

ALLEGATO 1 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER GLI AFFIDAMENTI RELATIVI AI SERVIZI DI RISTORO

La gestione del bar da parte del concessionario dovrà avvenire nel pieno rispetto delle clausole contenute nel decreto 6 novembre 2023, adottato con DM 9 aprile 2025, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025, relativo ai «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili».

A tal fine, il concessionario è tenuto elaborare una Relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente allegato descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

a) CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)

TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI

I prodotti in vendita sugli scaffali devono essere conformi ai criteri contenuti nel Capitolo 2.2 del suddetto decreto, di seguito descritti:

Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl.. Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibi tè, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti. Due o più di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti. Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto 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).

Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114. Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preporzioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, devono avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato. Se sono presenti più prodotti a base di cacao, almeno uno di questi, in alternativa ad avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato, può essere biologico o proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziativa quale il Fairtrade

Labelling Organizations , il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (1) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

Frutta e ortaggi

Se presenti frutta o ortaggi, questi devono essere freschi di stagione di IV gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale deve essere biologica oppure proveniente 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. Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate deve essere messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

Insalate

Se presenti insalate, tra queste, almeno un tipo tra quelle disponibili, deve essere biologica. Se presenti, in particolare, insalate contenenti cereali, almeno un tipo tra quelle disponibili deve essere biologica oppure i cereali in essa contenuti devono essere integrali.

Prodotti esotici

Se presenti (ananas, banane, zucchero di canna), questi devono essere biologici oppure provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziativa quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (2) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

Merende (snack) a base di latte e latticini

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. 2.2.2.8 Merende (snack) salate Le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono

ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati. Almeno un prodotto su tre deve essere biologico. 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 con ri fermento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

Merende (snack) dolci

a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve 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, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti. I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

b) 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, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO).

Uova

Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, il concessionario è tenuto ad approvvigionarsi solo di prodotti con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2). 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». Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 - Allevamento nelle gabbie».

Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio. Le informazioni devono essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR- code o indirizzo internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

ULTERIORI INDICAZIONI

Il concessionario deve seguire le seguenti ulteriori indicazioni:

i 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.

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 decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.

La stazione appaltante verifica il rispetto delle prescrizioni contenute nei criteri sino ad ora descritti direttamente in situ e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa dal concessionario su apposita richiesta.

PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

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 conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto deve essere applicato uno sconto oppure devono essere attivate collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa « to good to go ») oppure, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari devono essere donate entro la scadenza della « Shelf-life » ossia entro il « termine minimo di conservazione del prodotto » ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili devono essere gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc. Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le family o doggy bag oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi. Verifica: il rispetto del requisito deve essere verificato in situ e su base documentale. Il concessionario descrive in un rapporto semestrale come ha attuato tale criterio e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

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

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti 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 detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Verifica: il rispetto del requisito deve essere verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

EFFICIENZA ENERGETICA

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto 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. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichetta tura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non devono, inoltre, contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati. 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.

Ai fini della verifica del rispetto del presente criterio, il concessionario comunica, al direttore dell'esecuzione del contratto, l'acquisto effettuato e ad invia le 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.

RIDUTTORI DEL FLUSSO IDRICO

Il concessionario deve installare, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

ARREDI PER PUNTI RISTORO

Nel caso in cui fosse previsto l'uso di arredi per l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi devono essere arredi progettati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche con cernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. 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. Verifica: l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi di smessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.

COMUNICAZIONE

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare: le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna); il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi; nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione; la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione. I contenuti, le modalità e la tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

b) CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI

Requisiti dei prodotti

I prodotti devono essere conformi ai criteri contenuti nel capoverso rubricato "Panini e prodotti da forno" di cui al capitolo "a) CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)".

Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

I panini devono essere preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino. A ridosso del termine della shelf-life, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, devono essere messi a disposizione a prezzi scontati oppure sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari. Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato nel paragrafo "Comunicazione" di cui al capitolo "a) CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)".

Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini che necessitano di essere conservati in ambienti refrigerati, devono essere riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro. Non devono essere presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.

Per la pulizia delle superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti, nel caso di

pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Verifica: il rispetto del requisito deve essere verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione, anche tecnica, richiesta, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM, per i prodotti privi delle etichette ambientali richieste.

Efficienza energetica

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto 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. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichetta tura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non devono, inoltre, contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati. 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. Verifica: Il concessionario si impegna a comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad inviare le schede tecniche 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.

Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui sia necessario acquisire nuovi elementi di arredo per i locali interni o esterni destinati al consumo dei panini, gli stessi devono essere conformi alle prescrizioni contenute nel capoverso "Arredi per punti ristoro" di cui al capitolo "a) CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)".

Comunicazione

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare: le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna); la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa shelf-life è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione; nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.