

**SCHEMA DI RILEVAZIONE REQUISITI AMBIENTALI MINIMI**

**Decreto n.65 del 10 marzo 2020**

***“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”  
(CAM)***

**COMUNE DI CASTROLIBERO**

(Provincia di Cosenza)

**PROCEDURA APERTA**

**- ai sensi art.60 D.Lgs. n. 50/2016 e ss.ms.ii. -**

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Alunni Scuola dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado e per il personale docente e non docente aventi diritto alla mensa secondo le normative vigenti.**

**Anni scolastici 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026**

**CIG: 98193342C2**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di \_\_\_\_\_ giusta procura \_\_\_\_\_ in data a rogito del  
notaio \_\_\_\_\_ n. rep. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
autorizzato a rappresentare la seguente DITTA:

AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 445/2000

ai fini della partecipazione alla presente procedura di affidamento, consapevole della responsabilità  
penale nel caso di affermazioni mendaci

**DICHIARA**

Per la dimostrazione dei criteri ambientali minimi di seguito elencati:

- 1.ALIMENTI E DELLE BEVANDE (CAM 5.3.1): l'utilizzo di prodotti certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento CE. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 e accreditati in conformità delle stesse;

2.REQUISITI DEGLI ALIMENTI: l'utilizzo di prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP o con certificazione SQNPI, SQNZ etc...) conformi alla normativa vigente;

3.PRODOTTI IN CARTA TESSUTO (CAM 5.3.2): l'utilizzo dei seguenti prodotti:

nome \_\_\_\_\_

marca \_\_\_\_\_

Si presumono conformi i prodotti dotati del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla normativa vigente;

4.STOVIGLIE: di utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UN EN 13432;

5.MEZZI DI TRASPORTO (CAM 5.3.3): di produrre una scheda dei mezzi di trasporto che riporti la tipologia dei mezzi, la targa e copia delle carte di circolazione;

6. PULIZIE DEI LOCALI (CAM 5.3.5) l'utilizzo dei seguenti prodotti:

nome \_\_\_\_\_

marca \_\_\_\_\_

Di garantire la pulizia dei locali e delle superfici dure tramite detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla normativa vigente;

7. IMBALLAGGI (CAM 5.3.6): di descrivere l'imballaggio con indicazione della norma tecnica a cui è conforme;

8. RIFIUTI (CAM 5.3.7) di garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

9. PIANO DI INFORMAZIONE (CAM 5.3.8): di produrre un piano di informazione all'utenza che indichi le caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati previsti nei MENU';

10.FORMAZIONE e Aggiornamenti Professionali del Personale addetto al servizio: di impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e per gli addetti alla sala mensa ed alla cucina .

Data \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_