



Raccomandazioni per acquisti pubblici responsabili nel settore dell'alimentazione

Derrate alimentari, attrezzature per cucine, prodotti di pulizia e servizi di ristorazione collettiva

Versione 2/2024

Su mandato dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM)



Raccomandazioni per acquisti pubblici responsabili nel settore dell'alimentazione

Destinatari

Il presente documento indica raccomandazioni e criteri per effettuare acquisti pubblici responsabili nel settore dell'alimentazione. Le raccomandazioni e i criteri sono strutturati in 14 schede tematiche. Per una migliore leggibilità, nel presente documento i termini di genere maschile si riferiscono a persone di entrambi i sessi.

Le raccomandazioni e i criteri sono destinati agli addetti di acquisti di derrate alimentari, di servizi di ristorazione collettiva, di attrezzature e prodotti di pulizia per le cucine professionali, nonché alle persone che programmano i menù e ai responsabili della definizione delle strategie di acquisto.

Il presente documento si rivolge in particolare ai capi cuochi e ai cuochi, ai responsabili di mense e ristoranti e al personale dei servizi di ristorazione di ospedali, scuole, università, asili nido, case di cura per anziani, alberghi ecc.

Le raccomandazioni e i criteri di seguito elencate sono applicabili sia al settore pubblico sia al settore privato.

Altri documenti a disposizione

Per maggiori informazioni sono disponibili anche i seguenti documenti:

- I codici etici aziendali, un documento attraverso il quale l'azienda si impegna a proporre delle offerte di ristorazione collettiva responsabile.
- L'elenco degli strumenti e delle aziende private che offrono dei servizi e / o un accompagnamento per la messa in opera delle raccomandazioni (elenco non esaustivo).
- Il documento completo con la griglia dei punti per i criteri di aggiudicazione.

Riferimenti

Committente:	Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), sezione Consumo e prodotti, 3003 Berna. L'UFAM è un Ufficio del Dipartimento federale dell'ambiente, dei trasporti, dell'energia e delle comunicazioni (DATEC).
Offerente:	Beelong Sàrl
Autore:	Charlotte de La Baume
Supporto UFAM:	Ruth Freiermuth Knuchel, Mathilde Delley e Geneviève Doblet, servizio Acquisti pubblici ecologici. Josef Känzig, Capo sezione.
Gruppo di supporto:	Emiliano Bello (UFCL), Luana Cresta (UFAG), Ludovic Delaloye (Cantone del Vallese), Florence Diserens (Beelong), Magda Chodup (UFCL), Eva Geilinger (UFE), Yvonne Lötscher (Città di Zurigo), Flora Madic (Cantone di Ginevra), Raphaël Reinert (USAV), Sophie Réviron (Agridea), Elisabeth Rohner (Città di Zurigo), Saskia Sanders (UFAM).
Verifica:	Il presente documento è stato verificato nell'ambito di una consultazione a cui hanno partecipato diversi esperti e specialisti del settore (cuochi e addetti agli acquisti) in laboratori bilingue.

In Svizzera, il 28 % dell'impatto dei consumi sull'ambiente è dovuto all'alimentazione, il 24 % alle abitazioni e il 12 % alle modalità di trasporto. Facendo le scelte alimentari giuste è possibile ridurre questo impatto della metà ⁽¹⁾

500 milioni di pasti

In Svizzera, nelle strutture di ristorazione collettiva vengono serviti ⁽²⁾ all'anno, una cifra che denota un potenziale importante.

Eroi dietro le quinte

i capi cuochi, gli addetti agli acquisti e le imprese di ristorazione acquistano quotidianamente una quantità enorme di derrate alimentari. Le loro scelte incidono profondamente sull'agricoltura e sul futuro del pianeta.

Raccomandazioni e criteri

sono disponibili 14 schede tematiche a sostegno di acquisti pubblici responsabili.

Quali sono gli impatti ecologici dei consumi alimentari sull'ambiente?



la qualità dell'aria e il cambiamento **climatico**



la qualità e la disponibilità di **acqua**



la qualità del **suolo**



la **biodiversità**



la **salute umana**



il benessere degli **animali**



le **condizioni sociali**

L'impatto si manifesta in varie tappe del ciclo di vita di un prodotto: nella produzione delle materie prime, nel trasporto, nella trasformazione delle materie prime, nella distribuzione, nel consumo e infine nello smaltimento. Tuttavia, la parte preponderante dell'impatto ambientale è da attribuire al settore primario (agricoltura, pesca, allevamento ecc.).

Possibilità di integrare i criteri di sostenibilità nella ristorazione collettiva

- **Gestione diretta:** i criteri di sostenibilità possono essere formalizzati, ad esempio, in un quadro di riferimento interno o nel contratto con i fornitori.
- **Gestione in concessione:** i criteri di sostenibilità devono essere inclusi nei bandi di concorso e poi nel contratto con l'impresa di ristorazione.

I criteri indicati nel presente documento sono conformi alla legge federale sugli appalti pubblici (LAPub). Le sigle «ST» (specifica tecnica) e «CA» (criterio di aggiudicazione) sono da intendere quale proposta. Tuttavia, prima di essere pubblicati i criteri devono essere sempre verificati dal servizio giuridico responsabile.

I criteri di sostenibilità possono essere integrati in qualsiasi tipo di struttura di ristorazione. Le 14 schede tematiche sono di ausilio.

⁽¹⁾ meschoixenvironnement.ch (in francese e tedesco) ⁽²⁾ Beelong sàrl, 2020





I 14 campi d'azione

Le raccomandazioni per effettuare acquisti sostenibili di derrate alimentari e servizi di ristorazione sono raggruppate in 14 campi d'azione. Questo documento propone, per ogni campo d'azione, due pagine di raccomandazioni specifiche e criteri di acquisto, corredati di appositi strumenti di verifica. Per ogni criterio sono proposti, secondo la strategia di acquisto, tre gradi di raggiungimento auspicato. Tutti i criteri sono verificati sotto il profilo giuridico e possono essere utilizzati nei bandi di concorso pubblico (i criteri non applicabili ai bandi sono opportunamente indicati). Nella versione elettronica, l'accesso alle schede si effettua cliccando sui relativi simboli o titoli.

Acquistare sostenibile

-   1. Variare le fonti di proteine e ridurre i prodotti di origine animale
-   2. Evitare lo spreco alimentare
-   3. Preferire i prodotti provenienti da produzioni sostenibili e dal commercio equo
-   4. Bandire le specie ittiche a rischio
-   5. Favorire i prodotti di stagione
-   6. Favorire i prodotti locali
-   7. Ridurre gli imballaggi delle derrate alimentari

Proporre un'alimentazione sana

-   8. Rispettare l'equilibrio nutrizionale dei pasti
-   9. Informare i consumatori in merito agli allergeni

Gestire la struttura in modo sostenibile

-   10. Prevedere un monitoraggio duraturo della sostenibilità
-   11. Ridurre il consumo di energia in cucina
-   12. Preferire i prodotti di pulizia ecologici
-   13. Evitare tutti i contenitori monouso
-   14. Favorire il trasporto ecologico dei pasti dalla cucina di produzione al luogo di consumo

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima  priorità alta  priorità bassa 

01. Variare le fonti di proteine e ridurre i prodotti di origine animale



Le proteine, in quantità sufficienti e di origine diversa, sono essenziali per mantenere una dieta equilibrata. Tuttavia, il consumo eccessivo di prodotti di origine animale mette a dura prova le risorse naturali, il clima, il benessere degli animali e la salute umana. Il consumo moderato di proteine animali, integrato da un apporto più consistente di proteine vegetali, è la chiave di un'alimentazione sana, etica ed ecologica.

Obiettivi

Ridurre le emissioni di **gas serra**, l'**inquinamento dell'acqua**, l'**impoverimento del suolo**; contrastare le minacce alla **biodiversità**, al **benessere degli animali** e alla **salute** della popolazione legate al consumo eccessivo di proteine animali.

Buono a sapersi

- In Svizzera si consumano in media 110 grammi di carne al giorno a persona. Questa quantità è 3 volte superiore a quella raccomandata, ossia 35 grammi al giorno a persona, che corrispondono a circa 240 grammi alla settimana (USAV, 2017).
- In Svizzera, il 50% dell'impatto della nostra alimentazione sull'ambiente è ascrivibile ai prodotti di origine animale, vale a dire la carne, i prodotti lattiero-caseari e le uova (ESU-services, 2015).
- L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) considera la carne trasformata (ad es. i salumi) cancerogena per l'uomo (OMS, 2015).
- L'impatto sull'ambiente dei tagli di carne di seconda categoria può essere tre volte inferiore di quello dei tagli di prima categoria dello stesso animale (Quantis, 2020).
- I legumi (ad es. fagioli, lenticchie, piselli) sono eccellenti per la salute e per l'ambiente (FAO, 2016).



Raccomandazioni

Alternare proteine animali a proteine vegetali (ad es. legumi).

Ridurre il consumo di prodotti di origine animale: proporre la carne al massimo 2-3 volte alla settimana, come raccomandato dalla Società Svizzera di Nutrizione (SSN).

Non superare 120 grammi di carne per porzione, come raccomandato dalla SSN.

Segnalare in modo chiaro, visibile e invitante i piatti vegetariani e vegani; applicare a questi ultimi un prezzo inferiore ai piatti a base di carne.

Formare i cuochi alla cucina vegetariana e sensibilizzare il personale in merito all'impatto sulla salute e sull'ambiente dovuto a un consumo eccessivo di prodotti di origine animale.

Strumenti

Supporti disponibili

- Elenco di proteine vegetali (ad es. quello proposto dall' *Association Végétarienne de France*. (in francese).
- Libri di ricette vegetariane (ad es. *Greentopf*, in tedesco) o di cucina internazionale che preveda l'utilizzo moderato di prodotti di origine animale.
- Corsi di cucina vegetariana (ad es. di *Swissveg*, *Hittl*, in tedesco).
- Ricette di cucina (ad es. « *Nose to tail* » in inglese)
- Consulenza specializzata fornita da dietisti (*ASDD*, in tedesco e francese).

Suggerimenti

- Abbinare cereali e legumi per ottenere un piatto proteico completo, ad esempio grano saraceno e piselli, riso e lenticchie.
- Valorizzare i tagli di carne di **seconda categoria** (spezzatino, nervetti o tagli speciali).
- Promuovere i piatti vegetariani, ad esempio inserendoli come prima posizione nel menu.
- Tenersi aggiornati seguendo professionisti in rete o abbonandosi a **newsletters** specializzate.

01. Criteri di acquisto

Variare le fonti di proteine e ridurre i prodotti di origine animale



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	ST*	L'offerta comprende un'interessante selezione di derrate alimentari che consente di aumentare il consumo di frutta, verdura, legumi, cereali, frutta a guscio, semi e oli vegetali rispettando gli apporti nutrizionali raccomandati dalla SSN.		
	ST*	Viene proposto almeno 1 piatto vegetariano a scelta per pasto.		
	ST* CA*	Almeno il 50 % dell'offerta giornaliera è vegetariano (sul numero complessivo di pasti comprendenti cibi salati).		
		≥ 60%	≥ 70%	≥ 80%
	ST* CA*	Almeno 1 giorno alla settimana è vegetariano al 100 % (sull'offerta giornaliera complessiva).		
		2 Tage	3 Tage	≥ 4 Tage
	ST* CA*	Vengono serviti al massimo 120 g di carne per pasto.		
		≤ 110g	≤ 100g	≤ 80g
	ST* CA*	Al massimo 4 pasti al mese contengono pesce.		
		3 Gerichte	2 Gerichte	≤ 1 Gerichte
	ST*	Il 100 % dei piatti vegetariani e vegani è indicato chiaramente come tale, in modo visibile e attraente.		
		Comune ai tre valori		

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Ricette e/o menu, statistiche annuali degli acquisti di carne (in kg) con il numero di pasti serviti, bollettini di consegna e/o fatture delle merci, rapporto d'esame indipendente.
- Label Forchette Verte, lista di controllo «Kleines Gewissen» soddisfatta.
- Esempi di affissione: menu-cartellone con pittogrammi, comunicazione nel luogo di ristorazione, o processo di comunicazione interna del personale e sensibilizzazione all'impatto.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

02. Evitare le perdite alimentari

Questo significa proteggere l'ambiente riducendo i costi



In Svizzera, il 28 % dell'impatto sull'ambiente è legato all'alimentazione. Ciononostante, una parte consistente degli alimenti prodotti non viene consumata. Le cosiddette «perdite alimentari» si manifestano in varie fasi della filiera: nella produzione delle materie prime, nella trasformazione, nella distribuzione o nel consumo. Le perdite alimentari determinano uno spreco di risorse preziose (terre coltivate, acqua, energia, prodotti fitosanitari, fertilizzanti), ma anche di finanze e manodopera. Non da ultimo, sono una fonte di inquinamento evitabile.

Obiettivi

Nel quadro del [piano d'azione contro lo spreco alimentare](#), entro il 2030 la Confederazione intende dimezzare, rispetto al 2017, le perdite alimentari evitabili. Con l'accordo intersettoriale per la riduzione delle perdite alimentari, le imprese e le associazioni firmatarie si sono impegnate a dimezzare le perdite alimentari evitabili entro il 2030. Nel settore della ristorazione, esiste una [guida](#) (in francese e tedesco) che aiuta le imprese firmatarie nella riduzione delle perdite alimentari e nell'organizzazione annuale di campagne volte a misurare le perdite alimentari.

Buono a sapersi

- Ogni anno, un terzo degli alimenti prodotti sulla Terra finisce nella spazzatura o va perso lungo la filiera (FAO, 2011).
- Nel mondo, 1 persona su 9 soffre di sottanutrizione cronica. In pratica, 821 milioni di persone soffrono della fame (OMS, 2018).
- Il consumo di derrate alimentari in Svizzera produce ogni anno, sul territorio nazionale e all'estero, 2,8 milioni di tonnellate di perdite alimentari evitabili lungo la filiera. Ciò equivale a 330 chilogrammi a persona all'anno (UFAM, 2019).
- In Svizzera, le perdite alimentari evitabili rappresentano il 25 % dell'impatto sull'ambiente e il 25 % delle emissioni di gas serra dovuto all'alimentazione (UFAM, 2019).



Raccomandazioni

Organizzare annualmente una campagna volta a misurare le perdite alimentari evitabili e inevitabili su un periodo di attività ordinaria della durata di quattro settimane consecutive.

Durante tale campagna, pesare quotidianamente le perdite alimentari in contenitori separati secondo le tre categorie seguenti: «In cucina e in magazzino», «Presso il cliente (restituzione dei piatti)» e «Scarti di preparazione (evitabili e inevitabili)». Evitare di preparare dei piatti con le pietanze a solo scopo espositivo.

Evitare i resti e gli avanzi nei piatti acquistando, cucinando e servendo le quantità raccomandate secondo le disposizioni della Società Svizzera di Nutrizione (SSN).

Includere l'utilizzo di prodotti di seconda scelta (p. es. tagli di carne di seconda scelta, minestra di broccoli con i gambi) nonché frutta e verdura fuori calibro nella programmazione dei menu.

Nella misura del possibile, preferire pietanze al piatto ai buffet, che solitamente comportano perdite alimentari maggiori.

Strumenti

Supporti disponibili

- [Presentazione](#) destinata ai responsabili di impresa sull'attuazione pratica della campagna volta a misurare le perdite alimentari evitabili e inevitabili (in francese e tedesco)
- [Modulo per la raccolta e la trasmissione dei dati](#) nel settore della ristorazione collettiva
- Servizio di consulenza specializzato, per esempio [Food Save Reffnet](#) (rete di esperti sostenuta dall'UFAM)
- Applicazione [Food Save](#) (con più di 200 misure efficaci per l'intero processo di lavoro, in tedesco)
- Strumenti di quantificazione quali [Waste Tracker](#), [Leanpath](#) (in inglese) e [Winnow](#) (in inglese)
- Applicazione per la gestione dei rifiuti, per esempio [kitro.ch](#) (in francese, inglese e tedesco)

Suggerimenti

- Servizio al piatto: servire porzioni ridotte, offrendo la possibilità di riservarsi.
- Ricorso a piatti a bordo largo: ciò permette di servire porzioni ridotte, senza che il cliente abbia l'impressione di avere davanti a sé un piatto vuoto.
- Servizio a buffet: proporre porzioni ridotte e rifornire quando si esauriscono.
- Servizio di asporto: predisporre contenitori riutilizzabili che consentono di portare via il cibo non consumato.

02. Criteri di acquisto

Evitare lo spreco alimentare Questo significa proteggere l'ambiente riducendo i costi



Criterio		Livelli di ambizione					
		Base	Buona pratica	Esemplarità			
	ST*	Almeno per X settimane consecutive all'anno, tutte le perdite alimentari vengono misurate e identificate quotidianamente secondo una procedura interna e/o avvalendosi di una collaborazione esterna. La raccolta dei dati avviene sulla base delle tre categorie di cui nella guida per la riduzione delle perdite alimentari nel settore della ristorazione : «In cucina e in magazzino», «Presso il cliente (restituzione dei piatti)» e «Scarti di preparazione (evitabili e inevitabili)». Servendosi dei dati di cui nel modulo di raccolta, vengono definiti obiettivi di riduzione chiari, che devono essere verificati l'anno successivo. I dati raccolti e gli obiettivi di riduzione sono trasmessi al cliente.			2 settimane consecutive all'anno	4 settimane consecutive all'anno	Misura continuativa durante tutto l'anno
	ST*	Organizzare ogni anno una formazione di sensibilizzazione e perfezionamento per tutti i collaboratori del settore della ristorazione, e in particolare per gli addetti di cucina, sulle misure pertinenti per ridurre le perdite alimentari.			Comune ai tre valori		
	ST*	Attuare le misure della guida per la riduzione delle perdite alimentari nel settore della ristorazione : – Settore Gestione efficiente delle derrate alimentari – Settore Presso il cliente – Settore Informazione, formazione e comunicazione – Settore Trasferimento delle derrate alimentari			3 delle 10 misure	5 delle 10 misure	Tutte e 10 le misure
					2 delle 4 misure	3 delle 4 misure	Tutte e 4 le misure
					1 delle 5 misure	3 delle 5 misure	Tutte e 5 le misure
					Verificare attuabilità delle misure	1 misura	Tutte e 3 le misure
	ST*	Tutte le perdite alimentari inevitabili compostabili sono valorizzate sotto forma di compost e/o biogas.			Comune ai tre valori		

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Modulo Excel di raccolta e trasmissione dei dati nella ristorazione
- Presentazione del piano di

Nota

- Per una maggiore precisione e qualità dei dati, è caldamente consigliato un periodo di misurazione di quattro settimane consecutive.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

03. Preferire i prodotti provenienti da produzioni sostenibili e dal commercio equo



Il metodo di produzione agricola comprende vari aspetti, quali i metodi di coltivazione (gestione dei fertilizzanti e dei prodotti fitosanitari, gestione del suolo e dell'acqua, mantenimento della biodiversità) o i metodi di allevamento (benessere degli animali, sfruttamento delle risorse ed emissioni di gas serra). Infine, il metodo di produzione incide anche sulle condizioni di lavoro degli addetti nel settore agricolo. Nelle commesse pubbliche, l'osservanza degli 8 accordi di base dell'Organizzazione mondiale del lavoro (OIL) rientra nelle condizioni di partecipazione.

Obiettivi

Evitare l'**inquinamento dell'acqua** e l'**impoverimento del suolo**; contrastare le minacce alla **biodiversità**, al **benessere degli animali**, al **clima** e alla **salute** dei lavoratori dovuti a sistemi di produzione agricola intensiva.

Buono a sapersi

- Il 40 % dei terreni coltivati al mondo risulta danneggiato dall'agricoltura intensiva: erosione e riduzione della fertilità del suolo, perdita dell'habitat degli impollinatori ecc. (FAO, 2005).
- Il 70 % dell'acqua estratta da fiumi e falde freatiche di tutto il mondo è utilizzata per irrigare le colture (FAO, 2005).
- In Svizzera, l'allevamento del pollame in batteria è vietato dal 1992. Tuttavia è consentita l'importazione di derrate alimentari prodotte con animali allevati in tali condizioni (pollo, anatra, oca, coniglio, uova ecc.). Vigè l'obbligo di dichiarazione secondo gli articoli 1 e 2 dell'ordinanza del 26 novembre 2003 sulle dichiarazioni agricole (ODAgr).
- Ogni anno spariscono circa 13 milioni di ettari di foresta (FAO, 2018).
- 10 milioni di persone in tutto il mondo vivono del commercio equo (Le Monde, 2013).



Raccomandazioni

Privilegiare i prodotti che recano un marchio biologico raccomandato dalle guide ufficiali (ad es. la Gemma di Bio Suisse o equivalenti).

Privilegiare i pesci che recano un marchio affidabile (ad esempio MSC, ASC, la Gemma di Bio Suisse o equivalenti).

Privilegiare i prodotti (carne, uova e prodotti lattiero-caseari) provenienti da allevamenti le cui condizioni di detenzione garantiscono il rispetto delle risorse naturali e un elevato benessere degli animali (ad es. i marchi raccomandati dalle guide ufficiali, i programmi SSRA e URA o equivalenti).

Privilegiare l'allevamento all'aria aperta o in condizioni consone alle esigenze della specie.

Privilegiare i prodotti esotici (ad es. tè, caffè, cacao, cioccolato, succhi di frutta e frutta) che recano un marchio di commercio equo (ad es. Max Havelaar o equivalente).

Strumenti

Raccomandazioni ufficiali

- **Raccomandazioni** per i servizi di acquisto della Confederazione
- **Autodichiarazione** dei fornitori

Guida ai marchi

- **Labelinfo.ch** (in tedesco e francese)
- Piattaforma informativa **Essen mit Herz** (in tedesco e francese)
- Mappa della sostenibilità **Sustainability Map**

Suggerimenti

- Per aumentare la quota di prodotti certificati tenendo sotto controllo i costi si possono adottare vari accorgimenti, ad esempio ridurre la quantità di carne e includere nel menu tagli di seconda scelta, scegliere prodotti di stagione, limitare i prodotti trasformati e ridurre al minimo lo spreco alimentare.
- Nei menu, menzionare l'utilizzo di prodotti biologici e di quelli provenienti dal commercio equo al fine di valorizzarli.

03. Criteri di acquisto

Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen



Criterio		Livelli di ambizione			
		Base	Buona pratica Comune ai tre valori	Esemplarità	
	ST* CA*	Almeno il 10 % del peso complessivo di tutte le derrate alimentari proviene da agricoltura biologica e reca un marchio raccomandato dalle guide ufficiali (cfr. «Strumenti» precedenti).	≥ 15%	≥ 25%	≥ 50%
	ST*	Lo 0 % del peso complessivo del pollame (incluso il foie gras, l'anatra e i prodotti da farcia), delle uova (guscio e liquido) e della carne di coniglio provengono da allevamenti in batteria (codice 3).	Comune ai tre valori		
	CA*	Almeno il X % del peso complessivo del pollame e almeno il X % del peso complessivo delle uova (guscio e liquido) provengono da allevamenti all'aria aperta (codici 0 e 1). Il 100 % è almeno conforme alla prova che le esigenze ecologiche sono rispettate così come definito dalla Confederazione.	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CA*	Almeno il X % del peso complessivo dei pesci provenienti dalla pesca e il X % di quelli provenienti da allevamento aventi un marchio raccomandato dalle guide ufficiali (cfr. «Strumenti» precedenti).	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CA*	Almeno il X % del peso complessivo dei prodotti esotici (in particolare caffè, cacao, cioccolato, frutta e succhi di frutta esotici) hanno un marchio raccomandato dalle guide ufficiali (cfr. «Strumenti» precedenti).	≥ 30%	≥ 50%	≥ 80%
	CA*	Almeno il X % del peso complessivo di carne bovina (manzo, vitello) proviene da allevamenti SSRA e URA o equivalenti. Il 100 % è almeno conforme alla prova che le esigenze ecologiche sono rispettate così come definito dalla Confederazione.	≥ 60%	≥ 80%	100%
	CA*	Almeno il X % del peso complessivo della carne suina e dei salumi proviene da allevamenti SSRA e URA o equivalenti. Il 100 % è almeno conforme alla prova che le esigenze ecologiche sono rispettate così come definito dalla Confederazione.	≥ 70%	≥ 80%	100%
	CA*	Il 100 % del peso complessivo del latte acquistato deve soddisfare almeno lo standard Grüner Teppich/ swissmilk green definito dall'associazione svizzera di categoria Interprofessione Latte o uno standard equivalente. Almeno il X % deve soddisfare lo standard IP-Suisse o equivalente.	≥ 50% IP-Suisse (o equivalente)	≥ 80% IP-Suisse (o equivalente)	100% IP-Suisse (o equivalente)
	CA*	Almeno il X % del peso complessivo della carne di cavallo proviene da allevamenti SSRA e URA o equivalenti. Il 100 % è almeno conforme alla prova che le esigenze ecologiche sono rispettate così come definito dalla Confederazione.	≥ 60%	≥ 80%	100%
	CA*	Almeno il X % del peso complessivo della carne di coniglio proviene da allevamenti SSRA o equivalenti. Il 100 % è almeno conforme alla prova che le esigenze ecologiche sono rispettate così come definito dalla Confederazione.	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CP*	Il fornitore compila un'autodichiarazione che attesta l'osservanza degli 8 accordi di base dell'OIL per le prestazioni all'estero e il rispetto delle disposizioni relative alla protezione dei lavoratori e alla parità salariale in Svizzera.	Comune ai tre valori		

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

→ Le marchi e i programmi di detenzione specifici possono essere verificati, ad esempio, con i bollettini di consegna e/o le fatture delle merci, le statistiche degli acquisti trasmesse dai fornitori e le dichiarazioni scritte del fornitore e/o dell'offerente (ad es. le designazioni e le quantità dei prodotti in questione), o ancora con il rapporto d'esame indipendente.

Nota

→ Le direttive della Gemma di Bio Suisse per la produzione animale includono i requisiti URA (disposizioni sull'uscita regolare degli animali all'aria aperta) e corrispondono di fatto ai requisiti SSRA (sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali). Le direttive del marchio IP-Suisse includono i requisiti URA e SSRA. In merito si rimanda alla guida dei marchi precedenti.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio). ¹Prodotti non coltivabili in Svizzera, compresi i succhi.

04. Bandire le specie ittiche a rischio

Per evitare il degrado degli ecosistemi marini e la perdita della biodiversità.



Il pescato è considerato sostenibile se la specie non è a rischio a causa della pesca eccessiva, la tecnica di pesca rispetta l'ecosistema (ad es. fondi marini, catture accidentali) ed è rispettata la taglia minima.

Obiettivi

Evitare minacce agli **ecosistemi** marini e alla **biodiversità**; proporre menu che non contribuiscono all'**estinzione delle specie** ittiche.

Buono a sapersi

- Nell'arco di 15 anni, il 50–90 % dell'effettivo di grandi pesci pelagici è stato distrutto a seguito della pesca eccessiva (Museo di storia naturale di Parigi).
- Ogni anno vengono catturati accidentalmente 38 milioni di tonnellate di animali marini, soprattutto balene, delfini, tartarughe, squali e uccelli marini. Questa cifra rappresenta il 40 % delle catture alieutiche a livello mondiale (WWF, 2013).



Raccomandazioni

Proporre piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei al massimo 2–4 volte al mese (compresi anche i prodotti ittici utilizzati nelle insalate, nei panini ecc.).



Privilegiare l'acquisto di specie ittiche non a rischio e provenienti da una pesca o da un allevamento rispettosi (ad es. pesca con la lenza).



Proporre specie ittiche sotto sfruttate, le cui riserve non sono considerate a rischio secondo le guide ufficiali.

Strumenti

Guida alle specie ittiche

- [WWF](#)
- [Ethic Ocean](#) (in francese)
- [The Marine Conservation Society](#) (in inglese)

Suggerimenti

- Scegliere i pesci «dimenticati» dei laghi svizzeri, come il luccio, la tinca, il coregone, il siluro, il lucioperca, i gamberi.
- Acquistare pesci interi per valorizzarne tutte le parti, utilizzandole ad esempio nelle zuppe, nelle creme, nei fumetti e nelle polpette di pesce.
- Privilegiare i marchi che certificano la pesca sostenibile (MSC, Naturland o equivalenti) o un allevamento sostenibile (Gemma per la piscicoltura di Bio Suisse, Bio UE, ASC o equivalenti).
- Acquistare esclusivamente prodotti ittici che recano il nome scientifico e la zona di pesca (FAO) o il luogo di allevamento.

04. Criteri di acquisto

Bandire le specie ittiche a rischio



	Criterio	Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica Comune ai tre valori	Esemplarità
	ST* CA* Il 100 % del pesce, dei frutti di mare e dei crostacei proviene da specie considerate almeno «accettabili» o «raccomandate» dalle guide ufficiali (cfr. «Strumenti» precedenti).	Il 80% proviene da specie «raccomandato»	Il 100% proviene da specie «raccomandato»	
	ST* CA* Al massimo 4 piatti al mese contengono pesce, frutti di mare e crostacei.	Comune ai tre valori		
		3 piatti	2 piatti	≤ 1 piatto
	CA* Almeno il X % del peso complessivo di pesci, frutti di mare e crostacei provenienti dalla pesca e il X % proveniente dalla piscicoltura reca un marchio raccomandato dalle guide ufficiali (cfr. «Strumenti» precedenti).	≥ 80%	≥ 90%	100%
	CA* Le specie consumate non appartengono, almeno per il X % del peso complessivo, alla classifica delle 10 specie più consumate in Svizzera (cfr. nota in calce).	≥ 5%	≥ 10%	≥ 15%

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

→ Bollettini di consegna e/o le fatture delle merci, schede tecniche dei prodotti, statistiche degli acquisti trasmesse dai fornitori, dichiarazioni scritte del fornitore e/o dell'offerente (elenco dei prodotti in questione), rapporto d'esame indipendente.

Nota

→ *Le 10 specie ittiche più consumate in Svizzera sono: salmone, gambero indopacifico, tonno, trota, merluzzo, pesce persico, merluzzo giallo, calamaro, orata, pangasio (Beelong.ch, 2020).

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

05. Favorire i prodotti di stagione



La stagionalità rappresenta il ciclo naturale di frutta e verdura nel Paese di produzione. Un prodotto di stagione, quindi, non proviene da serre riscaldate artificialmente. Attenzione però: la stagionalità non corrisponde necessariamente alla regionalità. Ad esempio, d'inverno si possono trovare facilmente pomodori svizzeri provenienti da serre riscaldate, quindi di origine locale ma prodotti fuori stagione.

Obiettivi

Limitare le **emissioni di CO2** legate alla coltivazione di frutta e verdura in serre riscaldate con energie fossili e al trasporto per via **aerea** dei prodotti importati.

Buono a sapersi

- Una fragola svizzera coltivata d'inverno in una serra riscaldata emette una quantità di CO2 fino a 6 volte superiore rispetto a una fragola svizzera coltivata in stagione (Quantis, 2013).
- Un frutto importato per via aerea determina, per il suo trasporto, un consumo di carburante superiore di 10–20 volte rispetto a quello dello stesso frutto prodotto localmente e acquistato in stagione (Réseau Action Climat-France, 2010).



Raccomandazioni

Acquistare preferibilmente frutta e verdura non coltivate in serre riscaldate.



Moderare il consumo di frutta e verdura esotiche e prediligere frutta e verdura locali di stagione.



Evitare i prodotti importati per via aerea consultando un calendario delle stagioni.

Strumenti

Calendari delle stagioni per frutta e verdura

- [WWF](#)
- [Bio Suisse](#)
- [Unione svizzera produttori di verdura e Associazione svizzera frutta](#) (in tedesco e francese)

Suggerimenti

- Scegliere frutta e verdura «dimenticate» (ad es. topinambur, pastinaca) e (ri)scoprire nuovi sapori.
- D'inverno e primavera, consumare frutta conservata in magazzini refrigerati (mele, pere) e verdura idonea allo stoccaggio (carote, cipolle, barbabietole, sedano rapa, cavoli ecc.).
- D'inverno, consumare frutta e verdura in scatola, essiccate o surgelate, che raramente sono coltivate in serre riscaldate.
- Preparare il piano dei menu in modo flessibile, in modo da adattarlo alla disponibilità dei prodotti (ad es. scrivere «minestra di stagione» anziché «minestra di zucchine»).

⁽¹⁾ Prodotti non coltivabili in Svizzera, compresi i succhi.

05. Criteri di acquisto

Favorire i prodotti di stagione



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	ST* CA*	Gleich für alle drei Niveaus		
	Almeno il 70 % del peso complessivo della frutta e della verdura fresche acquistate è conforme a un calendario ufficiale delle stagioni.	≥ 75%	≥ 80%	≥ 90%
	CA*	≥ 80%	≥ 90%	100%
Almeno il X % del peso complessivo della frutta e della verdura fresche acquistate non è stato coltivato in serre riscaldate artificialmente.				

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima
 priorità alta
 priorità bassa

Possibili verifiche

→ Menu, bollettini di consegna e/o le fatture delle merci, schede tecniche dei prodotti, statistiche degli acquisti trasmesse dai fornitori, dichiarazioni scritte del fornitore e/o dell'offerente (elenco dei prodotti in questione), rapporto d'esame indipendente.

Nota

→ Le direttive della Gemma di Bio Suisse per l'orticoltura vietano l'utilizzo di serre riscaldate. Le serre per l'orticoltura possono essere unicamente protette dal gelo (questo non è ammesso dagli altri marchi bio). Per evitare l'utilizzo di prodotti provenienti da serre riscaldate è necessario informarsi presso il fornitore.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

06. Favorire i prodotti locali

E promuovere la tracciabilità degli alimenti



I prodotti locali beneficiano di percorsi di trasporto brevi e dunque sono freschi. Le materie prime provengono dalla regione. Ciò significa che sono state coltivate, allevate o pescate nella regione. Attenzione però: qui il termine «locale» non si riferisce al luogo di trasformazione, lavorazione o confezionamento del prodotto.

Obiettivi

Limitare l'impatto ambientale e sociale; limitare le emissioni di CO2 legate al **trasporto**; attenersi a rigorose disposizioni di legge concernenti l'agricoltura in materia di sostenibilità; promuovere la **tracciabilità** e la **freschezza** dei prodotti.

Buono a sapersi

- Il 90 % delle imprese agricole svizzere soddisfa la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (UFAG, 2008).
- In media, il 12 % dei terreni agricoli in Svizzera è conforme ai criteri sulla biodiversità (1996: 5 %) mediante la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate. La politica agricola ne prescrive che una quota del 7 % (UFAM, 2014).
- L'origine delle materie prime viene spesso confusa con il luogo di lavorazione: ad esempio, un biscotto può essere prodotto in Svizzera ma con materie prime importate (Beelong, 2018).



Raccomandazioni

Preferire l'acquisto di prodotti coltivati, allevati o pescati nella regione (regola non applicabile ai bandi di concorso che sottostanno all'osservanza degli accordi internazionali).

Evitare i prodotti importati per via aerea.

Comunicare chiaramente l'origine di carne e pesce nei menu e/o su un apposito cartello, come stabilito nell'articolo 5 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).

Preferire i prodotti che presentano una buona tracciabilità delle materie prime e/o degli ingredienti.

Strumenti

Tracciabilità

- Scegliere marchi che garantiscono l'origine svizzera, ad esempio **regio.garantie**, **Suisse Garantie** (in tedesco e francese), **IP-Suisse** (in tedesco e francese) e **Bio Suisse**, nonché i prodotti certificati d'alpe e di montagna.
- Consultare le schede tecniche dei prodotti pubblicate nei siti Internet dei marchi e/o dei rivenditori.




Suggerimenti

- Per una migliore tracciabilità delle materie prime, preferire i prodotti freschi o grezzi che hanno una dichiarazione di origine chiara e non sono preparati né precotti.
- Chiedere ai propri fornitori di comunicare in modo chiaro l'origine delle materie prime.
- A seconda della situazione geografica, instaurare rapporti diretti con agricoltori della regione.

06. Criteri di acquisto

Favorire i prodotti locali e promuovere la tracciabilità degli alimenti



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	Almeno il X % del peso complessivo di tutte le materie prime agricole è di origine svizzera o è almeno conforme alla prova che le esigenze ecologiche sono rispettate così come definito dalla Confederazione (regola non applicabile ai bandi di concorso che sottostanno ad accordi internazionali). Per i prodotti preparati vale il peso degli ingredienti principali.	≥ 50%	≥ 60%	≥ 70%
	ST* CA* Al massimo l'1 % del peso complessivo di tutti gli acquisti alimentari include una parte di trasporto per via aerea.	Comune ai tre valori 0%		
	ST* L'origine del 100 % del peso complessivo della carne e del pesce servito e l'origine dei principali ingredienti dei pasti sono chiaramente indicate nei menu e/o su un apposito cartello (requisito stabilito nell'art. 5 cpv. 1 lett. b OID).	Comune ai tre valori		

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima  priorità alta  priorità bassa 

Possibili verifiche

- La provenienza delle materie prime viene verificata mediante i bollettini di consegna e/o le fatture delle merci, le schede tecniche dei prodotti, le statistiche degli acquisti trasmesse dai fornitori, le dichiarazioni scritte del fornitore e/o dell'offerente, o il rapporto d'esame indipendente.
- Il requisito legale OIDAL art. 5b è verificato con il menu e un facsimile di cartello. Il principale obiettivo degli imballaggi è garantire la conservazione degli alimenti (ed evitare così il più possibile lo spreco alimentare). Ciononostante, molti imballaggi si potrebbero evitare. Va detto che l'impatto della produzione alimentare sull'ambiente è notevolmente superiore a quello degli imballaggi.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

07. Ridurre gli imballaggi delle derrate alimentari



Il principale obiettivo degli imballaggi è garantire la conservazione degli alimenti (ed evitare così il più possibile lo spreco alimentare). Ciononostante, molti imballaggi si potrebbero evitare. Va detto che l'impatto della produzione alimentare sull'ambiente è notevolmente superiore a quello degli imballaggi.

Obiettivi

Preservare le **risorse** non rinnovabili e l'**energia** necessaria alla produzione dei materiali; evitare l'inquinamento causato dai **rifiuti**.

Buono a sapersi

- Negli oceani galleggiano già 5000 miliardi di pezzi di plastica (Le Temps, 2019).
- Le micro-plastiche contaminano l'aria che respiriamo, gli alimenti che mangiamo e l'acqua che beviamo. Si stima che una persona ingerisce in media fino a 5 grammi di plastica alla settimana, il che corrisponde alle dimensioni di una carta di credito (WWF, 2019).
- Il maggiore impatto sull'ambiente è ascrivibile agli imballaggi in vetro, salvo che vengano riutilizzati (Quantis, 2019).



Raccomandazioni

Preferire l'acquisto di prodotti venduti sfusi in contenitori riutilizzabili (ad es. le cassette IFCO).



Evitare di comprare prodotti che presentano imballaggi non necessari o eccessivi.



Evitare di comprare l'acqua in bottiglia, preferire quella del rubinetto.

Strumenti

Informazioni sulle differenti tipologie di plastica

→ [OnePlanetNetwork](#) (in inglese).


Suggerimenti

- Preferire i prodotti venduti in contenitori a rendere o riutilizzabili, come le cassette IFCO.
- Evitare i prodotti presentati in imballaggi eccessivi.
- Chiedere ai fornitori di riprendere gli imballaggi non necessari e/o discutere con loro le possibilità per ridurli.

07. Criteri di acquisto

Ridurre gli imballaggi delle derrate alimentari



	Criterio	Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
 CA*	Almeno il X % del peso complessivo dei prodotti è fornito sfuso in contenitori riutilizzabili, ad esempio in cassette IFCO.	≥ 30%	≥ 40%	≥ 50%

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima  priorità alta  priorità bassa 

Possibili verifiche

→ Schede tecniche dei prodotti, statistiche degli acquisti trasmesse dai fornitori, dichiarazioni scritte del fornitore e/o dell'offerente (elenco dei prodotti in questione), rapporto d'esame indipendente, descrizione del piano di prevenzione degli imballaggi.

Nota

→ La funzione prioritaria degli imballaggi è la conservazione degli alimenti. Ridurre gli imballaggi non deve determinare uno spreco alimentare.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

08. Rispettare l'equilibrio nutrizionale dei pasti

E promuovere la salute dei consumatori



Un'alimentazione sana, vale a dire equilibrata e variata, consente di prevenire le malattie dovute all'alimentazione. Purtroppo, in Svizzera molte persone consumano sale, zucchero e grassi in quantità eccessive, il che favorisce malattie come il diabete e l'obesità o patologie cardiovascolari. Per rimediarvi, varie istituzioni nazionali e internazionali diffondono raccomandazioni sugli apporti nutrizionali.

Obiettivi

Prevenire il più possibile l'insorgenza delle **malattie non trasmissibili** legate all'alimentazione (ad es. diabete, obesità e patologie cardiovascolari) promuovendo **un'alimentazione sana**.

Buono a sapersi

- In Svizzera, quasi l'80 % dei costi della sanità è ascrivibile a diabete, obesità e patologie cardiovascolari (USAV, 2018).
- 5 dei 7 principali fattori di rischio di sviluppare malattie non trasmissibili sono legati all'alimentazione e all'attività fisica (OMS, 2018).
- In Europa, queste malattie causano l'86 % dei decessi (OMS, 2018).
- I legumi (piselli, fagiolini, lenticchie) offrono un eccellente apporto nutrizionale. Sono infatti ricchi di proteine, ferro, zinco, minerali e vitamina B e poveri di grassi. Inoltre, la loro coltivazione richiede un utilizzo esiguo di risorse naturali (FAO, 2016).



Raccomandazioni

Proporre un'alimentazione variata e conforme alle quantità prescritte dalla SSN in base all'età (cfr. «Strumenti»).



Evitare i prodotti trasformati, nonché una quantità eccessiva di zuccheri, sale e additivi alimentari quali conservanti, esaltatori di sapidità e coloranti (cfr. «Strumenti»).



Utilizzare materie grasse di buona qualità sotto il profilo nutrizionale (ad es. l'olio di colza e l'olio di oliva) e rispettare le quantità prescritte (cfr. «Strumenti»).



Proporre pasti che abbiano la seguente ripartizione: 2/5 di verdure, 2/5 di farinacei e 1/5 di alimenti proteici.



Facilitare l'accesso all'acqua del rubinetto.

Strumenti

Raccomandazioni ufficiali

- Standard di qualità svizzeri per la ristorazione collettiva e relative **liste di controllo** (USAV)
- **Raccomandazioni nutrizionali** della SSN e dell'USAV.
- **Valori di riferimento DACH** per l'apporto di sostanze nutritive (pubblicati congiuntamente dalle società tedesca, austriaca e svizzera di nutrizione)

Professionisti

- Dietisti qualificati
- Marchio **Fourchette Verte**
- App specializzate

Suggerimenti

- Valorizzare le verdure, i legumi e i farinacei presso i consumatori, ad esempio offrendo loro la possibilità di riservarsi.
- Proporre spesso piatti a base di legumi, che forniscono un eccellente apporto nutrizionale.

08. Criteri di acquisto

Rispettare l'equilibrio nutrizionale dei pasti



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	ST* Le fonti di proteine sono variate e rispettano le quantità prescritte dalla SSN.		Comune ai tre valori	
	ST* La maggioranza dei pasti rispetta la seguente ripartizione: 2/5 di verdure, 2/5 di farinacei e 1/5 di alimenti proteici.		Comune ai tre valori	
	ST* L'acqua del rubinetto è gratuita e facilmente accessibile durante il servizio o nella sala in cui sono consumati i pasti.		Comune ai tre valori	
	ST* Le materie grasse utilizzate sono di buona qualità sotto il profilo nutrizionale (ad es. l'olio di colza e l'olio d'oliva) e rispettano le quantità prescritte dalla SSN.		Comune ai tre valori	

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Menu, ricette, foto.
- Marchio dell'alimentazione equilibrata Fourchette verte o equivalente, oppure rispetto della lista di controllo Kleines Gewissen.
- Spiegazione delle misure realizzate.

Nota

- Una materia grassa di buona qualità presenta un tenore elevato di acidi grassi insaturi e polinsaturi (in particolare gli omega 3). Esempi di oli utilizzabili nella preparazione di piatti freddi: olio di colza, di noce, di lino o di germe di grano.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

09. Informare i consumatori in merito agli allergeni

Ridurre per quanto possibile gli allergeni



Per legge, ogni consumatore può chiedere e ottenere l'elenco degli allergeni eventualmente contenuti negli ingredienti utilizzati per la preparazione dei pasti, compresi quelli presenti solo in tracce (artt. 10 e 11 OID). Tali informazioni devono essere fornite per iscritto, ma possono essere comunicate anche verbalmente a determinate condizioni (art. 5 OID). L'elenco dei 14 allergeni alimentari secondo il regolamento UE 1169/2011 serve da riferimento.

Obiettivi

Preservare la salute dei consumatori attraverso un'informazione efficace sugli allergeni (conformemente all'art. 5 OID).

Buono a sapersi

- Circa il 30 % delle persone interpellate dichiara di avere un'allergia a qualche alimento. In Svizzera, il 20 % della popolazione soffre di intolleranze alimentari (Aha!, 2020).
- Gli adulti sono spesso allergici a nocchie, sedano, mele, noci e kiwi (Aha!, 2020).
- I bambini sono spesso allergici a latte vaccino, uova, arachidi e noci (Aha!, 2020).
- Le arachidi, i frutti di mare e i semi di sesamo possono provocare reazioni allergiche particolarmente gravi (Aha!, 2020).



Raccomandazioni

Informare il personale di servizio affinché possa rispondere alle domande dei consumatori sugli allergeni.



Informare i consumatori con modalità adeguate (ad es. sul contenuto, anche modesto, di farina di frumento o glutine nelle salse).



Specificare gli allergeni sulle etichette dei piatti da asporto.



Scegliere per quanto possibile prodotti privi di allergeni quando si utilizzano leganti, condimenti (ad es. brodo granulare, preparati per salse, spezie in polvere) e liofilizzati (ad es. creme, minestre in bustina).

Strumenti

Supporti

- Elenco dei 14 allergeni alimentari secondo il regolamento UE*
- Software specializzati che propongono ricette per allergici
- Aha! Centro Allergie Svizzera

Suggerimenti

- Inserire direttamente i pittogrammi ufficiali nei menu.
- Controllare l'elenco degli ingredienti di ogni piatto, perché la composizione può essere modificata in qualsiasi momento.
- Indicare gli alimenti suscettibili di provocare reazioni allergiche su biglietti da visita da consegnare al personale.
- Sostituire la farina di frumento con amido di mais o fecola di patate.

* Elenco sul retro

09. Criteri di acquisto

Informare i consumatori in merito agli allergeni



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	ST* Informare adeguatamente il personale di servizio affinché possa rispondere alle domande dei consumatori sugli allergeni.		Comune ai tre valori	
	ST* I consumatori vengono informati con metodi adeguati (ad es. volantini o pittogrammi sui menu), che permettono di riconoscere i 14 potenziali allergeni indicati nell'allegato 6 OID.		Comune ai tre valori	
	ST* Le etichette dei piatti da asporto specificano gli allergeni. In caso contrario, il personale è in grado di rispondere alle domande dei consumatori.		Comune ai tre valori	

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Spiegazione della procedura di gestione delle ricette e della procedura d'informazione del personale di servizio.
- Esempi e/o foto delle informazioni per i consumatori.
- Esempio di etichettatura delle confezioni per asporto e/o spiegazione della procedura d'informazione del personale.

Elenco UE



* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

10. Prevedere un monitoraggio duraturo della sostenibilità



Per seguire un approccio di sostenibilità a lungo termine devono essere fissati e pubblicati determinati obiettivi che riguardano la struttura. Ciò consente da un lato di ufficializzare tale approccio con collaboratori, consumatori e fornitori, dall'altro di renderlo permanente a prescindere dai cambiamenti di personale. Gli obiettivi perseguiti dovrebbero includere il rispetto dell'equilibrio budgetario e la selezione di partner competenti, puntando altresì, con gli sforzi intrapresi, a sensibilizzare tutte le parti interessate.

Obiettivi

Stabilire obiettivi di sostenibilità personalizzati e adeguati al contesto lavorativo, avvalendosi di **partner** competenti. Rendere permanente il processo di **sostenibilità** e sensibilizzare le **parti interessate**.

Obiettivi «SMART» ⁽¹⁾

- Il metodo SMART, sviluppato dall'economista e saggista statunitense Peter Ferdinand Drucker, definisce gli obiettivi secondo 5 criteri:
S = Specific (specifico); M = Measurable (misurabile);
A = Achievable (raggiungibile); R = Realistic (realistico);
T = Time-Based (scadenzabile).

⁽¹⁾ Peter Ferdinand Drucker, The Practice of Management, 1954



Raccomandazioni

Formalizzare e pubblicare gli obiettivi di sostenibilità SMART per ogni tema applicabile alla struttura; determinare un metodo di monitoraggio di questi obiettivi, ad esempio mediante i criteri proposti nel presente documento.



Programmare una procedura di monitoraggio mensile del budget per gli acquisti.



Comunicare regolarmente con il personale e i consumatori per sensibilizzarli in merito al potenziale di miglioramento del bilancio ambientale e all'impatto dell'alimentazione sull'ambiente, sulla salute e sulle condizioni di lavoro dei produttori.



In caso di gestione in concessione, scegliere un partner di ristorazione con competenze che permettano di raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile perseguiti.

Strumenti

Supporti

- Software specializzati nella gestione degli acquisti e delle ricette.
- Studi di consulenza specializzati in ristorazione sostenibile; corsi di formazione per professionisti sugli acquisti alimentari sostenibili.
- Schede contenute nel presente documento che propongono raccomandazioni e criteri pubblicati dall'UFAM.

Suggerimenti

- Utilizzare le raccomandazioni e i criteri proposti nel presente documento al fine di definire obiettivi realistici per la propria struttura.
- Fissare sempre un limite temporale per il raggiungimento degli obiettivi.

10. Criteri di acquisto

Prevedere un monitoraggio duraturo della sostenibilità



		Criterio	Livelli di ambizione		
			Base	Buona pratica	Esemplarità
	ST*	<p>Il partner di ristorazione e/o gli addetti di cucina della struttura devono possedere le competenze e l'esperienza necessaria in ciascuno dei seguenti settori (se possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> – pianificazione di menu sostenibili e offerte variabili, prevalentemente vegetali; – acquisto di prodotti provenienti da metodi di produzione che adottano la sostenibilità, la stagionalità e che utilizzano specie non a rischio; – prevenzione e riduzione dello spreco alimentare; – prevenzione di altri rifiuti e, se possibile, loro selezione e valorizzazione; – misurazione degli indicatori ambientali per ottenere un miglioramento continuo; – risparmio di acqua ed energia nell'impiego delle attrezzature e nel lavoro in cucina; – utilizzo appropriato dei prodotti di pulizia; – gestione dei rifiuti e relativo monitoraggio con documentazione appropriata; – condotta ecologica del personale addetto alle consegne; – formazione continua del personale in merito agli aspetti ambientali; – formazione (continua) del personale in merito a una cucina rispettosa dell'equilibrio nutrizionale. 		Comune ai tre valori	
	CA*	Sono formalizzati e pubblicati obiettivi di sostenibilità SMART. Sono adottati e documentati una procedura di monitoraggio di tali obiettivi e i relativi risultati.		Comune ai tre valori	
	CA*	Sono realizzate regolarmente iniziative di comunicazione volte a sensibilizzare i consumatori in merito al potenziale di miglioramento del bilancio ambientale e all'impatto dell'alimentazione sull'ambiente e la salute.		Comune ai tre valori	
	ST*	Tutte le fatture, i bollettini di consegna o gli altri documenti atti a dimostrare la conformità con i vari criteri ambientali devono essere conservati e resi disponibili presso il committente.		Comune ai tre valori	
	CA*	È attuata una procedura di monitoraggio mensile del budget per gli acquisti.		Comune ai tre valori	

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Per le cucine gestite direttamente: referenze, esperienza e/o formazione del capo cuoco in materia di sostenibilità, descrizione delle modalità di monitoraggio del budget e delle iniziative di comunicazione, documento che indica gli obiettivi di sostenibilità e le modalità di monitoraggio di tali obiettivi.
- Per le cucine gestite in concessione: referenze pertinenti del prestatore del servizio di ristorazione nei 5 anni precedenti, descrizione delle modalità di monitoraggio del budget e delle iniziative di comunicazione, documento che indica gli obiettivi di sostenibilità e le modalità di monitoraggio di tali obiettivi.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

11. Ridurre il consumo di energia in cucina



In cucina, i costi legati al consumo di energia sono relativamente modesti rispetto a quelli del personale, delle merci e della locazione dei locali. Tuttavia il potenziale di risparmio è notevole (fino al 40 %) e può essere applicato facilmente, informandosi correttamente e cambiando alcuni comportamenti. Le moderne tecnologie consentono di ottenere circa metà del risparmio energetico. Anche il corretto utilizzo delle attrezzature, ad esempio il fatto di spegnere gli elettrodomestici durante i periodi di inattività, consente un notevole risparmio energetico.

Obiettivi

Ridurre le **emissioni di CO2** e gli altri impatti ambientali dovuti al consumo di **acqua ed energia**; ridurre i costi **energetici**.

Buono a sapersi

- Un frigorifero professionale di classe A consuma il 70 % di energia in meno rispetto a un frigorifero di classe E. Calcolando un ciclo di vita di 8 anni, i risparmi ottenuti ammontano a circa 1 300 franchi (UFE, 2020).
- Attualmente, nella categoria delle attrezzature per cucine solo i frigoriferi e i congelatori sono muniti di un'etichetta per il consumo energetico (UFE, 2020).
- I fluidi refrigeranti utilizzati oggi nei frigoriferi e nei congelatori hanno un impatto importante sul riscaldamento climatico. Secondo la nuova, severa regolamentazione introdotta in Svizzera, gli elettrodomestici di nuova produzione possono utilizzare esclusivamente fluidi refrigeranti rispettosi del clima (UFE, 2020).



Raccomandazioni

Formare i collaboratori sui problemi ambientali ed energetici al fine di garantire un utilizzo efficiente delle attrezzature ed evitare sprechi di energia inutili.

In caso di ristrutturazione della cucina o dell'allestimento di una nuova, calcolare e confrontare i consumi energetici e idrici per trovare una soluzione ecosostenibile e per ridurre i costi di esercizio sul lungo periodo.

Nell'acquisto di nuova attrezzatura, scegliere quella che risparmia più energia e acqua.

Preferire le cucine a induzione.

Preferire i comandi intelligenti, ad esempio i distributori automatici e i frigoriferi per bevande che passano automaticamente in modalità stand-by al di fuori delle ore di utilizzo (sempre che si tratti di derrate alimentari non deperibili).

Strumenti

Guide e supporti

- Strumenti di calcolo del consumo di acqua ed energia; banche dati di **ENAK** in Svizzera o di **HKI** in Germania (entrambe in tedesco).
- Guide **topten.ch** e **compareco.ch**, che aiutano a scegliere gli elettrodomestici più efficienti.
- Etichetta energia, che indica la classe di efficienza per tipo di apparecchio.
- Aiuti finanziari fruibili tramite i programmi **ProKilowatt** ed **Energiefranken**.
- **PEIK**, che offre servizi di consulenza energetica per le PMI (contributo di SvizzeraEnergia fino al 50 %).

Suggerimenti

- Nella cucina, disporre gli elettrodomestici in modo tale da separare le zone calde da quelle fredde (non collocare apparecchi refrigeranti accanto a sorgenti di calore).
- Nel programma di pulizia, prevedere anche la pulizia dei condensatori di frigoriferi e congelatori ad alimentazione di rete. Questo permette di ridurre il consumo di energia.
- Creare una tabella sinottica dei consumi energetici, confrontare le cifre più significative ed effettuare il monitoraggio dei consumi energetici.
- Farsi consigliare da un esperto in energia del proprio settore.

11. Criteri di acquisto

Ridurre il consumo di energia in cucina



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	ST* In caso di ristrutturazione della cucina o dell'allestimento di una nuova: effettuare un calcolo energetico dettagliato per quantificare i costi energetici previsti. Questo calcolo permette anche di individuare le varianti che assicurano una migliore efficienza energetica.		Comune ai tre valori	
	CA* Realizzare un piano di gestione dell'energia e dell'acqua che comprenda almeno i seguenti elementi: – monitoraggio del numero di pasti preparati, del consumo di energia (kWh/pasto) e del consumo di acqua (l/pasto), effettuato almeno 2 volte all'anno in periodi rappresentativi; – rendiconto di tali indicatori all'attenzione della direzione, pianificazione di misure migliorative e designazione della persona responsabile della loro attuazione; – comunicazione ai collaboratori degli indicatori e delle misure migliorative previsti, attuazione delle misure; – formazione dei collaboratori sui temi ambientali ed energetici.		Comune ai tre valori	
	ST* Tutte le nuove attrezzature soddisfano i criteri fissati dal portale topten.ch .		Comune ai tre valori	
	CA* Tutti i nuovi frigoriferi, congelatori e distributori automatici appartengono alla classe di efficienza energetica più elevata disponibile sul mercato.		Comune ai tre valori	
	ST* È messa a disposizione dei collaboratori una documentazione sulle buone pratiche volte a ridurre il consumo di acqua ed energia. Il contenuto della documentazione è applicato nell'impresa.		Comune ai tre valori	

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Fatture e schede tecniche degli apparecchi.
- Calcoli e conclusioni in merito all'efficienza energetica.
- Documentazione che descrive le buone pratiche sull'utilizzo dell'attrezzatura da cucina, documentazione che descrive la realizzazione di un progetto di efficienza energetica.

Nota

- Sul sito Internet di [SvizzeraEnergia](https://www.svizzeraenergia.ch) sono disponibili informazioni aggiornate, programmi di aiuto finanziario e ausili di lavoro per acquistare apparecchi professionali efficienti.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

12. Preferire i prodotti di pulizia ecologici



I prodotti di pulizia sono il sapone per le mani e i detersivi per le stoviglie, il bucato e le pulizie. Questi prodotti non sono innocui né per l'ambiente né per la salute: i microinquinanti contaminano infatti laghi, fiumi e falde acquifere. Inoltre molti di questi prodotti possono causare problemi respiratori o irritazioni cutanee. Alcune sostanze sono nocive anche per i microrganismi che intervengono nella depurazione delle acque reflue.

Obiettivi

Evitare la **contaminazione** dell'ambiente con **microinquinanti**; prevenire i problemi di **salute** legati all'utilizzo di questi prodotti.

Buono a sapersi

- Il 91 % dei prodotti per la casa testati nell'ambito di uno studio condotto in Francia rilascia formaldeide, una sostanza cancerogena per l'essere umano, come evidenziato dall'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC, 2013). La formaldeide è impiegata principalmente nei disinfettanti e spesso non è necessaria (profumi).
- Nel mercato europeo sono autorizzate 100 000 sostanze chimiche. Soltanto di 3 000 di esse si conoscono gli effetti (ADEME, 2020).
- I prodotti di pulizia ecologici inquinano meno l'aria, ma contengono ancora molte molecole di origine petrolchimica (ADEME, 2020).
- L'aceto bianco, il sapone nero, il bicarbonato di sodio e gli oli essenziali sono eccellenti detergenti naturali.



Raccomandazioni

Utilizzare saponi per le mani e prodotti di pulizia che soddisfano i requisiti di un ecolabel europeo, come l'Ecolabel UE, Blauer Engel, Ecocert o equivalenti.



Moderare la quantità di prodotto utilizzato, dosandolo con parsimonia.



Evitare il più possibile gli spray, particolarmente dannosi per la salute e l'ambiente.



Non utilizzare i seguenti prodotti: disgorganti per scarichi, candeggina, tavolette igienizzanti per WC, disinfettanti, deodoranti, salviette detergenti usa e getta.

Strumenti

Supporti disponibili

- Guida [Labelinfo.ch](#) (in tedesco e francese)
- Indice del [Ménag'score](#) (in francese)
- Schede informative e i suggerimenti della Bussola dello sviluppo sostenibile
- Elenco dell'[IGöB/CIEM](#) (in tedesco)

Suggerimenti

- Le indicazioni «100 % naturale» o «a base di prodotti naturali» non sono denominazioni ufficiali. È preferibile scegliere prodotti con un'etichetta raccomandata dalle guide ufficiali.
- Privilegiare i prodotti con dosatore integrato, per non superare la dose raccomandata.
- Utilizzare accessori efficaci (ad es. panni in microfibra), che consentono di utilizzare quantità moderate di prodotto.
- Se l'utilizzo di un vaporizzatore è indispensabile, applicare un pezzetto di carta o stoffa sul dosatore spray per ridurre al minimo l'inalazione e la dispersione del prodotto nell'aria.

12. Criteri di acquisto

Preferire i prodotti di pulizia ecologici



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	CA* Almeno il X % del numero complessivo dei prodotti di pulizia (inclusi il sapone per le mani, i detersivi per le stoviglie e i prodotti per la pulizia ordinaria) soddisfa i requisiti di un ecolabel europeo o equivalente (cfr. «Strumenti» precedenti).	≥ 50%	≥ 80%	100%
	ST* Non sono utilizzati i seguenti prodotti: sgorganti per scarichi, tavolette igienizzanti per WC, candeggina, deodoranti, salviettine detergenti usa e getta.	Comune ai tre valori		
	CA* È messa a disposizione dei collaboratori una documentazione sulle buone pratiche volte a ridurre il consumo dei prodotti di pulizia. Il contenuto di questa documentazione è applicato nell'impresa.	Comune ai tre valori		
	CA* Si applica un metodo di monitoraggio della quantità dei prodotti di pulizia acquistati ogni anno.	Comune ai tre valori		

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Fatture e schede tecniche dei prodotti.
- Elenco dei prodotti di pulizia e corrispondenti ecolabel.
- Documentazione che descrive le buone pratiche sull'utilizzo dei prodotti di pulizia.
- Descrizione del metodo di monitoraggio della quantità dei prodotti di pulizia acquistati.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

13. Evitare tutti i contenitori monouso e risparmiare la plastica



Con il notevole incremento dell'offerta di cibi e bevande da asporto, il volume dei rifiuti prodotti sta raggiungendo dimensioni sempre più preoccupanti. Risorse non rinnovabili come la sabbia (necessaria per produrre il vetro), l'alluminio (lattine) o il petrolio (plastica) sono oggi eccessivamente sfruttate e spesso estratte in condizioni poco sostenibili. La maggior parte di questi rifiuti è difficile da riciclare e costituisce una notevole fonte di inquinamento.

Obiettivi

Preservare le **risorse** non rinnovabili e l'energia necessaria per la produzione di materiali; evitare **l'inquinamento** legato ai rifiuti, soprattutto quelli di plastica.

Buono a sapersi

- Ogni anno vengono scaricate nel lago di Ginevra 50 tonnellate di rifiuti di plastica (Associazione per la salvaguardia del lago di Ginevra, 2018).
- In tutto il mondo, ogni minuto è venduto quasi un milione di bottiglie di plastica (National Geographic, 2020).
- A livello mondiale, più del 40 % della plastica è utilizzata soltanto una volta prima di essere gettata via (National Geographic, 2020).
- Ogni giorno in tutto il mondo finisce nella spazzatura un miliardo di cannucce, una quantità che consentirebbe di fare 5 volte il giro della terra (Novethic, 2019).



Raccomandazioni

Incoraggiare il consumo di acqua del rubinetto come bevanda principale.



Nei ristoranti vietare contenitori, stoviglie e posate monouso.



Nella ristorazione da asporto mettere a disposizione contenitori, stoviglie e posate riutilizzabili (sistema del vuoto a rendere o vendita dei contenitori).



Se i contenitori monouso non possono essere evitati, utilizzare almeno quelli in carta/cartone (se possibile certificati FSC e/o riciclati).



Bandire le cannucce e i bastoncini di miscelazione monouso.

Strumenti

Materiali disponibili

- Materiali riciclati e riciclabili.
- Carta e cartone prodotti da fonti sostenibili (label FSC) o riciclati.
- Contenitori riutilizzabili con sistema di lavaggio (ad es. vuoti a rendere) o contenitori a pagamento senza sistema di lavaggio, ad esempio tramite **ZeroWaste Switzerland** (in tedesco, francese e inglese).

Suggerimenti

- Sensibilizzare i consumatori tramite comunicazioni mirate per indurli a rinunciare alle cannucce, ad esempio attraverso l'iniziativa **Papaille** (in francese).
- Favorire e promuovere l'utilizzo di contenitori personali, ad esempio vendendo contenitori riutilizzabili.

13. Criteri di acquisto

Evitare tutti i contenitori monouso



	Criterio	Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	ST* Non sono offerte cannuce né bastoncini di miscelazione monouso.		Comune ai tre valori	
	ST* Nei ristoranti non sono offerti né contenitori, né stoviglie e posate monouso.		Comune ai tre valori	
	CA* Nella ristorazione da asporto sono messi a disposizione contenitori, stoviglie e posate riutilizzabili.		Comune ai tre valori	
	CA* I contenitori monouso non evitabili sono principalmente di carta/cartone riciclati o certificati.		≥ 50%	≥ 80%

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

- Campioni o foto dei contenitori, delle stoviglie, delle posate ed eventualmente delle cannuce e dei bastoncini di miscelazione lavabili utilizzati.
- Spiegazione del piano d'azione e delle misure attuate.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).

14. Favorire il trasporto ecologico dei pasti dalla cucina di produzione al luogo di consumo



Queste raccomandazioni sono applicabili alle consegne di pasti caldi o freddi preparati al di fuori della struttura. In questo caso, la consegna dei pasti preparati dalla cucina di produzione al luogo di consumo è parte integrante del servizio di ristorazione e l'offerente è responsabile della flotta. Il trasporto di pasti pronti su strada, incide in modo significativo sul cambiamento climatico e quindi dovrebbe essere il più efficiente possibile.

Obiettivi

Limitare le **emissioni di CO2** legate al **trasporto** dei pasti.

Buono a sapersi

- Il 32 % delle emissioni di CO2 in Svizzera è ascrivibile ai trasporti (RTS, 2019).
- Le emissioni di CO2 legate ai trasporti dipendono da diversi fattori, come il tipo di veicolo, la distanza totale percorsa, il tasso di carico di ciascun veicolo, il carburante utilizzato, il tipo di percorso.
- 3/4 delle emissioni mondiali legate ai trasporti sono prodotti da camion, autobus e automobili (Futura Planet, 2019).



Raccomandazioni

Effettuare possibilmente le consegne con un mezzo di trasporto alternativo, ad esempio la bicicletta, i veicoli elettrici o ibridi.



Per quanto riguarda i mezzi pesanti e leggeri a benzina, preferire i veicoli conformi almeno alla norma Euro 5.



Impostare un piano per ottimizzare i percorsi, tenere conto del carico trasportato e preferire percorsi di consegna brevi.

Strumenti

Veicoli commerciali efficienti

→ Elenco di [topten.ch](https://www.topten.ch)

14. Criteri di acquisto

Favorire il trasporto ecologico dei pasti dalla cucina di produzione al luogo di consumo



Criterio		Livelli di ambizione		
		Base	Buona pratica	Esemplarità
	CA* Per quanto possibile è utilizzato un mezzo di trasporto alternativo, come i veicoli elettrici o ibridi.	≥ 50% dei veicoli		≥ 75% dei veicoli
	ST* CA* Tutti i veicoli pesanti e leggeri a benzina sono almeno conformi alla norma Euro 5.	Comune ai tre valori Euro 6		

L'indicazione qualitativa dell'impatto ambientale e sociale è evidenziata per ciascun campo d'azione e per ciascun criterio:

priorità massima priorità alta priorità bassa

Possibili verifiche

→ Elenco e descrizione delle modalità utilizzate per il trasporto dei pasti, certificati di conformità.

* Tipo di criterio indicato nel quadro di un bando di concorso che sottostà alla LAPub: ST= specifica tecnica (criterio obbligatorio), CA = criterio di aggiudicazione (criterio facoltativo, ponderato tramite una griglia di punti), CP = condizione di partecipazione (criterio obbligatorio).