



CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA NEGOZIATA
OGGETTO:	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-PUNTO DI RISTORO INTERNO PRESSO ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE G. VALLAURI, VIA SAN MICHELE N. 68 – 12045 FOSSANO (CN)
CIG:	BB3497BE33
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIRIGENTE SCOLASTICO ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE G. VALLAURI
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	PAOLO CORTESE
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	ROBUSTELLI PISANI FABIO
PARTITA IVA:	04088330040
SEDE LEGALE:	VIA ROMA 142, 12045, FOSSANO
PEC:	ANTICOCASOLAREFOSSANO@PEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	FABIO ROBUSTELLI PISANI
CODICE FISCALE:	RBSFBA93B24I470I
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
PER QUANTI ANNI SI È PRESTATO SERVIZIO BAR PRESSO UN ISTITUTO SCOLASTICO PUBBLICO?	0
QUANTI PRODOTTI BIO AGGIUNTIVI VENGONO OFFERTI DALL'OE PER LE CATEGORIE PREVISTE NEL CAPITOLATO?	2
QUANTI PRODOTTI PER ALLERGIE/INTOLLERANZE VENGONO OFFERTI DALL'OE PER LE CATEGORIE PREVISTE NEL CAPITOLATO?	4
QUANTI PRODOTTI DIETETICI VENGONO OFFERTI DALL'OE PER LE CATEGORIE PREVISTE NEL CAPITOLATO?	2
QUANTI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI DI FILIERA CORTA VENGONO OFFERTI DALL'OE?	2
QUANTI PRODOTTI A KM 0 VENGONO OFFERTI DALL'OE?	2
SI UTILIZZANO PRODOTTI ECOLABEL?	NO
L'OE POSSIEDE LA REGISTRAZIONE EMAS	NO

QUESTIONARIO:	
L'OE POSSIEDE LA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001, IN CORSO DI VALIDITÀ	NO

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

tqg3b0jio8gowg0gss00sg4gkwww8w8

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE G. VALLAURI
Via San Michele N. 68 – 12045 Fossano (CN)
Tel: (+39) 0172 694969
Email: info@vallauri.edu
PEC: CNIS01700C@pec.istruzione.it
C.F.: 83003390040

**Allegato "E" al Capitolato tecnico
Servizio BAR**

**SCHEMA DI RELAZIONE CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI
RISTORO MEDIANTE BAR**

**Oggetto: Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara della Concessione del Servizio di bar-punto di ristoro interno presso ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE G. VALLAURI, VIA SAN MICHELE N. 68 – 12045 FOSSANO (CN), ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. n. 36/2023, da effettuare sulla Piattaforma DigitalPa Acquisti Telematici della C.U.C. Consortile Canavese e Valli di Lanzo, per 5 (cinque) anni per un importo complessivo stimato pari a € 1.862.525,10 Iva Esclusa
CIG: BB3497BE33**

DECRETO 9 aprile 2025 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.

*Con la presente relazione, allegata all'offerta tecnica presentata, l'operatore economico **ANTICO CASOLARE & ROBUSTELLI PISANI FABIO** assume l'impegno di rispettare durante l'esecuzione contrattuale i criteri ambientali di seguito indicati, e si dichiara consapevole che la verifica di conformità sarà effettuata dalla stazione appaltante durante l'esecuzione contrattuale.*

SPECIFICHE TECNICHE

DISTRIBUTORI DI ACQUA DI RETE
● Inserire Denominazione o ragione sociale del produttore dell'apparecchio NON PREVISTI
● Inserire Codice identificativo del produttore dell'apparecchio: NON APPLICABILE

CRITERIO AMBIENTALE	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<i>Laddove gli edifici non siano già dotati di punti per l'erogazione diretta di acqua di rete potabile, sono installati distributori di acqua di rete trattata i quali dovranno possedere sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25.</i>	 SI  NO	Documentazione utile da cui si possa evincere la conformità a tale criterio

CLAUSOLE CONTRATTUALI

3.1.Clausole contrattuali		
CRITERIO AMBIENTALE 3.1.2	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti: - preparazioni presenti nel menù: ogni giorno deve essere presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali; - acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: per il consumo dei pasti nel punto ristoro, deve essere offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del	 SI  NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio .

decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.		
3.1.2 Requisiti di alimenti e bevande		
Le tipologie e caratteristiche ambientali che devono avere i prodotti in vendita sono puntualmente descritte nell'art.6.2 del Capitolato tecnico		
BEVANDE FREDDE		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.1	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
acqua minerale 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.	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio .
Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite): ☒ 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 (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).	☒ SI ☐ NO	
BEVANDE CALDE		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.2	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE

Tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di thè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
FRUTTA E ORTAGGI		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.3	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
frutta o ortaggi devono essere freschi di stagione, di IV gamma, provenienti da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%. La frutta tropicale deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
INSALATE		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.4	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Almeno un tipo tra quelle disponibili, deve essere biologica.	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
PANINI E PRODOTTI DA FORNO		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.5	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, ecc) devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi. Pane e altri prodotti da forno devono essere realizzati con farine o una combinazione di esse: farine di grano di tipo 0, 1, 2 e integrali, o farine di grano duro, cereali misti, farro, segale. Almeno un prodotto su tre deve essere biologico o con i principali ingredienti biologici	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
PRODOTTI ESOTICI		

CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.6	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Se presenti (ananas, banane, zucchero di canna), questi devono essere biologici oppure provenienti da commercio equo e solidale	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
MERENDE (SNACK) A BASE DI LATTE E LATTICINI		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.7	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Se presenti formaggi o latticini, almeno un prodotto deve essere biologico oppure a marchio di qualità DOP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
MERENDE (SNACK) SALATE		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.8	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo.	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 g) o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 g) contenuto di sodio	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi,	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
MERENDE (SNACK) DOLCI		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.9	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve	☒ SI	Documentazione utile alla verifica di conformità al

essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo	☐ NO	criterio
Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure proveniente da commercio equo e solidale	☒ SI ☐ NO	

UOVA

CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.10	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all'interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, escluse le merende/ snack , devono avere un codice di allevamento tra i seguenti: «0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all'aperto», oppure «2 - Allevamento a terra	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio

PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE E PRODOTTI PRIVI DI LATTOSIO

CRITERIO AMBIENTALE 2.2.2.11	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio. Le informazioni devono essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio

3.1.2 Requisiti dei relativi imballaggi

CRITERIO AMBIENTALE	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
sacchi (buste) possono essere: di carta; di plastica riutilizzabile con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso; di plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'art. 226 -bis , comma 1 del decreto legislativo n. 152/2006 e dall'art. 226 -ter , comma 2 del decreto legislativo n. 152/2006.	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio

3.1 Clausole contrattuali

PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

CRITERIO AMBIENTALE 3.1.3	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa. Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa. Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei. Devono essere rese disponibili una o più tipologie di bevande alla spina. Nel locale del punto ristoro devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi devono essere chiare indicazioni per consentire il	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio

conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.		
--	--	--

PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

CRITERIO AMBIENTALE 3.1.4	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<i>Adozione di misure per prevenire gli sprechi alimentari, quali:</i> - <i>Applicazione di uno sconto ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto</i> - <i>Oppure, donazione dei prodotti entro la scadenza della "Shelf-life" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166</i>	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio: presentazione, a cadenza semestrale, di un rapporto che descrive come è stato attuato il criterio e, almeno in via approssimativa riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità
<i>Gestione degli avanzi deperibili in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica</i>	☒ SI ☐ NO	
<i>Se sono preparati pasti: devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le family o doggy bag per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza</i>	☒ SI ☐ NO	

PULIZIE DEI LOCALI E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE, LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DEI CONTENITORI RIUTILIZZABILI

CRITERIO AMBIENTALE 3.1.5	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per i detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio

EFFICIENZA ENERGETICA

CRITERIO AMBIENTALE 3.1.6	VERIFICHE DI	INDICE DOCUMENTAZIONE
---------------------------	--------------	-----------------------

	CONFORMITA'	DA ALLEGARE
Gli apparecchi e i prodotti nuovi di fabbrica, dotati di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.	☒ SI ☐ NO	schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.
I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE), non devono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.	☒ SI ☐ NO	
Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: - sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; - «doppia parete»; - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.	☒ SI ☐ NO	
RIDUTTORI DEL FLUSSO IDRICO		
CRITERIO AMBIENTALE 3.1.7	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
installazione, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
ARREDI PER PUNTI RISTORO		
CRITERIO AMBIENTALE 3.1.8	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
Nel caso di acquisto di arredi nuovi di fabbrica, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana 8 agosto 2022, n. 184 - Serie generale - rispettando le verifiche di conformità ivi previsti	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio
Arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso	☒ SI ☐ NO	Descrizione del tipo di recupero effettuato sugli arredi, del tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, della loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo

MANUTENZIONE DELLE APPARECCHIATURE E RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI		
CRITERIO AMBIENTALE 2.2.5	VERIFICHE DI CONFORMITA'	INDICE DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
<i>Trasmissione al responsabile dell'esecuzione del contratto, entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e successivamente a cadenza annuale, del calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate, secondo le indicazioni contenute nei manuali tecnici.</i> <i>Tenuta del registro in cui sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite.</i> <i>Analisi batteriologica, a cadenza almeno semestrale, per le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica.</i>	☒ SI ☐ NO	Documentazione utile alla verifica di conformità al criterio: presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.

Unitamente alla presente scheda l'offerente produce relazione CAM che descrive, per ogni criterio indicato nella scheda, le scelte adottate e la documentazione allegata a comprova della verifica di conformità.

Luogo Fossano, data 29/04/2016

Firma _____

RELAZIONE TECNICA E DICHIARAZIONE DI IMPEGNO AI SENSI DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Il sottoscritto **Fabio Robustelli Pisani**, in qualità di titolare dell'impresa **Antico Casolare**, con riferimento alla procedura di gara per l'affidamento del servizio bar presso l'Istituto Vallauri di Fossano, dichiara e si impegna formalmente al rispetto costante dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) durante l'intera esecuzione del contratto.

CLAUSOLE CONTRATTUALI E GESTIONE DEL SERVIZIO

L'impresa garantisce che:

1. **Variazione del Menù:** Il menù varierà settimanalmente per seguire rigorosamente la stagionalità delle materie prime.
2. **Quote di Qualità:** Verranno rispettate le quote di prodotti biologici, integrali e vegetariani dichiarate in sede di offerta e richieste dalla normativa vigente.
3. **Sostegno al Territorio:** Saranno privilegiati fornitori locali per garantire la massima freschezza dei prodotti e ridurre l'impatto ambientale legato ai trasporti (Filiera Corta e KM 0).

BEVANDE FREDDE E CALDE

In merito alla somministrazione di bevande:

- **Acqua Minerale:** Ci si impegna a distribuire acqua in formati non inferiori a 50 cl, proveniente da sorgenti della Regione Piemonte o comunque entro un raggio di 300 km da Fossano.
- **Selezione Bibite:** Sarà garantita la presenza di almeno un prodotto privo di edulcoranti artificiali, un prodotto a basso contenuto di zuccheri (max 2,5 gr/100 ml) e un prodotto biologico o del commercio equo e solidale (es. succhi o tè Fairtrade).
- **Preparati Solubili:** Si garantisce che tè al limone, cioccolata e altri granulati avranno un contenuto di zuccheri inferiore a 6g/100ml di prodotto erogato.
- **Caffetteria:** Grazie all'installazione di una nuova macchina professionale, verranno utilizzate miscele di alta qualità certificate.
- *Nota: Le schede tecniche e i certificati Fairtrade/Bio saranno disponibili alla visione presso il punto ristoro.*

FRUTTA, ORTAGGI E INSALATE

- **Approvvigionamento:** Si utilizzeranno prodotti freschi di stagione o di IV gamma di provenienza italiana.
- **Quota Biologica:** Almeno il 30% della frutta e degli ortaggi sarà di origine biologica certificata.
- **Frutta Tropicale:** Banane e altri prodotti esotici saranno esclusivamente biologici o certificati dal commercio equo e solidale.
- **Insalate:** Saranno servite rispettando i medesimi criteri di stagionalità e qualità, privilegiando le produzioni locali.

- *Nota: L'elenco dei fornitori e le certificazioni bio restano disponibili per ogni verifica.*

PANINI, PRODOTTI DA FORNO E SNACK

- **Fornitura Fresca:** Panini, focacce e tramezzini saranno realizzati quotidianamente con pane privo di grassi idrogenati e senza conservanti, utilizzando farine di qualità (tipo 0, 1, 2 o integrali).
- **Quota Bio Panificazione:** Almeno un prodotto su tre tra quelli da forno avrà ingredienti principali biologici.
- **Merende e Latticini:** Yogurt e formaggi saranno biologici, DOP o con marchio «di montagna». Almeno uno snack dolce su tre sarà biologico.
- **Snack Salati:** Si utilizzeranno solo oli di qualità (EVO, girasole o vinacciolo), garantendo opzioni a basso contenuto di sodio e di grassi.
- *Nota: Le dichiarazioni dei panificatori locali e le etichette nutrizionali saranno disponibili alla visione.*

REQUISITI ETICI E ALIMENTARI (UOVA E INTOLLERANZE)

- **Uova:** Si utilizzeranno esclusivamente uova da allevamenti biologici, all'aperto o a terra (codici 0, 1, 2), con divieto assoluto di uova da galline in gabbia.
- **Intolleranze:** È garantita la disponibilità costante di prodotti specifici per celiaci e intolleranti al lattosio, chiaramente segnalati con apposita cartellonistica per la sicurezza degli studenti.

GESTIONE RIFIUTI E IMBALLAGGI

- **Sacchi Rifiuti:** Si utilizzeranno esclusivamente sacchi in carta, in plastica riutilizzabile (min. 50% riciclato) o in materiale biodegradabile e compostabile (UNI EN 13432).
- **Riduzione Plastica:** Per il consumo di pasti e bevande verranno utilizzate stoviglie, tazzine e posate riutilizzabili (vetro, ceramica, acciaio), supportate dall'uso di una lavastoviglie professionale.

PREVENZIONE SPRECHI E PULIZIA

- **Lotta allo Spreco:** Si applicheranno sconti sui prodotti freschi a fine giornata e si garantirà la disponibilità di "doggy bag" per gli utenti.
- **Igiene Eco-attenta:** Per la pulizia dei locali e il lavaggio delle stoviglie si utilizzeranno esclusivamente detersivi dotati di etichetta di qualità ecologica.

EFFICIENZA ENERGETICA E MANUTENZIONE

- **Nuovi Macchinari:** Le attrezzature di nuova acquisizione (frigoriferi, lavastoviglie, vetrine) saranno in classe energetica elevata (Classe A o superiore) e utilizzeranno gas refrigeranti a basso GWP.
- **Risparmio Idrico:** Verranno installati riduttori di flusso (frangigetto) su tutti i punti di erogazione del bar in caso di necessità.
- **Arredi:** I nuovi mobili e la vetrinetta saranno realizzati con materiali sostenibili (es. legno FSC) e vernici atossiche.

- **Piano di Manutenzione:** Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, verrà trasmesso il piano di manutenzione programmata per garantire l'efficienza dei consumi nel tempo.

DICHIARAZIONE FINALE

Tutta la documentazione tecnica citata (schede prodotto, certificazioni bio, manuali d'uso, schede di sicurezza dei detergenti) **non viene allegata alla presente, ma resta formalmente disponibile alla visione** presso l'unità locale o sarà prodotta tempestivamente su richiesta della Stazione Appaltante.