

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*), lett. *b*) punto 5.

6. Servizio da rendere in centro di cottura esterno: adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura.

*Sub criterio a)* Si attribuiscono punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti.

*Sub criterio b)* Si attribuiscono ulteriori punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura.

Verifica: allegare le certificazioni possedute in corso di validità.

#### F. Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari

La stazione appaltante garantisce che il servizio, anche nel caso di gestione diretta o affidamento in house, sia complessivamente conforme a tutti i criteri ambientali previsti, a seconda della destinazione del servizio, nelle lett. C, D, E del presente documento.

a. Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari.

Ai sensi dell'art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, le seguenti specifiche tecniche:

1. Requisiti degli alimenti

*Fornitura di derrate alimentari per asili nido, scuole primarie e secondarie.*

I requisiti delle forniture dei prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione scolastica (*sub C*, lett. *a*), punto 1;

*Fornitura di derrate alimentari per uffici, università, caserme ed altro personale della pubblica amministrazione;*

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per uffici, università e caserme (*sub D*, lett. *b*), punto 1);

*Fornitura di derrate alimentari per ospedali, strutture assistenziali e detentive;*

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per ospedali, strutture assistenziali e detentive (*sub E*, lett. *a*), punto 1.

Verifica: la verifica verrà effettuata sulla base della documentazione fiscale, ovvero attraverso la presa in visione delle fatture e dei documenti di trasporto e delle etichette dei prodotti consegnati.

b. Criteri premianti.

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, deve introdurre uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

1. Chilometro zero e filiera corta:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*, lett. *b*), punto 1.

2. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione per uffici, università e caserme, *sub D*, lett. *c*) punto 3.

3. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*, lett. *b*), punto 5.

4. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione per uffici, università e caserme, *sub D*, lett. *c*), punto 6.

## CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

### Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

### Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

### Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotto, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

### Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, spinaci, tarassaco.

### Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

### Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

### Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

#### Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

#### Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

#### Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

#### ALLEGATO B

I diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose alle quali si fa riferimento in questo documento sono quelli definiti da:

la «Carta Internazionale dei Diritti Umani» (Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948); Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (1966); Patto internazionale sui diritti civili e politici (1966));

le Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL) di cui all'allegato X del decreto legislativo n. 50/2016 relative a lavoro forzato, lavoro minorile, discriminazione, libertà di associazione sindacale e diritto alla negoziazione collettiva, ossia:

Convenzione OIL 87 sulla libertà d'associazione e la tutela del diritto di organizzazione;

Convenzione OIL 98 sul diritto di organizzazione e di negoziato collettivo;

Convenzione OIL 29 sul lavoro forzato;

Convenzione OIL 105 sull'abolizione del lavoro forzato;

Convenzione OIL 138 sull'età minima;

Convenzione OIL 111 sulla discriminazione nell'ambito del lavoro e dell'occupazione;

Convenzione OIL 100 sulla parità di retribuzione;

Convenzione OIL 182 sulle peggiori forme di lavoro infantile;

La legislazione nazionale relativa al lavoro vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, inclusa la normativa relativa alla salute e alla sicurezza, al salario minimo e all'orario di lavoro.

Quando le leggi nazionali e le fonti internazionali sopra richiamate si riferiscono alla stessa materia, si farà riferimento allo standard più elevato, in favore dei lavoratori, tra quello stabilito dalle leggi nazionali e quello delle fonti internazionali.