

ALLEGATO G

- Eventuali biglietti di ingresso per eventi dovranno essere in formato digitale accessibile e fruibile da tutti, prevedendo sistemi informatici di prenotazione e controllo dei biglietti elettronici. È ammessa l'emissione di biglietti cartacei solo su espressa richiesta dell'utente.
- Tutto il materiale di comunicazione, informazione e promozione dell'evento è preferibilmente in formato digitale accessibile, usabile, fruibile da tutti, consultabile e scaricabile attraverso web e social media. Nel caso di materiali informativi che necessitano di una consultazione continuativa (es. programma di un evento di più giorni) e/o consultabile da più utenti (es. didascalie museali o menu) si adottano sistemi tecnologici (esempio codici QR) che permettono all'utente di visualizzarli su propri dispositivi oppure materiali riutilizzabili (esempio lavagne) oppure supporti cartacei contenenti materiale riciclato e proveniente da foreste gestite in modo responsabile o certificati a ridotto impatto ambientale, nonché stampati in modalità fronte retro. I supporti da affissione (locandine e manifesti) sono ammessi in materiale cartaceo riciclato e proveniente da foreste gestite in modo responsabile o certificati a ridotto impatto ambientale. Ogni altro materiale eventualmente utilizzato per la pubblicità dell'evento è costituito da materiale riciclato e riciclabile
- Per favorire il riutilizzo, gli allestimenti e arredi non dovranno contenere indicazioni temporali e di luogo per poterle impiegare in altre edizioni dello stesso evento e se possibile in altri eventi. Inoltre, tutti gli allestimenti e arredi garantiscono l'accessibilità, usabilità e fruizione d'uso di un'ampia platea di utenti ed in particolare per le persone con disabilità. Tali requisiti ne consentono l'utilizzo in modo autonomo, confortevole e sicuro. Il principio cardine di riferimento è l'Universal Design.
- Al fine di ridurre le emissioni di CO₂ e degli altri gas a effetto serra che possono anche peggiorare la qualità dell'aria, devono essere previste specifiche misure e azioni di promozione della mobilità sostenibile, quali ad esempio:
 - messa a disposizione di informazioni (pubblicate su sito web, su biglietto elettronico, etc.) su come raggiungere il luogo dell'evento tramite mezzi di trasporto pubblici e collettivi, in bicicletta o a piedi indicando le vie ciclo-pedonali. Tali informazioni contemplano indicazioni puntuali inerenti la posizione di parcheggi e stalli per le persone con disabilità o con esigenze specifiche (famiglie con bambini piccoli, donne in stato di gravidanza);
 - attivazione di collaborazioni e sponsorizzazioni con le aziende di trasporto pubblico, nonché con i servizi di bike sharing, car sharing moto-sharing e micromobilità per agevolazioni sui biglietti di trasporto o sui servizi di sharing mobility (mobilità condivisa);
 - previsione di sconti sul biglietto di ingresso o altra scontistica per chi dimostra di avere raggiunto l'evento con mezzi pubblici (treno, bus, sharing mobility);

- attivazione di servizi di mobilità sostenibile dedicati, come ad esempio l'attivazione di navette elettriche da/per parcheggi scambiatori o stazione treni/bus/metro, ecc.;
- attivazione di una bacheca virtuale per promuovere il car pooling tra i partecipanti all'evento;
- Nel caso in cui si preveda che il trasporto pubblico locale attivo nel luogo dell'evento prescelto non riesca a sostenere il numero degli utenti previsto, richiesta di attivazione di corse del trasporto pubblico supplementari funzionali a soddisfare le esigenze attese.
- Durante l'evento vengono messe in atto tutte le possibili misure per la riduzione dei consumi energetici, quali ad esempio:
 - per l'illuminazione, nella progettazione illuminotecnica degli ambienti utilizzati, si dà priorità all'illuminazione naturale, avvalendosi di sorgenti luminose ad alta efficienza energetica (es. LED);
 - nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, monitor e proiettori a LED e altre apparecchiature audio-video che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi appartengono alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
- Dovranno essere adottate misure di contenimento di rifiuti e scarti:
 - i prodotti di carta tessuto eventualmente forniti (carta igienica, salviette monouso etc.) sono in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. I saponi eventualmente forniti sono liquidi ed in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024;
 - presso l'area dell'evento viene somministrata gratuitamente acqua di rete, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo n. 31 del 2001 ed eventualmente microfiltrata con apparecchiature gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 e del Regolamento (CE) n. 852/2004. La somministrazione di acqua di rete in luogo dell'acqua minerale in bottiglia, per i relativi benefici ambientali e per la convenienza economica, è valorizzata tramite idonea comunicazione. Alternativamente, nei casi in cui vi sia la comprovata impossibilità ad accedere all'acqua di rete o microfiltrata, è somministrata acqua in bottiglie con il sistema del vuoto a rendere o su cauzione oppure si utilizzano bottiglie di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato;
- per quanto riguarda la somministrazione di alimenti e bevande
 - nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici, è disponibile almeno una

proposta di vini biologici e una proposta di vini DOC o DOCG. Almeno il 30% di succhi di frutta, eventuali nettari e altre bevande a base di frutta sono biologiche. È disponibile almeno una proposta bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici. I succhi e i nettari di frutta tropicale, se non biologici, provengono da commercio equo e solidale e sono pertanto 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.

- l'offerta prevede che almeno il principale ingrediente di tutte le preparazioni proposte sia biologico. Qualora il principale ingrediente sia costituito da salumi o formaggi, questi, se non biologici, sono a marchio DOP, IGP o certificati "prodotti di montagna". I salumi somministrati sono in ogni caso privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621), così come previsto nei CAM per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva. È prevista altresì la presenza di una proporzionata offerta di piatti vegetariani, vale a dire contenenti anche proteine vegetali, adeguatamente comunicata all'utenza e di pane con farine integrali e multicereali nonché piatti che tengano conto di specifiche esigenze dovute a restrizioni dietetiche o a regimi alimentari particolari;
- utilizzo di tovaglie non monouso, pertanto in tessuto o oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili. I tovaglioli monouso in carta tessuto sono in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla ISO 14024, oppure dei marchi Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (FSC, FSC recycled, PEFC®, Riciclato PEFC) o equivalenti;
- per prevenire le eccedenze alimentari, sono previste le mezze porzioni a prezzo ridotto e la messa a disposizione, comunicata in modo chiaro ed evidente, della family-bag per gli utenti costituita in materiale 100% riciclabile. Non sono previste proposte di menù completi le cui portate non siano ordinabili singolarmente.
- uso di piatti e posate monouso biodegradabili, compostabili e da materia prima rinnovabile conformi alla norma UNI EN 13432 oppure di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato.
- somministrazione al tavolo con piatti, bicchieri e posate riutilizzabili in coerenza con quanto disposto dalla Direttiva (UE) 904/2019 (c.d. Direttiva SUP) del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.