

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel
settore della Pubblica Amministrazione
ovvero
Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*
(PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
(SERVIZIO MENSA E FORNITURA ALIMENTI)

Indice

1	PREMESSA	3
2	OGGETTO E STRUTTURA DEL DOCUMENTO	3
3	RELAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO (BACKGROUND DOCUMENT)	4
4	INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE ALL'APPALTO	4
4.1	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	4
4.2	CRITERIO DELL'OFFERTA "ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA".....	6
5	CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	6
5.1	OGGETTO DELL'APPALTO.....	6
5.2	SELEZIONE DEI CANDIDATI.....	7
5.3	SPECIFICHE TECNICHE DI BASE.....	7
5.3.1	<i>Produzione degli alimenti e delle bevande</i>	7
5.3.2	<i>Requisiti dei prodotti in carta-tessuto</i>	8
5.3.3	<i>Trasporti</i>	8
5.3.4	<i>Consumi energetici</i>	9
5.3.5	<i>Pulizie dei locali</i>	9
5.3.6	<i>Formazione del personale</i>	9
5.3.7	<i>Requisiti degli imballaggi</i>	10
5.3.8	<i>Gestione dei rifiuti</i>	10
5.3.9	<i>Informazione agli utenti</i>	11
5.4	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI.....	11
5.4.1	<i>Produzione degli alimenti e delle bevande</i>	11
5.4.2	<i>Riduzione e gestione dei rifiuti</i>	13
5.4.3	<i>Trasporti</i>	13
5.4.4	<i>Carbon Footprint</i>	13
5.4.5	<i>Consumi energetici</i>	13
5.4.6	<i>Riduzione del rumore</i>	14
5.5	CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI).....	14
5.5.1	<i>Conformità a standard sociali minimi</i>	14
6	CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI	17
6.1	OGGETTO DELL'APPALTO.....	17
6.2	SPECIFICHE TECNICHE.....	17
6.2.1	<i>Produzione degli alimenti e delle bevande</i>	17
6.2.2	<i>Riduzione e gestione dei rifiuti</i>	18
6.2.3	<i>Trasporti</i>	19
6.3	CRITERI PREMIANTI.....	20
6.3.1	<i>Produzione degli alimenti e delle bevande</i>	20
6.3.2	<i>Trasporti</i>	21
6.3.3	<i>Carbon Footprint</i>	22
6.4	CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI).....	22
6.4.1	<i>Par. ... Conformità a standard sociali minimi</i>	22

1 PREMESSA

Questo documento è parte integrante del *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione*, di seguito PAN GPP¹, ed inoltre tiene conto di quanto proposto nelle Comunicazioni su Consumo e Produzione Sostenibile (COM (2008) 397) e sul GPP (COM (2008) 400), adottate dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea.

In relazione a quanto indicato al punto 4.2 "obiettivo nazionale" del PAN GPP e nella Comunicazione (COM (2008) 400 par. 5.1), l'obiettivo proposto è di raggiungere entro il 2010, la quota del 50% di appalti verdi sul totale degli appalti. Tale percentuale verrà valutata sia sulla base del numero che del valore totale degli stessi.

Così come previsto dal PAN GPP sarà monitorata l'applicazione delle indicazioni del piano.

2 OGGETTO E STRUTTURA DEL DOCUMENTO

Questo documento contiene i "criteri ambientali minimi" elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del "Servizio di ristorazione", categoria di cui al paragrafo 3.6 lett. I) del Piano medesimo, che può comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

- a) produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- b) preparazione dei pasti;
- c) confezionamento dei pasti;
- d) somministrazione dei pasti;
- e) gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- f) gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico

I criteri si suddividono in criteri ambientali "di base" e "premianti". Essi sono infatti collegati alle singole fasi di definizione dell'appalto in modo da facilitare il compito della stazione appaltante che può introdurli nelle proprie gare attraverso un semplice "copia ed incolla" essendo stati selezionati in ossequio di quanto stabilito nel codice degli appalti, in relazione anche alla tutela della normativa sulla concorrenza e par condicio.

Le stazioni appaltanti che introducono i "criteri ambientali minimi" indicati nel presente documento nelle proprie procedure d'appalto, sono in linea con i principi del PAN GPP e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

Un appalto è "verde" se integra tutti i criteri "di base". Le stazioni appaltanti sono comunque invitate ad utilizzare anche quelli "premianti" quando aggiudica la gara d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le fasi della procedura d'appalto per le quali sono stati identificati i criteri sono:

-Oggetto dell'appalto: è descritto l'oggetto dell'appalto evidenziandone la sostenibilità ambientale e, ove presente, sociale in modo da segnalare la presenza di requisiti ambientali ed eventualmente sociali, nella procedura di gara. Le stazioni appaltanti dovranno indicare nell'oggetto dell'appalto il decreto ministeriale di approvazione dei criteri ambientali utilizzati.

-Selezione dei candidati: sono riportati i requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l'appalto in modo di recare i minori danni possibili sull'ambiente.

-Specifiche tecniche di base: in questa parte del documento sono riportate le specifiche tecniche di carattere ambientale che, unitamente alle "condizioni di esecuzione-criteri di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde".

¹ Il PAN GPP, adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n. 107 del 8 maggio 2008, è stato redatto ai sensi della legge 296/2006, articolo 1, commi 1126,1127,1128).

Questi criteri ambientali costituiscono un riferimento per le stazioni appaltanti che vogliono ottemperare a quanto previsto dall'art. 68, c.1, del D.Lgs. 163/06 "Specifiche tecniche" che stabilisce che le specifiche tecniche, "*Ogniqualevolta sia possibile, devono essere definite in modo da tenere conto*"omissis"....., *della tutela ambientale*".

-Specifiche tecniche premianti: in questa parte del documento sono indicate le specifiche tecniche di carattere ambientale atte a selezionare prodotti/servizi con prestazioni ambientali migliori di quelle garantite dal rispetto dei soli criteri di base. Tali criteri potranno essere utilizzati nei casi di aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta "economicamente più vantaggiosa.

-Condizioni di esecuzione/clausole contrattuali: in questa parte del documento sono descritte le condizioni di esecuzione/clausole contrattuali dell'appalto di carattere ambientale che, unitamente alle "specifiche tecniche di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde".

Per ogni criterio ambientale sono indicate le "verifiche" ovvero:

- la documentazione che l'offerente o il fornitore è tenuto a presentare per comprovare la conformità del prodotto o del servizio al requisito cui si riferisce
- ove esistenti, i mezzi di presunzione di conformità che la stazione appaltante può accettare al posto delle prove dirette

Laddove trattasi di impegni futuri, si fa riferimento alla "dichiarazione semplice del legale rappresentante" dell'offerente. In quest'ultimo caso, qualora non fosse già prassi contrattuale della stazione appaltante, si suggerisce di collegare sempre l'inadempimento di quanto dichiarato a sanzioni e, se del caso, alla previsione di risoluzione del contratto.

In relazione al punto a) fra i "mezzi di prova", che, come previsto dall'art. 68 c. 10 del d.lgs. 163/2006, possono essere rappresentati "*anche da una documentazione tecnica del fabbricante o da una relazione di prova di un organismo riconosciuto*", si precisa che, per 'organismo riconosciuto' si intendono, secondo quanto previsto dal successivo c.11 del medesimo art 68 i "*laboratori di prova, di calibratura e gli organismi di ispezione e certificazione conformi alle norme europee*".

3 RELAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO (BACKGROUND DOCUMENT)

Per un approfondimento degli aspetti metodologici, tecnici e normativi seguiti per la redazione del presente documento, si rinvia alla relazione di accompagnamento (background document), disponibile sul sito www.dsa.minambiente.it/gpp, (www.minambiente.it, sezione "argomenti", link: GPP – acquisti verdi).

Nella relazione sono descritti gli aspetti e gli impatti ambientali della categoria di cui è oggetto, sono citati i riferimenti normativi di riferimento, le altre fonti informative su cui si è basata la definizione dei criteri e sono approfonditi, ove necessario, gli aspetti relativi ai metodi di prova e ai documenti di prova per la verifica di conformità ai criteri.

Sono altresì fornite **le indicazioni sulla prevista evoluzione dei criteri che sarà recepita nella prossima versione dei criteri ambientali minimi**. Il background document può essere soggetto ad aggiornamenti qualora, in sede di applicazione dei Criteri ambientali minimi, si rendesse opportuno approfondire ulteriori aspetti.

4 INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE ALL'APPALTO

4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

I criteri ambientali, anche quelli "di base", corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto e che si consiglia di richiamare nel capitolato di gara, sono riportate nella relazione di accompagnamento.

In particolare si segnalano:

- REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- REGOLAMENTO (CE) N. 889/2008 DELLA COMMISSIONE del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1235/2008 DELLA COMMISSIONE dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- REGOLAMENTO (CE) N. 710/2009 DELLA COMMISSIONE del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- DECRETO MINISTERIALE 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n.889/2008 e n.1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- REGOLAMENTO (CE) N. 1898/2006 della COMMISSIONE del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- REGOLAMENTO (CE) N. 66/2010 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 novembre 2009 relativo al marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE)
- REGOLAMENTO (CE) n. 1221/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE (conosciuto come EMAS III)

ALTRE "FONTI INFORMATIVE":

- DECISIONE della COMMISSIONE, N. C(2005) 1028 del 23 marzo 2005, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica ai detersivi multiuso e ai detersivi per servizi sanitari
-
- DECISIONE DELLA COMMISSIONE N. C(2009) 4596 del 9 luglio 2009 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica al tessuto-carta
- DECISIONE DELLA COMMISSIONE N. C(2009) 9522 del 30 novembre 2009 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica ai mobili in legno
- DIRETTIVA 2009/125/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia
- DIRETTIVA 92/75/CEE del CONSIGLIO del 22 settembre 1992, concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti
- DIRETTIVA 2003/66/CE DELLA COMMISSIONE del 3 luglio 2003 che modifica la direttiva 94/2/CE che stabilisce modalità d'applicazione della direttiva 92/75/CEE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura indicante il consumo d'energia dei frigoriferi elettrodomestici, dei congelatori elettrodomestici e delle relative combinazioni

- REGOLAMENTO (CE) N. 643/2009 DELLA COMMISSIONE
- del 22 luglio 2009 recante modalità di applicazione della direttiva 2005/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito alle specifiche per la progettazione ecocompatibile degli apparecchi di refrigerazione per uso domestico
- COMUNICAZIONE della COMMISSIONE AL CONSIGLIO, AL PARLAMENTO EUROPEO, AL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO E AL COMITATO DELLE REGIONI COM(2007) 860 Mercati guida: un'iniziativa per l'Europa
- DECRETO del MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE 8 settembre 1999, n.350 Recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173
- DECRETO del MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI 29 novembre 2009, n.18354 recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
- LEGGE n. 381/1991 Disciplina delle cooperative sociali
- LEGGE n. 109/1996 Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati
- LEGGE n. 155/2003 Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale
- D.LGS 152/2006, art 185 come sostituito dall'articolo 2 comma 22 del D.Lgs 4/2008, relativo alle eccedenze derivanti dalle preparazioni di cibi solidi, cotti o crudi, destinate, con specifici accordi, alle strutture di ricovero di animali di affezione di cui alla legge 14 agosto 1991, n. 281
- REGOLAMENTO (CE) N. 1774/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

4.2 CRITERIO DELL'OFFERTA "ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA"

In linea con le indicazioni del PAN GPP al fine di tenere nel massimo conto gli aspetti della sostenibilità (ambientali, economici e sociali) la forma di aggiudicazione preferibile è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dal Codice degli Appalti².

Tale sistema consente di qualificare ulteriormente l'offerta rispetto a quanto indicato come requisito base attribuendo un punteggio tecnico a prestazioni ambientali e, ove possibile, sociali, più elevate, tipiche di prodotti meno diffusi e talvolta più costosi senza compromettere l'esito della gara. In questo modo si favorisce e si premia l'ecoinnovazione del mercato.

Secondo le indicazioni della Commissione europea, allo scopo di fornire al mercato un segnale adeguato, è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 15% del punteggio totale.

5 CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

5.1 OGGETTO DELL'APPALTO

"Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale e rispettoso dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura"

² D.Lgs 163/2006

³ La dicitura *"e rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura"* è utilizzata dall'Amministrazione aggiudicatrice se nell'appalto vengono integrati i "criteri sociali" di cui al successivo punto 5.5.

5.2 SELEZIONE DEI CANDIDATI

L'organizzazione deve possedere un Sistema di Gestione Ambientale, certificato in modo conforme ai corrispondenti requisiti del Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) o equivalenti.

5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti quali:

- *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine*: devono provenire – per almeno il 20% - da produzione biologica, in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, e – per il restante 20% - da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- *carne*: deve provenire – per almeno il 15% - da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e - per il restante 25% - da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- *pesce*: deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti). Per il pesce, la percentuale del 40% viene ridotta, fino a 24 mesi dalla data di pubblicazione del presente CAM, al 20%. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti che crescono all'aperto nella regione in cui viene prestato il servizio in oggetto. Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un “calendario di stagionalità” dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione. Tuttavia, non è indispensabile che i prodotti provengano effettivamente dalla regione stessa

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie), adottando soluzioni alternative che garantiscano una riduzione di almeno il 90% dei rifiuti da imballo prodotti con l'utilizzo di acqua e bevande finite confezionate.

Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto prevedendo comunque l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta dovrà effettuare il servizio di microfiltrazione e distribuzione bevande nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre documentare in sede di gara la riduzione degli imballi prevista.

Verifica:

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto nei centri refezionali e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate

La stazione appaltante deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti di carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-cartà», che comprende fogli o rotoli di tessuto-cartà idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica:

Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti «tessuto-cartà» - che siano in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. È accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3.3 Trasporti

Il fornitore si impegna ad utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica:

Il fornitore deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e; il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

5.3.4 Consumi energetici

Il fornitore - qualora il capitolato preveda la possibilità di fornire frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni da parte della ditta assegnataria - deve utilizzare: frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni dotati dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi.

Verifica:

Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

5.3.5 Pulizie dei locali

Il fornitore deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) ed equivalenti con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", ovvero di qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui.

Verifica:

Il rispetto del requisito é comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 005/344 CEE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio.

L'offerente che propone soluzioni equivalenti al presente requisito lo segnala con separata dichiarazione che allega all'offerta.

E' accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3.6 Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale una specifica attività di formazione annuale relativamente a:

- Alimentazione e salute
- Territorio ed alimentazione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

La società dovrà predisporre un piano di formazione e aggiornamento del personale, strutturato sui temi succitati, riportando:

- materie di formazione e aggiornamento
- ore di formazione (indicando il monte ore individuale per ciascuna qualifica)

- numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare
- tempistica di realizzazione dei corsi
- associazione di categoria, società o enti o studi professionali specializzati in materia, ordini professionali ad indirizzo scientifico e sanitario incaricati dello svolgimento dei corsi
- skills professionali dei docenti incaricati.

Verifica:

Il fornitore deve produrre un Piano di Formazione del Personale, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: le materie di formazione; le ore di formazione; il numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare; i tempi; le associazioni di categoria, società o enti o studi professionali specializzati in materia, ordini professionali ad indirizzo scientifico e sanitario incaricati dello svolgimento dei corsi; gli skills professionali dei docenti incaricati.

5.3.7 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve:

- a) rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
- b) essere costituito, se in carta o cartone per almeno il 100% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. Si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio attraverso i marchi "Moebius Loop", "Plastica Seconda Vita" e equivalenti).

Verifica:

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

La stazione appaltante potrà richiedere all'aggiudicatario di fornire una verifica di parte terza di quanto dichiarato ai punti a) e b), in particolare una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3.8 Gestione dei rifiuti

Il fornitore deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale su cui il servizio di mensa insiste.

Verifica:

Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

5.3.9 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione e salute
- Territorio ed alimentazione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica:

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i soggetti ai quali verrà destinata la comunicazione; i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

5.4 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI

Si raccomanda l'inserimento di criteri premianti rispetto a quanto previsto nei criteri base, dopo adeguata indagine di mercato da parte della stazione appaltante, per accertare prezzi e disponibilità dei servizi con i requisiti richiesti.

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti occorre tener conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione, evitando di assegnare un punteggio eccessivamente rilevante a quei criteri la cui adozione non riduce in maniera significativa tali impatti.

5.4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Tali criteri prevedono la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora:

1. le percentuali previste per gli alimenti nel punto 4.3.1 siano superiori al 40%;
2. venga ridotto al minimo il numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori (*cosiddetta filiera corta*);
3. i prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provengano da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale* ("Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti, in particolare nel Sud. Le organizzazioni del commercio equo e solidale (supportate dai consumatori) si impegnano attivamente per sostenere i produttori, sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere modifiche delle regole e delle pratiche seguite nel commercio internazionale", elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*);
4. venga garantita la *Rintracciabilità di Filiera*, definita come l'identificazione documentata – basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile, così come previsto dallo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007;
5. venga ridotta la distanza tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali dei pasti;

6. i prodotti ortofrutticoli provengano dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile;
7. i prodotti alimentari (ortofrutticoli, olio, aceto, vino, conserve, prodotti da forno) derivino da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, come definito dalla Legge 109/1996 "Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati";
8. il cibo non somministrato venga recuperato, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003 (del Buon Samaritano), che prevede la destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari;

Verifica:

Per il criterio 1: dichiarazione del legale rappresentante relativa alle percentuali, superiori al 40%, previste per gli alimenti di cui al punto 4.3.1.;

Per il criterio 2: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesta – per ogni specifico alimento – il numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori;

Per il criterio 3: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la sua provenienza dal commercio equo solidale, ovvero attestazioni adeguate del rispetto dei criteri, in quanto importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;

Per il criterio 4: il rispetto del requisito è comprovato dal possesso dello standard ISO 22005:2007, relativo alla tracciabilità definita come la capacità di seguire i "movimenti di un alimento attraverso i vari stadi di produzione, processo e distribuzione". Possono essere ammesse anche altre etichette nazionali o internazionali che soddisfano i criteri elencati. L'offerente che propone soluzioni equivalenti al presente requisito lo segnala con separata dichiarazione che allega all'offerta. È accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica o una relazione di prova di un organismo riconosciuto;

Per il criterio 5: dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza (in km) dal luogo della loro somministrazione;

Per il criterio 6: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento – la sua provenienza da soggetti imprenditoriali ricadenti nell'area dell'Agricoltura Sociale, come attestato da Certificato Camerale Ordinario, dal quale si deve inequivocabilmente desumere sia la qualifica di cooperativa sociale (di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991) che la qualifica di impresa agricola. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Cooperativa Sociale con il quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti;

Per il criterio 7: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti – per ogni specifico alimento – che le materie prime provengono da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, come definito dalla Legge 109/1996 "Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati". Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Cooperativa che gestisce terreni sequestrati o confiscati alle mafie con il quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti;

Per il criterio 8: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003 (del Buon Samaritano), la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

5.4.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

Si prevede inoltre la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora vengano utilizzati - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) o provenienti da plastiche da materie prime vegetali, quando nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti;

Verifica:

Dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesta l'impegno a utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) o provenienti da plastiche da materie prime vegetali. Per la provenienza da materie prime vegetali è accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.4.3 Trasporti

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora il fornitore:

1. organizzi od aderisca ad una gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci, che permetta di attuare soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi;
2. organizzi sistemi di trasporto collettivo delle persone impiegate nell'azienda.

Verifica:

Per il criterio 1: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci, se ne descrivano le caratteristiche (comprehensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci;

Per il criterio 2: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la presenza di un sistema organizzato di trasporto collettivo delle persone impiegate nell'azienda. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Collettivo per il Personale che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle persone; il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

5.4.4 Carbon Footprint

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora il fornitore produca un informazione relativa all'impronta di carbonio (*carbon footprint*) associata al servizio, sulla base del calcolo della CO₂ emessa nelle fasi di trasporto, preparazione e somministrazione dei pasti e gestione dei rifiuti.

Verifica:

La Carbon Footprint associata al servizio di ristorazione deve essere calcolata facendo riferimento allo standard ISO 14064: 2006.

5.4.5 Consumi energetici

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora il fornitore produca direttamente energia da fonti energetiche rinnovabili oppure acquisti certificati RECS (*Renewable Energy Certificate System*), un sistema internazionale di certificazione che attesta la produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile da parte dell'operatore dal quale si acquista l'energia elettrica;

Verifica:

Nel caso in cui vi sia produzione diretta di energia da fonti energetiche rinnovabili è necessaria una dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti tale produzione. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda della Produzione Diretta da Fonti Energetiche Rinnovabili che riporti le seguenti

indicazioni: la fonte energetica rinnovabile utilizzata; la tipologia e le caratteristiche dell'impianto; la sua importanza rispetto alle necessità energetiche complessive della mensa.

Nel caso in cui si acquistino dei certificati RECS (*Renewable Energy Certificate System*) dal GSE è sufficiente produrre una copia di tali certificati.

5.4.6 Riduzione del rumore

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora il fornitore predisponga od installi dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa.

Verifica:

dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.

5.5 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

5.5.1 Conformità a standard sociali minimi

I beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente contratto/capitolato speciale d'appalto, che deve essere sottoscritta dall'offerente (Allegato n. ... : "Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi").

Al fine del monitorare la conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

- 1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;*
- 2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;*
- 3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;*
- 4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;*
- 5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.*

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste al par. ... del presente contratto/capitolato speciale.

ALLEGATO: Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

Testo da allegare al capitolato e/o al contratto di fornitura.

Allegato n.

Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

Il sottoscritto
in qualità di rappresentante legale di.....

dichiaro:

che i beni oggetto del presente appalto sono prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard") definiti da:

- le otto Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL, International Labour Organization – ILO), ossia, le Convenzioni n. 29, 87, 98, 100, 105, 111 e 182;
- Convention concerning Occupational Safety and Health and the Working Environment (n° 155);
- la "Dichiarazione Universale dei Diritti Umani";⁴
- art. n. 32 della "Convenzione sui Diritti del Fanciullo";⁵
- la legislazione nazionale, vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, riguardanti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché le legislazione relativa al lavoro, inclusa quella relativa a all'assicurazione sociale (previdenza e assistenza).

Quando le leggi nazionali e gli standard sopra richiamati fanno riferimento alla stessa materia, sarà garantita la conformità allo standard più elevato.

Convenzioni fondamentali dell'ILO:

Ban on child labour (Article 32 of the UN Convention on the Rights of the Child, ILO Convention n.138 and 182)

- Children have the right to be protected against economic exploitation in work, and against carrying out work which may undermine their educational and developmental opportunities.
- The minimum age shall in no event be lower than 15 years (14 or 16 years in some countries).
- Children under 18 shall not carry out work which endangers their health or safety, including night work.
- If child labour is used, a speedy phasing-out shall be sought. At the same time, a system shall be put in place to ensure that the children are provided for and are able to pursue an education until they are no longer of school age.

Forced labour/slavery (ILO Convention n. 29 and 105)

- No form of forced labour, slave labour or involuntary work shall be permitted.
- Workers shall not be required to pay a deposit or surrender their identity papers to their employer, and shall be free to terminate their employment contracts upon reasonable notice.

Discrimination (ILO Convention n. 100 and 111)

- No discrimination shall be permitted in working life on the basis of ethnicity, religion, age, disability, gender, marital status, sexual orientation, union membership or political affiliation.

⁴ Approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10 dicembre 1948.

⁵ Approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 20 novembre 1989, ratificata in Italia con Legge del 27 maggio 1991, n. 176 "Ratifica ed esecuzione della Convenzione sui Diritti del Fanciullo, fatta a New York il 20 novembre 1989".

The right to form trade unions and the right to collective bargaining (ILO Convention n. 87 and 98)

- *Workers shall, without exception, have the right to join or form trade unions as they choose, and to bargain collectively.*
- *If these rights are restricted or under development, the supplier shall facilitate meetings*

Firma,

Data:.....

Timbro

6 CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

6.1 OGGETTO DELL'APPALTO

“Acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale e rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura”⁶

6.2 SPECIFICHE TECNICHE

6.2.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti quali:

- *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine*: devono provenire – per almeno il 20% - da produzione biologica, in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, e – per il restante 20% - da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- *carne*: deve provenire – per almeno il 15% - da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e - per il restante 25% - da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- *pesce*: deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti). Per il pesce, la percentuale del 40% viene ridotta, fino a 24 mesi dalla data di pubblicazione del presente CAM, al 20%. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti che crescono all'aperto nella regione in cui viene prestato il servizio in oggetto. Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un “calendario di stagionalità” dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione. Tuttavia, non è indispensabile che i prodotti provengano effettivamente dalla regione stessa

⁶ La dicitura “e rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura” è utilizzata dall'Amministrazione aggiudicatrice se nell'appalto vengono integrati i “criteri sociali” di cui al successivo punto 5.

Verifica:

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto nei centri refezionali e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. La stazione appaltante deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

6.2.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

Il fornitore deve utilizzare imballaggi provenienti da materiali di riciclo, ovvero da qualsiasi operazione di recupero attraverso la quale i materiali di rifiuto sono stati ritrattati per ottenere prodotti, materiali o sostanze da utilizzare per la loro funzione originaria o per altri fini, o riutilizzabili.

Nel caso di utilizzo di imballaggi in legno, il legno deve provenire da "foreste gestite in modo sostenibile" e certificate da regimi di certificazione di terzi indipendenti - basati sui criteri elencati al paragrafo 15 della risoluzione del Consiglio, del 15 dicembre 1998, relativa ad una strategia forestale per l'Unione europea e successivi sviluppi - che garantiscono che il produttore a) disponga di una politica di acquisizione sostenibile del legno e un sistema per rintracciarne e verificarne l'origine e seguirne i movimenti dalle foreste al primo punto di ricevimento; b) dimostri l'origine di tutto il legno e assicuri la sua provenienza da fonti legittime; c) non provenga da aree protette (o per le quali è in corso il processo ufficiale per definirle tali), da foreste antiche e da foreste di alto valore ambientale definite da procedure nazionali, a meno che gli acquisti siano pienamente conformi alla regolamentazione nazionale in materia di tutela ambientale.

Nel caso di utilizzo di prodotti di carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il fornitore deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale su cui il servizio di mensa insiste

Verifica:

Nel caso di utilizzo di imballaggi provenienti da materiali di riciclo, il fornitore dovrà fornire la documentazione appropriata da cui risulti il contenuto in percentuale sul peso di materiale riciclato. Possono essere usate a questo scopo le certificazioni che attestano la presenza di una determinata percentuale di materiale riciclato (ad esempio nel caso del legno). Nel caso di altri materiali costituenti gli imballaggi (metalli, vetro, plastica, ecc.) che, pur essendo frequentemente costituiti da percentuali elevate di riciclato, non dispongono di strumenti simili, possono essere utilizzate delle asserzioni ambientali auto-dichiarate (secondo la UNI EN ISO 14021). La stazione appaltante effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale mediante presa visione della documentazione prevista dalla normativa vigente.

Nel caso di utilizzo di imballaggi riutilizzabili deve essere fornita una descrizione dell'imballaggio del prodotto, insieme alla relativa dichiarazione di conformità ai presenti criteri. Sono considerati riciclabili tutti gli imballaggi che siano costituiti da materiali che dispongono di un consorzio di filiera aderente a CONAI (o equivalente estero). L'esistenza di un consorzio di filiera rende legittima l'asserzione che il materiale è "riciclabile", in quanto soddisfa automaticamente i criteri previsti dalla EN ISO 14021 per l'utilizzo del termine in asserzioni auto-dichiarate e cioè: le installazioni per la raccolta ed il recupero ai fini del riciclaggio sono facilmente disponibili per una ragionevole proporzione di acquirenti, potenziali acquirenti ed utilizzatori del prodotto nell'area in cui tale prodotto è venduto; le installazioni sono disponibili ad ospitare i materiali raccolti; - il prodotto per il quale è effettuata l'asserzione è effettivamente raccolto e riciclato.

Nel caso di utilizzo di imballaggi in legno, è necessario possedere un certificato di catena di custodia FSC, PEFC o equivalenti da parte del fabbricante di prodotto finito.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta» - che siano in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. L'offerente che propone soluzioni equivalenti al presente requisito lo segnala con separata dichiarazione che allega all'offerta. È accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

6.2.3 Trasporti

Il fornitore si impegna ad utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica:

Il fornitore deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e; il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

6.3 CRITERI PREMIANTI

Si raccomanda l'inserimento di criteri premianti rispetto a quanto previsto nei criteri base, dopo adeguata indagine di mercato da parte della stazione appaltante, per accertare prezzi e disponibilità dei servizi con i requisiti richiesti.

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti occorre tener conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione, evitando di assegnare un punteggio eccessivamente rilevante a quei criteri la cui adozione non riduce in maniera significativa tali impatti.

6.3.1 *Produzione degli alimenti e delle bevande*

Tali criteri prevedono la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora:

1. le percentuali previste per gli alimenti nel punto 4.3.1 siano superiori al 40%;
2. venga ridotto al minimo il numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori (*cosiddetta filiera corta*);
3. i prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provengano da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale* ("Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti, in particolare nel Sud. Le organizzazioni del commercio equo e solidale (supportate dai consumatori) si impegnano attivamente per sostenere i produttori, sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere modifiche delle regole e delle pratiche seguite nel commercio internazionale", elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*);
4. venga garantita la *Rintracciabilità di Filiera*, definita come l'identificazione documentata – basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile, così come previsto dallo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007;
5. venga ridotta la distanza tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali dei pasti;
6. i prodotti ortofrutticoli provengano dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile;
7. i prodotti alimentari (ortofrutticoli, olio, aceto, vino, conserve, prodotti da forno) derivino da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, come definito dalla Legge 109/1996 "Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati".

Verifica:

Per il criterio 1: dichiarazione del legale rappresentante relativa alle percentuali, superiori al 40%, previste per gli alimenti di cui al punto 4.3.1.;

Per il criterio 2: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesta – per ogni specifico alimento – il numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori;

Per il criterio 3: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la sua provenienza dal commercio equo solidale, ovvero attestazioni adeguate del rispetto dei criteri, in quanto importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;

Per il criterio 4: il rispetto del requisito è comprovato dal possesso dello standard ISO 22005:2007, relativo alla tracciabilità definita come la capacità di seguire i “movimenti di un alimento attraverso i vari stadi di produzione, processo e distribuzione”. Possono essere ammesse anche altre etichette nazionali o internazionali che soddisfano i criteri elencati. L'offerente che propone soluzioni equivalenti al presente requisito lo segnala con separata dichiarazione che allega all'offerta. È accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica o una relazione di prova di un organismo riconosciuto;

Per il criterio 5: dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza (in km) dal luogo della loro somministrazione;

Per il criterio 6: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento – la sua provenienza da soggetti imprenditoriali ricadenti nell'area dell'Agricoltura Sociale, come attestato da Certificato Camerale Ordinario, dal quale si deve inequivocabilmente desumere sia la qualifica di cooperativa sociale (di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991) che la qualifica di impresa agricola. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Cooperativa Sociale con il quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti;

Per il criterio 7: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti – per ogni specifico alimento – che le materie prime provengono da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, come definito dalla Legge 109/1996 “Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati”. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Cooperativa che gestisce terreni sequestrati o confiscati alle mafie con il quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti.

6.3.2 Trasporti

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora il fornitore:

1. organizzi od aderisca ad una gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci, che permetta di attuare soluzioni collettive come il magazzino comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi;
2. organizzi sistemi di trasporto collettivo delle persone impiegate nell'azienda.

Verifica:

Per il criterio 1: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci, se ne descrivano le caratteristiche (comprendenti di mappe e foto) e le modalità di funzionamento. Si richiede inoltre la

sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci;

Per il criterio 2: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la presenza di un sistema organizzato di trasporto collettivo delle persone impiegate nell'azienda. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Collettivo per il Personale che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle persone; il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

6.3.3 Carbon Footprint

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi, da parte della stazione appaltante, qualora il fornitore produca un'informazione relativa all'impronta di carbonio (*carbon footprint*) associata alla fornitura, sulla base del calcolo della CO₂ emessa nelle fasi di trasporto e gestione dei rifiuti.

Verifica

La Carbon Footprint associata alla fornitura di derrate alimentari deve essere calcolata facendo riferimento allo standard ISO 14064: 2006

6.4 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

Testo da inserire tra le condizioni di esecuzione contrattuale (es.: nel capitolato speciale d'appalto e/o nel contratto d'appalto).

6.4.1 Par. ... Conformità a standard sociali minimi

I beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente contratto/capitolato speciale d'appalto, che deve essere sottoscritta dall'offerente (Allegato n. ... : "Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi").

Al fine del monitorare la conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

- 6. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;*
- 7. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;*
- 8. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;*
- 9. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;*

10. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste al par. ... del presente contratto/capitolato speciale.

ALLEGATO: Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

Testo da allegare al capitolato e/o al contratto di fornitura.

Allegato n.

Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

Il sottoscritto

in qualità di rappresentante legale di.....

dichiaro:

che i beni oggetto del presente appalto sono prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard") definiti da:

- *le otto Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL, International Labour Organization – ILO), ossia, le Convenzioni n. 29, 87, 98, 100, 105, 111 e 182;*
- *Convention concerning Occupational Safety and Health and the Working Environment (n° 155);*
- *la "Dichiarazione Universale dei Diritti Umani";⁷*
- *art. n. 32 della "Convenzione sui Diritti del Fanciullo";⁸*
- *la legislazione nazionale, vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, riguardanti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché le legislazione relativa al lavoro, inclusa quella relativa a all'assicurazione sociale (previdenza e assistenza).*

Quando le leggi nazionali e gli standard sopra richiamati fanno riferimento alla stessa materia, sarà garantita la conformità allo standard più elevato.

Convenzioni fondamentali dell'ILO:

Ban on child labour (Article 32 of the UN Convention on the Rights of the Child, ILO Convention n.138 and 182)

- *Children have the right to be protected against economic exploitation in work, and against carrying out work which may undermine their educational and developmental opportunities.*
- *The minimum age shall in no event be lower than 15 years (14 or 16 years in some countries).*
- *Children under 18 shall not carry out work which endangers their health or safety, including night work.*
- *If child labour is used, a speedy phasing-out shall be sought. At the same time, a system shall be put in place to ensure that the children are provided for and are able to pursue an education until they are no longer of school age.*

Forced labour/slavery (ILO Convention n. 29 and 105)

- *No form of forced labour, slave labour or involuntary work shall be permitted.*

⁷ Approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10 dicembre 1948.

⁸ Approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 20 novembre 1989, ratificata in Italia con Legge del 27 maggio 1991, n. 176 "Ratifica ed esecuzione della Convenzione sui Diritti del Fanciullo, fatta a New York il 20 novembre 1989".

- *Workers shall not be required to pay a deposit or surrender their identity papers to their employer, and shall be free to terminate their employment contracts upon reasonable notice.*

Discrimination (ILO Convention n. 100 and 111)

- *No discrimination shall be permitted in working life on the basis of ethnicity, religion, age, disability, gender, marital status, sexual orientation, union membership or political affiliation.*

The right to form trade unions and the right to collective bargaining (ILO Convention n. 87 and 98)

- *Workers shall, without exception, have the right to join or form trade unions as they choose, and to bargain collectively.*
- *If these rights are restricted or under development, the supplier shall facilitate meetings*

Firma,

Data:.....

Timbro