

## L'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la Ristorazione Collettiva

### Webinar 1

**27 maggio 2020, ore 10.00**  
(seconda sessione 10 giugno 2020)

#### Descrizione e obiettivi

I due webinar si inseriscono all'interno della Linea L1 - Integrazione dei requisiti ambientali nei processi di acquisto delle amministrazioni pubbliche WP1 - Formazione e diffusione del Green Public Procurement - del progetto **CReIAMO PA** e mirano a trasferire ai partecipanti le conoscenze di base e le indicazioni operative necessarie ad attuare il CAM per *il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*, approvato con Decreto del Ministro dell'Ambiente del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

#### Programma

**10.00** Registrazione dei partecipanti e test audio

**10.10** Introduzione ai lavori

**Alessandra Mascioli**, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare  
Gli obiettivi del CAM ristorazione, la struttura e le principali novità

**10.25** Relazione tecnica

**Eliana Caramelli**, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare  
I principali impatti ambientali lungo il ciclo di vita del servizio di ristorazione collettiva

**10.40**

**Silvano Falocco**, Fondazione Ecosistemi  
La ristorazione scolastica: i criteri di base per gli alimenti

**11.20-11.40** Domande e risposte

A valle del webinar i partecipanti potranno usufruire del servizio "L'esperto GPP risponde" scrivendo all'indirizzo [gpp@creiamopa.sogesid.it](mailto:gpp@creiamopa.sogesid.it)