrate alimentari (criterio F.a.1)	Certificazione da produzione integrata	

Prevenzione e gestione rifiuti (C.a.5)	Etichettatura ambientale degli imballaggi al fine di una corretta gestione della raccolta differenziata Per approfondimenti si veda il Portale etichettatura e sicurezza prodotti del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino	Carta: CA 21 22 Metallo: 40 41 alu Plastiche: PE PET PVC PE PP PS 1 02 03 05 07 Compostabili: Accoppiati: PI 84 95 Vetro: VE
Tovaglie e tovaglioli (C.a.6)	Etichetta ecologica di Tipo I (Ecolabel UE ai sensi del Regolamento CE n. 66/2010 o equivalente) Etichetta OEKO-TEX® Standard 100 (classe II) o equivalenti Global Organic Textile Standard (GOTS) Marchio PEFC o FSC o equivalenti con allegate prove di laboratorio	    



CAM Ristorazione: la circolare esplicativa del 25/09/2025

[cam_ristorazione_0176212-25-09-2025-pdf](#)

Circolare avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

Indicazioni alle
stazioni appaltanti:
basi d'asta e
corrispettivi congrui

Clausole contrattuali - Requisiti degli alimenti

Criterio premiante – Chilometro
zero e filiera corta

Indicazioni
esplicative sui
requisiti dei
prodotti ittici

Indicazioni
esplicative sui
prodotti biologici

Indicazioni
esplicative sulle
modalità di
verifica di
conformità

Indicazioni
esplicative sulla
disponibilità di
materie prime

Indicazioni
esplicative sulle
verifiche di
conformità



CAM Ristorazione: la circolare esplicativa del 25/09/2025

Indicazioni alle
stazioni appaltanti:
basi d'asta e
corrispettivi
congrui

- tenere conto dei costi derivanti dall'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) – inclusi i premianti – e dei costi del lavoro connessi all'applicazione del contratto collettivo nazionale (CCNL Ristorazione collettiva).
- assicurare margini di sostenibilità economica agli operatori
- prevedere nella documentazione di gara clausole per la revisione dei prezzi e introdurre, per tenere conto delle variazioni del contesto economico o di mercato, meccanismi ordinari di adeguamento dei corrispettivi applicabili durante l'esecuzione del servizio.



CAM Ristorazione: la circolare esplicativa del 25/09/2025

Cosa incide sul costo del pasto a prescindere dall'adozione dei CAM:

- Inflazione dei prezzi alimentari ed energetici (che possono variare durante il servizio)
- Costi del personale
- Organizzazione logistica

Dati necessari per eseguire una stima del costo:

- Numero di pasti serviti
- Livello di adozione dei CAM
- Tipologia di contratto di fornitura
- Copertura dei costi da parte del comune



quantitativo, qualità e
continuità della domanda

disponibilità dell'offerta di
mercato, in particolare
quella di prossimità (se
privilegiamo filiera corta)



Per un servizio simile a quello del Comune di Torino, le derrate alimentari influiscono per il 25/30% sul costo totale del servizio di ristorazione. Considerando un aumento pari a circa il 20/30% del costo di un prodotto a basso impatto ambientale rispetto allo stesso prodotto a maggior impatto (agricoltura/allevamento tradizionale), e un'applicazione totale dei CAM, l'incremento finale sui costi totali del servizio è indicativamente tra il 5 e il 10% in più rispetto ad un servizio che acquista prodotti alimentari senza applicazione dei CAM.

CAM Ristorazione: la circolare esplicativa del 25/09/2025

Clausole contrattuali - Requisiti degli alimenti

Prodotti ittici ammessi

Certificati per la pesca sostenibile (Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equiv.)

Provenienti da zona FAO 27 o 37

Rispettosi della taglia minima (All. 3 del Reg (CE) n. 1967/2006)

Non appartenenti alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura

Prodotti biologici

Per “cereali” si intendono anche i prodotti a base di cereali.

Verifica di conformità

se la produzione dei pasti avviene presso cucine centralizzate a servizio di più stazioni appaltanti, la stazione appaltante può accettare anche modalità di verifica alternative proposte dall’operatore economico.



CAM Ristorazione: la circolare esplicativa del 25/09/2025

Legge 17 maggio 2022, n. 61 per la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e della filiera corta in Italia.

All'articolo 2 definisce la distanza di 70 Km per indicare il “Km 0”, mentre nel CAM Ristorazione quando si parla di «Km 0» si intende una distanza di 200 Km.

**Criterio premiante
– Chilometro zero e
filiera corta**

Disponibilità di materie prime

Se in fase preliminare di verifica si riscontra una disponibilità insufficiente per qualità o rappresentatività nell'ambito del menù di taluni prodotti biologici provenienti da “Km 0”/filiera corta, l'inserimento del criterio premiante può essere riferito solo ai prodotti per i quali sia presumibile una disponibilità sufficiente.

Verifiche di conformità

In sede di offerta, si può chiedere agli operatori economici l'elenco dei produttori da cui intendono rifornirsi per ciascuna delle categorie di prodotti biologici provenienti da “Km 0”/filiera corta, mentre la presentazione dei contratti preliminari con i produttori stessi può avvenire nella fase di aggiudicazione provvisoria.



CAM Ristoro

Il nuovo **CAM Ristoro DM 9 aprile 2025** sostituisce il precedente (DM 6 novembre 2023) a cui era stato già applicato il correttivo DM 17 maggio 2024.

I soggetti obbligati sono le stazioni appaltanti, gli enti concedenti e i concessionari.





CAM Ristoro: le novità in vigore dal 26 maggio 2025

Requisiti validi sia per i distributori automatici che per i bar

Specifiche tecniche

Imballaggi in plastica: dal 30 al 25% di PET riciclato. È stato aggiunto un criterio **premiante** per chi propone imballaggi (bottiglie e vaschette in plastica) con almeno il 40% di riciclato.

Riduzione degli imballaggi – Premiante: il punteggio è attribuito a chi si impegna a fornire «esclusivamente» acqua e bevande prive di imballaggi. Prima non c'era la parola esclusivamente.

Clausole contrattuali

Bevande fredde: è richiesto solo che il formato minimo di vendita per l'acqua minerale sia di 50 cl. La provenienza regionale o entro una distanza di 300 km è diventato un criterio **premiante**.

Bevande calde: se sono presenti più prodotti a base di cacao, uno di questi può non rispettare il limite massimo di 6 grammi di zucchero ogni 100 ml, se è biologico o proviene dal commercio equo e solidale.

Frutta e ortaggi: non c'è più il requisito specifico relativo all'imballaggio in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET per macedonie di frutta e preparazioni di ortaggi che possono essere consumati anche senza/previa mondatura. Si veda il criterio Imballaggi in plastica.

Insalate: Almeno una tra le insalate disponibili dev'essere biologica. Se le insalate contengono cereali, almeno una di queste dev'essere biologica o i cereali contenuti devono essere integrali.



CAM Ristoro: le novità in vigore dal 26 maggio 2025

Panini e prodotti da forno: almeno un prodotto su tre dev'essere biologico o con i principali ingredienti biologici (es. la farina). Prima si parlava di una linea su tre.

Merende (snack) a base di latte e latticini: almeno un prodotto dev'essere biologico o DOP o «di montagna». Prima si parlava di una linea di prodotti.

Merende (snack) salate: almeno un prodotto su tre dev'essere biologico, almeno uno su tre dev'essere a basso contenuto di sodio e almeno uno su tre a basso contenuto di grassi. Due o più specifiche possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto.

Merende (snack) dolci: almeno un prodotto su tre dev'essere biologico, almeno uno dev'essere a ridotto contenuto di zuccheri e almeno uno a ridotto contenuto di grassi. Due o più specifiche possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto.

Uova: sia quelle pastorizzate che con guscio utilizzate nelle pietanze, panini o altri prodotti da forno, escluse le merende/snack, devono avere codice 0, 1 o 2. Prima si parlava genericamente di pietanze senza alcuna esclusione.

Misure di gestione etica ed ambientale – Premiante: si dà un maggior punteggio a chi ha la registrazione EMAS rispetto a chi ha solo la certificazione ISO 14001. Si ribadisce inoltre che la certificazione deve riguardare la sede operativa e non solo quella legale. Prima il punteggio era lo stesso per entrambe le certificazioni.



CAM Ristoro: le novità in vigore dal 26 maggio 2025

In generale, i nuovi CAM sono più perentori, ad esempio:

dove prima si diceva: «*Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all'utente di aggiungerlo...*» ora è diventato «*Il distributore **non deve** erogare automaticamente zucchero ma consentire all'utente di aggiungerlo...*»

Oppure

«*Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari.*» è diventato «***Devono essere** adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari.*»

Specificano con maggior dettaglio le richieste e pongono particolare attenzione alla fase di **verifica della conformità sia in fase di valutazione delle offerte che durante l'esecuzione del contratto.**

In caso di inadempienze sono previste sanzioni e, ove necessario, la risoluzione del contratto.

Bar e Vending – convivenza senza competizione

Le clausole contrattuali relative ai requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi sono le stesse per distributori automatici e bar. Ugualmente il criterio premiante per prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta e lo stesso per entrambi i servizi.

Per una sana convivenza è opportuno differenziare il servizio.



≠





Bar e vending a scuola: comunicazione e progetti educativi

In premessa il CAM Ristoro evidenzia:

«un potenziale rilevante effetto moltiplicatore in quanto in grado di modificare determinate abitudini di consumo degli utenti;»

«...una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente»

«...favorire il consumo di acqua di rete, ciò anche in linea con le indicazioni della COM (2020) 98 ... per fare in modo che l'acqua potabile sia accessibile nei luoghi pubblici, riducendo in questo modo sia la dipendenza dall'acqua in bottiglia sia i rifiuti di imballaggio.»

«...favorire la diffusione di una politica dei prezzi di vendita all'utenza volta alla promozione di abitudini di consumo più responsabili dal punto di vista ambientale, anche legate all'utilizzo di contenitori di proprietà per il consumo di acqua e bevande, nonché al cibo deperibile, prossimo alla scadenza e ai prodotti certificati nell'ambito della sostenibilità.»





Bar e vending a scuola: comunicazione e progetti educativi

La comunicazione è fondamentale!

Soprattutto quando si introducono delle novità che inizialmente possono non incontrare il favore dell'utenza (es. bevande calde senza zucchero, snack a ridotto contenuto di grassi, ecc...)

2.2.6 Comunicazione

L'esecutore del servizio:

deve fornire indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché 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, deve fornire 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 nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;

deve elencare i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;

deve rendere evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;

deve rendere riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così 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, deve rendere disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità 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»;

deve esporre le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Bar e vending a scuola: comunicazione e progetti educativi

Lavorare all'interno di una scuola vuol dire collaborare alla missione educativa.

Un progetto educativo può:

- far conoscere i criteri ambientali richiesti nell'appalto legati alla riduzione degli imballaggi, al risparmio energetico, ecc...
- aumentare la consapevolezza dei ragazzi su biologico e commercio equo e solidale per invitare alle scelte sostenibili
- spiegare i benefici di una dieta sana (meno zuccheri, meno grassi, ecc...)



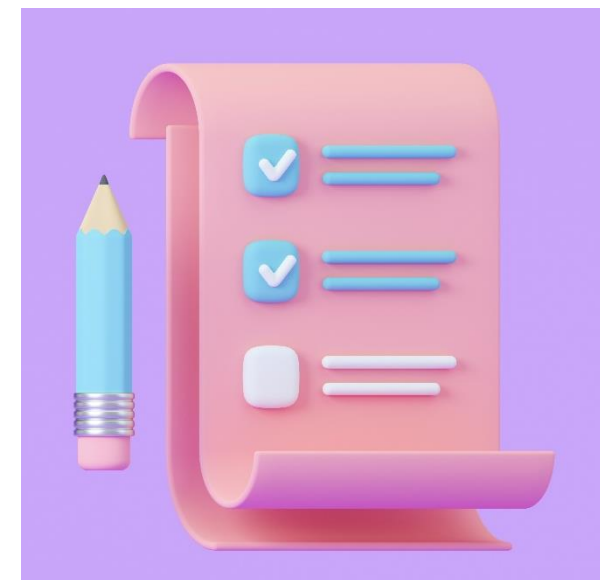


L'importanza di audit e verifiche sull'appalto in corso

Sia per il servizio di ristorazione scolastica che per il servizio di ristoro tramite vending machines e/o bar, **la maggior parte dei criteri da rispettare sono clausole contrattuali che possono essere verificate solo in fase di esecuzione dell'appalto.**

Entrambi i **servizi si rinnovano continuamente** ed è fondamentale mantenere un controllo costante sull'appalto in corso.

La **verifica sistematica** migliora il servizio, consentendo correzioni tempestive qualora si riscontrino non conformità, con beneficio della stazione appaltante, dell'operatore economico e degli utenti.





Email: gpp@arpa.piemonte.it

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/ambiente/green-economy-education/ape/formazione-ape>