



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

LABORATORIO TECNICO 25 Giugno 2020

Silvano Falocco
Fondazione Ecosistemi

Il programma di oggi

- Com'è organizzato il CAM
- Criteri Ambientali di base: alimenti
- Criteri Ambientali di base: altri criteri
- Criteri Ambientali premianti



Approccio dei CAM Ristorazione collettiva (1)

Sostengono **modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale**, come quello **biologico e da difesa integrata**, per non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e fonti fossili, l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri perché prive di residui di fitofarmaci o, per gli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni).

Salvaguardano la **biodiversità delle specie ittiche**, somministrando specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio e non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento.

Promuovono, laddove tecnicamente possibile (mense per uffici università e caserme) una **dieta a minor consumo di proteine animali**.

Approcciano la questione delle **eccedenze alimentari** con criteri più incisivi rispetto ai CAM previgenti.



Approccio dei CAM Ristorazione collettiva (2)

Mirano alla **prevenzione dei rifiuti** e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e, ove possibile, la riduzione del ricorso a prodotti prelavati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili

Mirano alla **riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti**, in modo più ampio rispetto al CAM precedenti (filiera corta, efficienza energetica dei centri di cottura interni)

Mirano a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le **economie locali ed anche i piccoli produttori** (criterio premiante dedicato contestualmente al KM 0 e alla filiera corta)

Affrontano inoltre con maggior rigore l'aspetto delle **verifiche di conformità** prevedendo metodi di verifica più efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante

Prevedono varie **azioni di comunicazione** sulla qualificazione ambientale dei prodotti



Obiettivi nella ristorazione scolastica

Nella **ristorazione scolastica** è opportuno:

- riuscire ad evitare di richiedere frutta o ortaggi di un determinato calibro e riferire, laddove opportuno, le grammature alle parti edibili;
- riuscire a limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose;
- rispettare la stagionalità;
- consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi;
- prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, come ad esempio piatti preparati con parti di ortofrutta edibili che in genere vengono scartati e piatti unici, se trovano il gradimento dei destinatari;
- ridurre le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l'insalata).



Riduzione degli sprechi nella ristorazione ospedaliera

Nella **ristorazione ospedaliera** gli **sprechi alimentari** rappresentano una delle principali criticità da affrontare, e quindi è necessario:

- consentire la **revisione del dietetico ospedaliero** in modo tale che il **responsabile nutrizionista**, sentito il medico di reparto, possa prescrivere indicazioni più precise sulla tipologia di dieta da somministrare in base al quadro clinico individuale;
- migliorare la qualità organolettica e/o la preparazione di alcuni alimenti, **consentire la prenotazione del pasto e l'offerta di piatti più appetibili per le categorie di degenti che non hanno particolari restrizioni dietetiche** (fondamentale l'aggiudicazione ad un prezzo equo);
- definire, per i pazienti disfagici, quali i pazienti affetti da malattie neurologiche croniche, menù con grammature ridotte per singola somministrazione e con **articolazione della giornata alimentare in più fasi** rispetto a quella tradizionale (colazione, pasto e cena), riducendo le grammature del pasto e cena e introducendo uno spuntino nella mattina e una merenda nel pomeriggio;
- proporre **piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto**, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti, inclusa l'introduzione di un piatto unico vegetariano (fatti salvi i degenti con determinate patologie), che possa essere alternato a piatti a base di proteine animali, molto importanti per l'alto valore nutrizionale.



I settori regolamenti con il CAM

I **Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari** (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) regolamentano:

- il servizio di **ristorazione scolastica** (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado): denominato **SCUOLA**;
- il servizio di ristorazione collettiva per **uffici, università, caserme**: denominato **UFFICI**;
- il servizio di ristorazione collettiva per le **strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive**: denominato **SANITA'** ;
- la fornitura di **derrate alimentari**: denominata **DERRATE**.



Cosa viene regolamentato dal CAM?

CRITERI DI BASE

- Alimenti e bevande
- Flussi informativi
- Eccedenze alimentari
- MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)
- Prevenzione rifiuti (ricaricabili, Raccolta differenziata, imballaggi a rendere, olii e grassi)
- Tovaglie e tovaglioli
- Pulizie locali
- Formazione dei dipendenti
- Centro di cottura interni

CRITERI PREMIANTI

- Varietà e modularità dei menù
- Prodotti biologici km 0 e filiera corta
- Trasporti
- Impatto ambientale logistica: mezzi di trasporto e magazzinaggio comune
- Comunicazione sostenibilità
- Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali: agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici
- Prodotti ittici: allevamento da acquacoltura, Tasso Rendimento Sostenibile, Freschi locali
- Condizioni di lavoro: due diligence
- Centri di Cottura Esterna: EMAS e SA8000
- Riduzione dei rifiuti reparti degenza



Alimenti sostenibili

CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Frutta	50%	20%+10%	O 100/A50%
Ortaggi	50%	20%+10%	O 100/A50%
Legumi	50%	20%	O 100/A50%
Cereali	50%	20%	O 100/A50%
Uova	100%	100%	100%
Carne bovina	50% + 10%	20%+10%	50% + 10%
Carne suina	10%	5%	10%
Carne avicola	20%	20%	20%
Carne omogeneizzata	100%	-	100%
Prodotti ittici	IUCN	IUCN	IUCN
Salumi e formaggi	30% B DOP IGP	30% B DOP IGP	30% B DOP IGP
Latte, Yogurt	100%	100%	100%
Pane	X	X	
Olio	40%	40%	40%
Pelati, polpa pomodoro	33%	33%	33%
Succhi di frutta	100%		100%
Vino e bevande		X	
Acqua	Rete/Microfiltrata	Rete/Microfiltrata	
Spuntini	X		
Marmellate	100%		100%
Cioccolata	CES		
Prodotti esotici		Prodotti BIO/CES	Frutta CES o BIO



Alimenti: frutta, ortaggi, legumi e cereali

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il **50% in peso** (sul totale)

Almeno un'**ulteriore somministrazione di frutta** (nel trimestre di riferimento) deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti (una strategia che consente di limitare i danni derivanti dai parassiti delle piante utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo).

La **frutta esotica** deve essere **biologica** oppure proveniente da **Commercio Equo e Solidale** nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto quali il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

L'**ortofrutta non deve essere di 5° gamma** e deve essere **di stagione** secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del CAM, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta **surgelati** e la **frutta non stagionale nel mese di maggio**.

Cereali: cosa comprende la categoria

Si tratta di:

- Frumento (Grano Tenero e Grano Duro; Farro)
- Riso
- Orzo
- Mais
- Avena
- Sorgo
- Segale
- Miglio
- Lino

Ma anche:

- Pane
- Pasta
- Farine (di grano tenero, semole, di farro, segale, mais, riso, etc.)
- Polenta



Sistemi di qualità nazionale di produzione integrata



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

La **Legge n. 4 del 3 febbraio 2011** "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art. 2, c. 3-9 istituisce il **Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI)**: un processo di certificazione per garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati: **norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti** (disciplinari di produzione), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nei trattamenti.

I Documenti di Riferimento sono:

- **Linee guida generali per la difesa integrata** + linee guida per le tecniche agronomiche – documenti emessi a livello nazionale;
- **Disciplinari di produzione integrata (DPI)** emessi da ciascuna regione ed approvati da apposita Gruppo tecnico del Mipaaf.

E' possibile adottare il SQNPI **anche solo per una coltura aziendale**.

Le aziende possono aderire al SQNPI in **forma singola o associata**.

Oltre alle aziende agricole possono aderire al SQNPI anche **condizionatori, trasformatori e distributori** (nel caso di prodotto commercializzato sfuso).

Alcune notazioni sui richiami

Commercio Equo Solidale

Fairtrade Labelling Organizations

World Fair Trade Organization



Gamma

- Prima gamma: ortofrutta fresca tradizionale
- Seconda gamma: ortofrutta e verdure in conserva proposte in barattolo
- Terza gamma: frutta e verdure surgelate
- Quarta gamma: ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo
- Quinta gamma: **frutta e verdure cotte e ricettate, confezionate e pronte al consumo (VIETATO)**

Calendario di stagionalità

Art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o **allegato A del CAM** o calendari regionali



Frutta, ortaggi, legumi e cereali: le differenze

ATTENZIONE

Per UFFICI

- Biologici per almeno il 20% in peso.
- L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

Per SANITA'

Le percentuali di biologico si riferiscono ai reparti ospedalieri di neonatologia, pediatria e - per le strutture assistenziali, sociosanitarie e detentive - agli utenti utenti 0-19 anni

Frutta e Ortaggi

- Ospedali: Biologici per il 100% in peso
- Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM ristorazione scolastica.

Cereali

- Ospedali: Biologici per il 100% in peso
- Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM ristorazione scolastica.

Legumi

- Ospedali: Biologici per il 100% in peso
- Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM ristorazione scolastica.



Indicazioni per il comparto sanitario (1)

Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo).

L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una **dieta mediterranea**, in sintonia con i principi della **Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016**.

Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

Personale operante presso tali strutture (sanitario, assistenziale, amministrativo etc.)

Almeno per il personale operante presso le strutture ospedaliere, clinico-assistenziali, socio-assistenziali e detentive l'aggiudicatario **deve applicare i criteri ambientali "Menù" e "Requisiti dei prodotti alimentari" dei CAM** per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme

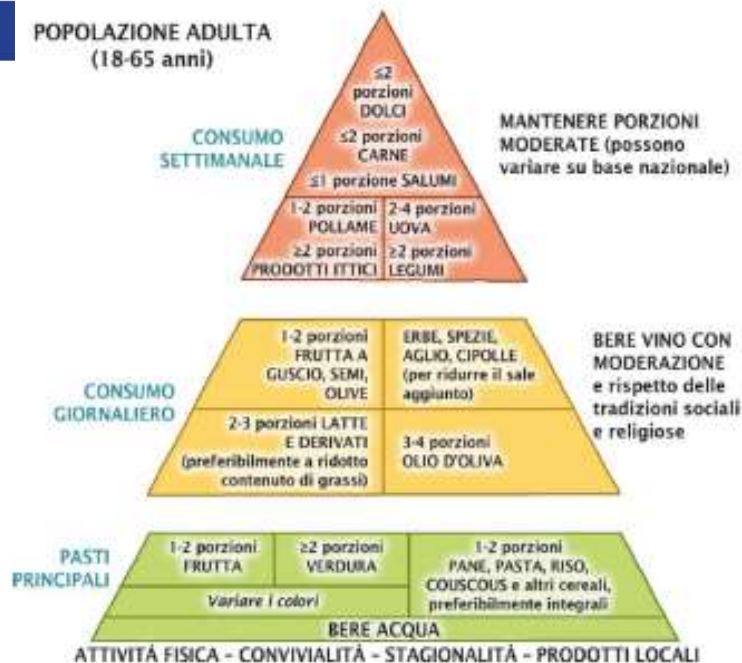


Linee guida per la dieta mediterranea

PRASSI DI RIFERIMENTO

UNI/PdR 25:2016

Dieta Mediterranea patrimonio immateriale UNESCO - Linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile





Indicazioni per il comparto sanitario (2)

Gestione delle preparazioni di pasti con prodotti biologici e convenzionali

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello **stesso centro cottura**, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire **separazione tra ingredienti biologici e convenzionali durante tutte le fasi** di magazzinaggio e lavorazione.

Laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la **separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi**.

Entro 3 mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le **procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti** convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.



Indicazioni per il comparto sanitario (3)

Gestione delle preparazioni di pasti con prodotti biologici e convenzionali (2)

L'aggiudicatario deve inoltre **inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù** destinati ai reparti di pediatria, agli assistiti di età pediatrica e adolescenziale delle strutture assistenziali socio-sanitarie e quelli destinati ad altri gruppi di utenti redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

La presenza di alimenti biologici e **altrimenti** qualificati **deve essere comunicata** ai pazienti, agli assistiti, ai loro familiari/o altro personale assistente.



Alimenti: le uova

Per SCUOLA

- (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.
- **Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti**

Per UFFICI

- (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.
- **Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti**

Per SANITA'

- (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.





Alimenti: carne bovina

Per Scuola

Carne bovina: biologica per almeno il **50%** in peso.

Un **ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia** o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "**benessere animale in allevamento**", "**alimentazione priva di additivi antibiotici**", o a **marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna"**.



Sistemi di qualità nazionale zootecnica

Il **Sistema di qualità nazionale zootecnica** prevede (*Decreto 4 marzo 2011*) un **disciplinare di produzione vincolante** per tipologia di prodotto che individua:

- processi produttivi e gli elementi che contraddistinguono la «**qualità superiore**»
- **del prodotto e/o del processo.**

Il disciplinare prevede obblighi tassativi che garantiscano:

- caratteristiche **specifiche di processo produttivo** oppure una qualità del prodotto finale superiore alle norme commerciali correnti;
- un **piano di controllo delle specifiche di processo e/o prodotto** contenute nel disciplinare di produzione, il rispetto del quale è verificato da un organismo di controllo indipendente.

Disciplinari esistenti:

- **Vitellone e/o Scottona ai cereali**
- **Fassone di razza Piemontese**
- Uovo + qualità ai cereali
- Acquacoltura sostenibile

Benessere animale in allevamento

Per benessere si intende generalmente “la qualità della vita di un animale come viene percepita da un singolo animale” che garantisce 5 libertà.

- *Prima libertà:* **dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione** garantendo all'animale l'accesso ad acqua fresca e ad una dieta che lo mantenga in piena salute
- *Seconda libertà:* di avere un **ambiente fisico adeguato** dando all'animale un ambiente che includa riparo e una comoda area di riposo
- *Terza libertà:* **dal dolore, dalle ferite, dalle malattie** prevenendole o diagnosticandole/trattandole rapidamente
- *Quarta libertà:* di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche fornendo all'animale **spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali** della propria specie
- *Quinta libertà:* **dalla paura e dal disagio** assicurando all'animale condizioni e cura che non comportino sofferenza psicologica.

Uno standard è del **CReNBA** del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (dicitura facoltativa “*Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale*”) dal 2019 transitato nella piattaforma del Ministero della salute, denominata *ClassyFarm*



Allevato senza antibiotici

Il claim **“allevato senza antibiotici”** è consentito esclusivamente nel caso in cui **l’animale non abbia subito trattamenti antibiotici per tutto il ciclo di vita** (a partire dalla nascita).

Laddove la garanzia riguardi solo una fase del ciclo di vita (ad esempio gli ultimi 4 mesi) è obbligatorio riportare tale limitazione specifica in etichetta es “allevamento senza antibiotici per gli ultimi 4 mesi” come avviene in taluni casi.

La gestione del requisito “senza antibiotici” avviene **a livello di allevamento**; nelle fasi successive viene richiesto di implementare un sistema di rintracciabilità che assicuri in tutte le fasi di processo il mantenimento della *chain of custody*, e quindi il mantenimento della identificazione e della separazione del prodotto realizzato da allevamenti “senza antibiotici” rispetto a prodotto convenzionale.

Dispongono di standard: CSQA e CCPB Consorzio Controllo Prodotti Biologici

Prodotto DOP e IGP

Per la **DOP**, all'ambiente geografico sono dovute **tutte le qualità o le caratteristiche** del prodotto: produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto devono tutte avvenire nell'area geografica determinata;

Per l'**IGP**, invece, si fa riferimento anche a **una sola fase** del processo produttivo - purché capace di attribuire al prodotto quella determinata qualità o caratteristica di pregio di cui si è detto - che deve avvenire nella zona stabilita.

Le Denominazioni DOP e IGP individuano:

- Denominazione
- Descrizione del prodotto
- Zona di produzione
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento/Disciplinare produzione





Prodotto di montagna

Si tratta di un'indicazione facoltativa di qualità - istituita dall'art. 31 del regolamento (UE) n. 1151/2012 - sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari per migliorare la commercializzazione dei prodotti della montagna e comunicare ai consumatori provenienza e caratteristiche di questi prodotti.

L'indicazione facoltativa è utilizzata unicamente per identificare i **prodotti destinati al consumo umano** elencati nell'allegato I del Trattato UE per i quali sia le materie prime che gli alimenti degli **animali provengono essenzialmente da zone di montagna e, nel caso di prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.**

Per zone di montagna si intendono **le aree ubicate nei comuni classificati totalmente montani e parzialmente montani**, di cui all'art. 32, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1305/2013, e indicati nei Programmi di sviluppo rurale delle rispettive regioni



Carne bovina: le differenze

ATTENZIONE

Per UFFICI

Carne bovina: biologica per almeno il **20%** in peso.

Per SANITA'

Carne bovina: come i CAM Ristorazione Scolastica, ovvero biologico per almeno il **50%** in peso e un ulteriore **10%** in peso (bio o SQNZ o "benessere animali in allevamento" e "senza antibiotici"; o DOP o IGP o "prodotto di montagna")

Le percentuali di biologico si riferiscono ai **reparti ospedalieri di neonatologia, pediatria** e, per le strutture assistenziali, sociosanitarie e detentive, agli utenti 0-19 anni





Alimenti: carne suina

Per la SCUOLA

Carne suina: biologica per almeno il **10%** in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti **“benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione”** e **“allevamento senza antibiotici”**. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.





Carne suina: le differenze

ATTENZIONE

Per UFFICI

Carne suina: biologica per almeno il **5%** in peso.

Per SANITA'

Carne suina: come il CAM Ristorazione Scolastica (il **10%** in peso)





Alimenti: carne avicola

Carne avicola: biologica per almeno il **20%** in peso.

Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, **se non** con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del **D.M. 29 luglio 2004** recante *“Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”* per almeno le seguenti informazioni volontarie:

- **“allevamento senza antibiotici”,**
- **allevamento “rurale in libertà”** (free range)
- **“rurali all’aperto”.**

Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono **figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento** di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento



Rurale in libertà e rurale all'aperto

RURALE ALL'APERTO

- La densità abitativa nel capannone non può superare i 27,5 Kg per metro quadro. Nei capannoni non si possono allevare più di 4800 animali, e l'accesso agli spazi aperti deve essere consentito fin da quando i polli hanno 6-8 settimane di vita.
- La macellazione avviene dopo almeno 81 giorni (e non 56 giorni).

RURALE IN LIBERTA'

- L'accesso a spazi esterni di superficie illimitata deve essere costantemente garantito.



Alimenti: carne omogeneizzata o ricomposta

ATTENZIONE

Per SCUOLA

Negli asili nido: la carne **omogeneizzata** deve essere **biologica**.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta" (o Carne Separata Meccanicamente CSM), né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

La **CSM** è utilizzata per la produzione dei seguenti cibi:

- Insaccati cotti come würstel, salami e salsicce cotte.
- impanati come cotolette, cordon bleu, crocchette.
- prodotti a base di carne come polpettoni e arrotolati.
- ripieno per tortellini.

Per UFFICI

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, come per il CAM della Ristorazione Scolastica

Per SANITA'

Omogeneizzati di carne (ma anche di frutta)

Ospedali, Strutture assistenziali, detentive e simili: deve essere **biologica**



Prodotti ittici (1)

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere:

- di **origine FAO 27 (Atlantico nord-orientale - escluso Mar Baltico) o FAO 37 (37.1, 37.2 e 37.3 Mar Mediterraneo; 37.4 Mar Nero)**
- rispettare la **Taglie minime degli organismi marini** di cui all'Allegato 3 del *Regolamento (CE) n. 1967/2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel mar Mediterraneo*;
- **non appartenere alle specie e agli stock classificati** "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (**IUCN** <http://www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php>).
Si tratta di **Liste Dinamiche**, che vengono aggiornate annualmente, e che quindi non possono essere definite una volta per tutte



Prodotti ittici (2)

Le **specie di prodotti ittici da pesca in mare** ammesse sono, ad esempio: le **muggini** (cefalo, *Mugil spp.*), le **sarde** (*Sardina pilchardus*), il **sigano** (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il **sugaro** (*Trachurus mediterraneus*), la **palamita** (*Sarda sarda*), la **spatola** (*Lepidopus caudatus*), la **platessa** (*Pleuronectes platessa*), il **merluzzo carbonaro** (*Pollachius virens*), la **mormora** (*Lithognathus mormyrus*), il **tonno alletterato** (*Euthynnus alletteratus*), il **tombarello o biso** (*Auxis thazard thazard*), il **pesce serra** (*Pomatomus saltatrix*), il **cicerello** (*Gymnammodytes cicerelus*), i **totani** (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5), relativi al **Massimo Rendimento Sostenibile**.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al **Massimo Rendimento Sostenibile** e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il **Marine Stewardship Council**, il **Friend of the Sea** o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.



Prodotti ittici (3)

Se somministrato **pesce di allevamento**, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato **pesce biologico** o certificato nell'ambito del **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia** (visto che esiste un **Disciplinare per l'Acquacoltura Biologica**) o pesce da **"allevamento in valle"** (vedi ad esempio il **Disciplinare «Prodotto Ittico di Valle**, Qualità Controllata della regione Emilia Romagna)

Come **pesci di acqua dolce** sono ammessi la **trota** (*Oncorhynchus mykiss*) e il **coregone** (*Coregonus lavaretus*) e le **specie autoctone pescate nell'Unione Europea**.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.



Le liste rosse dell'IUNC

In Pericolo Critico

- Quando la popolazione di una specie è **diminuita del 90%** in dieci anni o quando il suo areale si è ristretto **sotto i 100 km²** o il numero di individui riproduttivi è **inferiore a 250**.

In Pericolo

- Quando la popolazione di una specie è **diminuita del 70%** in dieci anni o quando il suo areale si è ristretto **sotto i 5.000 km²** o il numero di individui riproduttivi è **inferiore a 2.500**.

Vulnerabile

- Quando la popolazione di una specie è **diminuita del 50%** in dieci anni o quando il suo areale si è ristretto **sotto i 20.000 km²** o il numero di individui riproduttivi è **inferiore a 10.000**.

Quasi Minacciata

- Quando i suoi valori non riflettono ma **si avvicinano** in qualche modo ad una delle descrizioni riportate sopra.



Rendimento massimo sostenibile

Il **Rendimento Massimo Sostenibile** (Maximum Sustainable Yield MSY) indica la **quantità massima di pesce che si può catturare in un periodo indefinito di tempo senza danneggiare lo stock**.

Semplificando si può pensare che rappresenti il **massimo numero di individui di una specie** che possono essere **pescati ad intervalli regolari di tempo senza causare il declino della popolazione in questione**. Se questo valore viene superato si parla di sovra sfruttamento o overfishing.

I prodotti ittici devono quindi appartenere a stock il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile.

Questo indicatore viene calcolato partendo dalle valutazioni degli stock ittici da parte del **GFCM** (General Fisheries Commission for the Mediterranean) e dello **STECF** (Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries)



Le valutazioni degli stock ittici di ISPRA

L'ISPRA annualmente valuta la lista degli stock ittici - mediante **stock assessment** - per i quali sono disponibili stime di mortalità e relativi reference points: per tali stock riporta il rapporto tra la mortalità da pesca (F_{curr}) e la mortalità al Massimo Rendimento Sostenibile (F_{msy}) per gli stock ittici valutati mediante stock assessment analitico (**F_{curr}/F_{MSY}**): tutti i valori superiori a 1 indicano uno **stato di sfruttamento non sostenibile**, ovvero non in grado di assicurare il raggiungimento del Massimo Rendimento Sostenibile.

segue

Gruppo	Sottoregione MSFD	GSA	GSA stock assessment	Species	Anno	F_{curr}/F_{msy}
		9	9	<i>Squilla mantis</i>	2010	2,3
		10	10		2011	2,6
		9	9	<i>Galeus melastomus</i>	2010	2,7
		9	9		2007	7,3
		10	10		2008	2,3
		9	9		2008	5,5
		11	11		2008	5,9
		11	11		2009	3,3
		10	10		2009	3,6
		9	9		2009	6,5
		11	11		2010	1,7
		10	10		2010	3,7
		9	9		2010	6,6
				<i>Merluccius merluccius</i>		

Le certificazioni per la pesca sostenibile

Il **Marine Stewardship Council** adotta il MSC Fisheries, Seaweed and Chain of Custody Standards, che garantisce:

- Stock Ittici sostenibili
- Riduzione al minimo dell'impatto ambientale
- Efficacia della pesca

Il **Friend of the Seal** per «Pesca e flotte sostenibili» richiede

- non sovra-sfruttamento degli stock ittici come indicato dalla FAO e altri enti regionali e autorità di pesca;
- abolizione di tecniche molto impattanti sul fondale marino;
- attrezzature di pesca selettive (massimo 8% di scarto);
- nessuna cattura accessoria elencata come "vulnerabile" o presente nella Lista rossa IUCN;
- rispetto dei requisiti legali (compresi TAC, nessuna pesca INN, dimensione delle maglie delle reti, dimensioni minime);
- gestione dei rifiuti e dell'energia;
- responsabilità sociale.





Alimenti: salumi, formaggi e latticini

Salumi, formaggi e latticini: almeno il **30%** in peso deve essere **biologico** o, se non disponibile, a **marchio di qualità DOP o IGP** o **"di montagna"** in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

I salumi somministrati devono essere **privi**

- **di polifosfati** (le sigle con le quali vengono identificati sono le seguenti: E 450, E 451, E 452)
- **di glutammato monosodico** (sigla E621), un additivo alimentare utilizzato a livello industriale per insaporire i cibi confezionati e per la preparazione dei dadi da brodo, vegetali o di carne

Alimenti, latte e yogurt

Per SCUOLA

- Latte, anche in polvere per asili nido, e yogurt : **100%** biologico.

Per UFFICI

- Yogurt : **100%** biologico.

Per SANITA'

- Latte, anche in polvere, e yogurt: **100%** biologico.





Alimenti: pane e “spuntini”

ATTENZIONE

Per SCUOLA

- Negli **spuntini** si fa accenno al pane affermando il «**principio di rotazione**»: devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, **pane o altri prodotti da forno** non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte.

Per UFFICI

- Pane: **alternare** la somministrazione di pane preparato con **diverse tipologie di farine e “ricette”** (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).
- Nessun'altra indicazione

Per SANITA'

- Nessun cenno

Alimenti: olio

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura **deve essere usato l'olio extravergine di oliva.**

Per almeno il **40%** in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; invece **altri oli vegetali** possono essere usati nelle frittture **solo se idonei** a detto uso alimentare ed in possesso di **certificazioni riconosciute** dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa **l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio**, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001 (sulle Fonti Energetiche Rinnovabili).





Alimenti: pelati, polpa e passata di pomodoro

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il **33%** in peso devono essere biologici.





Bevande varie: succhi, vino, acqua

ATTENZIONE

Succhi di frutta o nettari di frutta: 100% biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "**contiene naturalmente zuccheri**".

Per **UFFICI** nessuna indicazione

ATTENZIONE

Vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di **vini DOC o DOCG**.

Le **bevande**, se offerte, dovranno essere **erogabili alla spina o con vuoto a rendere**.

Per **SCUOLA e SANITA'** nessuna indicazione

ATTENZIONE

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Per **SANITA'** nessuna indicazione



Alimenti: marmellate, prodotti esotici

Marmellate

Le marmellate e le confetture devono essere al **100%** bio



Per **UFFICI** nessuna indicazione

Cioccolata (Prodotto Esotico)

La cioccolata deve provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il **Fairtrade Labelling Organizations**, il **World Fair Trade Organization** o equivalenti

Prodotti esotici

Per **UFFICI**, prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): al **100%** biologici **e/o** provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il **Fairtrade Labelling Organizations**, il **World Fair Trade Organization** ed equivalenti

Per la **SANITA'**: la frutta esotica può essere biologica **o** provenire da commercio equo e solidale.



Alimenti: le comunicazioni sugli alimenti (1)

Per la **SCUOLA**

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative:

alla **somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate** (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei **menù relativi alle settimane o al mese di riferimento** possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere **pubblicato on line** sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in **copia cartacea all'interno** dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'**art. 27** del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "**Codice del consumo**", nei casi di illecità ivi previsti, nel quale si prevede che «L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato» può disporre, con provvedimento motivato, la sospensione provvisoria delle pratiche commerciali scorrette, laddove sussiste particolare urgenza»



Alimenti: le comunicazioni sugli alimenti (2)

ATTENZIONE

Per gli **UFFICI**

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere **quotidianamente comunicata all'utenza** ed esposta in una **lavagna cancellabile**.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente **conforme ai CAM**, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli **sprechi alimentari**. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, family bag per gli avanzi.



Alimenti: le comunicazioni sugli alimenti (3)

ATTENZIONE

Per la **SANITA'**

L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, che il **servizio offerto è conforme ai CAM**.

In particolare, inoltre, nella sala mensa:

- l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere **comunicata all'utenza** ed esposta in una **lavagna cancellabile**;
- devono inoltre essere fornite **chiare istruzioni** per conferire correttamente i **rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa**;
- devono essere promosse le **buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari** (ad esempio si deve invitare a richiedere il family bag per gli avanzi ecc.).

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illecità ivi previsti.



Alimenti: modalità di verifica

Le verifiche si realizzano su **base documentale ed in situ**.

Le verifiche documentali si svolgono **a campione** sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere **riconducibili esclusivamente al contratto affidato**, pertanto devono riportare **peso, tipo e caratteristiche** (**biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici** etc.) **degli alimenti acquistati e consegnati**, nonché i **riferimenti della stazione appaltante** o il **CIG** rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche in situ sono eseguite dal **direttore dell'esecuzione del contratto** o da **altro personale** appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i **commissari mensa** anche secondo quanto previsto dai Regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, **senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti** per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.



Altri criteri ambientali di base

CRITERI	B	C	D
CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Flussi informativi	X	X	X
Eccedenze alimentari	X	X	X
MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)	X	X	X
Prevenzione rifiuti (ricaricabili, RD, imballaggi a rendere, olii e grassi)	X	X	X
Tovaglie e tovaglioli	X	X	X
Pulizie locali	X	X	X
Formazione dipendenti	X	X	X
Centro di cottura interni	X	X	X

Flussi informativi (Comunicazione)

L'aggiudicatario deve fornire **in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto** le informazioni relative alla somministrazione delle **referenze biologiche o altrimenti qualificate** (SQNPI, DOP, SQNZ, Commercio Equo Solidale, etc.) e **delle specie dei prodotti ittici** con relative denominazioni scientifiche che **saranno offerte**, affinché nei **menù** relativi alle **settimane o al mese di riferimento** possa essere resa evidenza **dei prodotti biologici o altrimenti qualificati** nonché delle **specie ittiche** che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere **pubblicato on line sul sito** dell'istituto scolastico e del Comune ed **esposto in copia cartacea** all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "**Codice del consumo**", nei casi di illecità ivi previsti, nel quale si prevede che «L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato» può disporre, con provvedimento motivato, la sospensione provvisoria delle pratiche commerciali scorrette, laddove sussiste particolare urgenza»



Flussi informativi: le lievi differenze

ATTENZIONE

Per UFFICI

L'**offerta del menù** vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere **quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile**.

L'**utenza** deve essere **informata** anche sul fatto che il **servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM**, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della **politica per la riduzione degli sprechi alimentari**. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, **l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni** per conferire correttamente i **rifiuti in maniera differenziata** all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per **ridurre gli sprechi alimentari, family bag per gli avanzi**.



Flussi informativi: le lievi differenze

ATTENZIONE

Per SANITA'

L'aggiudicatario deve inoltre **inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù** destinati ai **reparti di pediatria, agli assistiti di età pediatrica e adolescenziale delle strutture assistenziali socio-sanitarie e quelli destinati ad altri gruppi di utenti** redatti su **base settimanale**, con le informazioni sulla **presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati** (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle **pietanze somministrate durante ciascuna settimana**, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

Eccedenze alimentari(1)

Per prevenire gli sprechi alimentari la **porzionatura dei pasti** deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di **appropriati utensili** quali **mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate** alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (**scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado**) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al **giusto punto di cottura** (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere **calcolate almeno approssimativamente e monitorate**.

Eccedenze alimentari(2)

Devono essere analizzate le **motivazioni** per cui si genera l'eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di **questionari** per rilevare le casistiche dei disservizi.

Tali **questionari** vanno **compilati due volte l'anno**, nel 1° e 2° **quadrimestre**, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza alimentare, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.

Deve essere possibile, **per l'utenza adulta, proporre soluzioni** per migliorare la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base delle rilevazioni vanno attuate **conseguenti azioni correttive**, tra cui:

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per **variare le ricette dei menù** che **non risultano gradite**, mantenendo i **requisiti nutrizionali previsti** e con soluzioni per bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare ai progetti della scuola per **favorire la cultura dell'alimentazione** e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Eccedenze alimentari(3)

Per il tipo di eccedenza alimentare (cibo servito o meno) e la loro quantità, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

Entro **sei mesi dalla decorrenza contrattuale**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante **un progetto che assicuri**:

- il **cibo non servito** sia prioritariamente donato ad **organizzazioni non lucrative di utilità sociale**, ovvero ai soggetti indicati nell'**art. 13 della L. 166/2016** che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la **contaminazione microbica** fino al momento del consumo. Per ottimizzare la logistica, vanno individuate e attuate soluzioni appropriate al **contesto locale**, come il recupero delle eccedenze da parte di associazioni locali, i trasporti a pieno carico, etc.;
- le **eccedenze di cibo servito** siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'**alimentazione degli animali** - canili o gattili - o destinate a recupero in sistemi di **compostaggio di prossimità** se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

Eccedenze alimentari(4)

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di **apposita comunicazione**.

I **dati sulle eccedenze alimentari**, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un **rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto**.

Al direttore dell'esecuzione del contratto deve essere comunicato, **entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale**, il **nominativo del responsabile della qualità** incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.



Eccedenze alimentari: differenze

Per UFFICI

ATTENZIONE

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve:

- programmare e servire dei **menù flessibili** in modo tale da poter utilizzare le **derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito**;
- consentire le **mezze porzioni**;
- mettere a disposizione **family-bag** per gli utenti;
- garantire il **giusto punto di cottura** e la qualità organolettica degli alimenti;
- comunicare al **direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile** della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio (non si fa riferimento al tempo: **ma è preferibile comunicare entro 30 giorni** dalla decorrenza contrattuale)

I **dati** sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un **rapporto semestrale** da **inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto**.



Eccedenze alimentari: differenze

ATTENZIONE

Per SANITA'

Per i diversi reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a **cadenza semestrale**, eseguite indagini attraverso appositi **questionari o interviste**, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con il personale ospedaliero specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica), **fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari**, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un **rapporto semestrale** da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto e ad alla struttura sanitaria servita, a cui va comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare criticità e soluzioni.

Moca (stoviglie, bicchieri, contenitori)

I pasti **sono somministrati in stoviglie riutilizzabili** (bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli **asili nido** i biberon e le stoviglie riutilizzabili, **possono essere in plastica dura**.

L'aggiudicatario è **tenuto a sostituire gli articoli in plastica dura**, qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide, oppure se non conformi alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per **consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili** - se nell'edificio di destinazione del servizio non è presente una lavastoviglie e se spazi e impianti lo permettono - **l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro 3 mesi dal contratto**.

Per «**esigenze peculiari**» si utilizzano: **stoviglie monouso biodegradabili e compostabili** conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere **riutilizzabili**; i contenitori isotermini per il trasporto devono essere **completamente riciclabili**; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in **polietilene a bassa densità** (PE-LD) o in **materiale compostabile e biodegradabile** conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Prevenzione rifiuti (1)

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti **devono essere analizzate** per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, **prodotti ricaricabili** o che utilizzano **imballaggi “a rendere”** o costituiti da **materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume**.

Non devono inoltre essere utilizzate **confezioni monodose** (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse, etc.) e le monoporzioni ove non imposto ex lege o da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La **raccolta differenziata** dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli **oli e grassi alimentari esausti**, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Prevenzione rifiuti (2)

Per UFFICI

Come la SCUOLA

ATTENZIONE

Per SANITA'

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da **pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui**, sono considerati **rifiuti speciali pericolosi** e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

Tovaglie e tovaglioli

Le **tovaglie** devono essere **oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili** o in **tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili** ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica **Ecolabel (UE)** o equivalenti etichette ambientali conformi alla **UNI EN ISO 14024**, o con l'**etichetta Oeko-tex standard 100** o "**Global Organic Textile Standard**" o equivalenti.

Le **tovagliette monoposto** eventualmente usate per **determinate specifiche esigenze** organizzative temporanee ed i **tovaglioli monouso in carta tessuto** devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica **Ecolabel UE** o equivalenti etichette ambientali conformi alla **ISO 14024**, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (**PEFC®**) o equivalenti.

Tali **prodotti in carta tessuto** devono comunque essere **privi di colorazioni o stampe** e, se disponibili, costituiti da **cellulosa non sbianca**

ATTENZIONE

Per SANITA'

Nella **sala mensa** è necessario attenersi al corrispondente CAM previsto per la ristorazione per uffici, università e caserme

Pulizia dei locali

Per la **pulizia dei locali e delle altre superfici dure** e nei **lavaggi in lavastoviglie** devono essere usati **detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel** (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel **caso di pulizia delle superfici dure**, **conformi alle specifiche tecniche dei CAM** pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i **condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco** dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Formazione dei dipendenti (1)

L'aggiudicatario impiega **personale formato** sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- **per gli addetti alla sala mensa e alla cucina**: la **porzionatura** dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di **appropriati utensili** quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- **per gli addetti alla cucina**: le **tecniche di cottura** per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le **procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia** nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

*Verifica: Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il **programma di formazione** del personale eseguito e l'elenco dei **partecipanti**.*

Formazione dei dipendenti (2)

Per UFFICI

Come la SCUOLA

ATTENZIONE

Per SANITA'

L'aggiudicatario deve utilizzare **personale adeguatamente formato** sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei **menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi**, nonché in merito alle **tecniche di cottura** per la conservazione dei parametri originari di **qualità nutrizionale** e per **il risparmio idrico ed energetico** e alle procedure per la **minimizzazione dei consumi di acqua e di energia** nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Centro di cottura interno (impianti)

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del **Regolamento (UE) n. 1369/2017**, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla **più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato** o a quella **immediatamente inferiore** per la rispettiva categoria di apparecchio.

I **frigoriferi e i congelatori professionali** - che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign - non possono inoltre contenere **gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150**.

Dal 1° gennaio 2023 : "I frigoriferi e i congelatori professionali non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di **GWP maggiore o uguale a 4** e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati".

Le **lavastoviglie professionali** devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.



Criteri ambientali premianti

CRITERI	Scuola	Uffici	Sanità
CRITERI PREMIANTI			
Varietà e modularità dei menù (specifiche tecniche)		X	
Prodotti biologici km zero e filiera corta	X	X	X
Trasporti	X	X	X
Impatto ambientale logistica: mezzi trasporto e magazzinaggio comune	X	X	X
Comunicazione sostenibilità	X		
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali: agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici	X	X	
Prodotti Ittici: Allevamento da acquacoltura biologica	X	X	X
Prodotti Ittici: Tasso rendimento sostenibile	X	X	X
Prodotti Ittici: Freschi Locali	X	X	X
Condizioni di lavoro: due diligence	X	X	
Riduzione rifiuti reparti degenza			X
Centri di cottura esterna: Emas e SA8000			X



Varietà del menù (specifiche tecniche)

Si tratta dell'**unica Specifica Tecnica** di tutto il CAM ristorazione

Solo per UFFICI

Si assegnano punti tecnici in base alla **varietà**, all'**appetibilità** e alla **modularità** in funzione di **prevenire sprechi alimentari** delle ricette offerte nel menù.

Verifica: descrizione delle ricette e dei menù.



Chilometro zero (definizione)

Per “**chilometro zero**” (per i piccoli comuni “chilometro utile”) si intende:

- una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, interno o esterno, **di 200 Km (o di 150 km)** se la stazione appaltante segue le indicazioni del D.I.18 dicembre 2017 “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*”);
- nel caso dei piccoli comuni (≤ 5.000 ab.) **70 Km** (L. 6 ottobre 2017, n. 158 “*Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni*”). I **prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile** sono i prodotti provenienti da un luogo di produzione/coltivazione/allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto stabilito da un apposito Decreto del MATTM, d'intesa con il MIPAF, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i **prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto**, dalla produzione al consumo finale.

Nelle isole, per chilometro zero si intende: per Sicilia e Sardegna, le derrate provenienti dalla regione; per le altre isole la distanza al netto di quella occupata dal mare.

Filiera corta (definizione)

Per **filiera corta** si intende sia:

- la **vendita diretta** tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto;
- la **vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti**, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e **centro di preparazione del pasto** e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito.

Nel caso dei **prodotti locali trasformati**, il **“produttore”** è l'**azienda di trasformazione**, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).



Prodotti biologici, Km zero e filiera corta (1)

Criteri premianti (tipo a) per l'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire **prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta** tra le seguenti categorie:

- **ortaggi, frutta, legumi, cereali**: indicare specie e le quantità. La quantità deve coprire **l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta**, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con n. dei pasti da offrire;
- **pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati**: indicare tipologie e quantità. La quantità deve coprire **l'intero fabbisogno della tipologia di derrata** ed essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e il n. dei pasti da offrire.

Il **punteggio** deve essere attribuito in **proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta** offerti ed alla **relativa rappresentatività**.



Prodotti biologici, Km zero e filiera corta (2)

Verifica:

Presentare una **dichiarazione dell'impegno** assunto che riporti:

- l'elenco dei **"produttori"** vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "Km 0";
- per ogni produttore **le seguenti informazioni**: le **categorie di prodotti biologici** e le **relative quantità** che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la **localizzazione** del terreno agricolo o del sito produttivo.

Vanno **allegati i contratti preliminari** con i "produttori" che riportino:

- gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute;
- le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale;
- la localizzazione dei loro terreni produttivi;
- la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita.

Nel caso di impegno a **fornire prodotti biologici trasformati da Km 0**, deve essere indicata la **provenienza delle materie prime principali** che vi sono contenute.



Prodotti biologici, Km zero e filiera corta (3)

Criterio premiante (tipo b) per l'offerente che effettua il **trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0**:

- con **veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno**;
- alimentati con **biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale**, compreso il **biometano**, in forma **gassosa** (gas naturale compresso, GNC) e **liquefatto** (gas naturale liquefatto - GNL) o con **gas di petrolio liquefatto** (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Verifica:

*Presentare una **dichiarazione dell'impresa** che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei **veicoli che verranno utilizzati**, indicando: il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.*

Prodotti biologici, Km zero e filiera corta (4)

Per UFFICI

Come la SCUOLA

ATTENZIONE

Per SANITA'

Si attribuiscono punti tecnici all'offerente che si impegna ad applicare il criterio ambientale "**Requisiti dei prodotti alimentari**" dei CAM per l'affidamento del **servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme** agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale nel caso in cui il **servizio sia destinato a strutture socio-sanitarie ed assistenziali o ad altri reparti ospedalieri diversi da pediatria**, nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture ospedaliere.

Riduzione impatti ambientali della logistica (1)

Criterio premiante (tipo a)

Impegno all'utilizzo di **mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici**, quali i **veicoli a trazione elettrica o ibrida**, a **idrogeno**, o alimentati con **biocarburanti**, combustibili sintetici e paraffinici, **gas naturale**, compreso il **biometano**, in forma gassosa (**gas naturale compresso** — GNC) e liquefatta (**gas naturale liquefatto** - GNL) o con **gas di petrolio liquefatto** (GPL) (punti X)

Verifica: Presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.



Riduzione impatti ambientali della logistica (2)

Criterio premiante (tipo b) cumulabile con criterio premiante (tipo a)

Adozione di **soluzioni collettive** per le **attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi**, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (punti Y);

Verifica: Presentare una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato.

Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

Comunicazione della sostenibilità

Per SCUOLA

Impegno ad attuare iniziative di **comunicazione efficaci ed adatte all'utenza** per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette **abitudini alimentari**, per invogliare al consumo del proprio pasto.

La valutazione terrà conto anche dell'**idoneità dei messaggi proposti**.

Verifica:

Descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.



Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: agricoltura sociale e LAQ (1)

ATTENZIONE

Criterio Premiante per SCUOLA (**Tipo a**)

Somministrazione - per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati - di prodotti provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla legge 18 agosto 2018 n. 141 e/o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)** di cui all'art. 6 del decreto legge 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti X);

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche – biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare le informazioni, tra le quali la loro capacità produttiva.

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: quote aggiuntive dei prodotti biologici (2)

ATTENZIONE

Criterio Premiante per SCUOLA (**Tipo b**)

Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** di cui alla citata legge 18 agosto 2015 n. 141 e/o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** di cui all'art. 6 del citato decreto legge 24 giugno 2014 n. 91.

Il punteggio è assegnato in proporzione a quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti $Y > X$).

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).

Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.



Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: quote aggiuntive dei prodotti biologici (3)

ATTENZIONE

Criterio Premiante per UFFICIO (Tipo a)

Impegno a soddisfare **l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti**, anche trasformati, con: **prodotti biologici** (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai sensi della relativa clausola contrattuale) (punti X);

prodotti biologici provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** di cui all'art. 6 del DL 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 in proporzione a quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti Y>X);

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con l'impegno assunto con indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata DOP, IGP) dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: agricoltura sociale e LAQ (4)

ATTENZIONE

Criterio Premiante per UFFICIO (Tipo b)

Impegno a **soddisfare la quota parte di prodotti alimentari - che possono non essere biologici** - con prodotti provenienti da aziende che praticano **agricoltura sociale** di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità** di cui all'art. 6 del citato decreto legge 24 giugno 2014 n. 91 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti J);

Verifica: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con l'impegno assunto con indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata DOP, IGP) dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.

Aziende dell'agricoltura sociale (1)

La **L. 18 agosto 2015, n. 141 «Disposizioni in materia di agricoltura sociale»** all'articolo 2 definisce che per **agricoltura sociale** si intendono le attività esercitate dagli imprenditori agricoli (art. 2135 del cc), in forma singola o associata, e dalle cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381, dirette a realizzare:

- a) **l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e di lavoratori svantaggiati**, definiti ai sensi dell'articolo 2, n. 3) e 4), del regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, di **persone svantaggiate** di cui all'articolo 4 della legge 8 novembre 1991, n. 381, e successive modificazioni, e di **minori in età lavorativa inseriti in progetti di riabilitazione e sostegno sociale**;
- b) **prestazioni e attività sociali e di servizio** per le comunità locali mediante l'utilizzazione delle risorse materiali e immateriali dell'agricoltura per promuovere, accompagnare e realizzare **azioni volte allo sviluppo di abilità e di capacità, di inclusione sociale e lavorativa, di ricreazione e di servizi utili** per la vita quotidiana;

Aziende dell'agricoltura sociale (2)

Per **agricoltura sociale** si intendono le attività esercitate dagli imprenditori agricoli di cui (art. 2135 del cc), in forma singola o associata, e dalle cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381, dirette a realizzare:

- c) **prestazioni e servizi** che affiancano e supportano le **terapie mediche, psicologiche e riabilitative** finalizzate a **migliorare le condizioni di salute e le funzioni sociali, emotive e cognitive** dei soggetti interessati anche attraverso l'ausilio di **animali** allevati e la coltivazione delle **piante**;
- d) progetti finalizzati **all'educazione ambientale e alimentare, alla salvaguardia della biodiversità nonché alla diffusione della conoscenza del territorio attraverso l'organizzazione di fattorie sociali e didattiche** riconosciute a livello regionale, quali iniziative di accoglienza e soggiorno di bambini in età prescolare e di persone in difficoltà sociale, fisica e psichica.



Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)

Il **decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91**, coordinato con la legge di conversione 11 agosto 2014, n. 116 recante: «*Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea*» all'**articolo 6** prevede che venga istituita, presso l'**INPS**, la **Rete del lavoro agricolo di qualità** alla quale possono partecipare le imprese agricole di cui all'articolo 2135 del cc in possesso dei seguenti requisiti:

- a) non avere riportato **condanne penali per violazioni** della normativa in **materia di lavoro e legislazione sociale** e in materia di **imposte sui redditi e sul valore aggiunto**;
- b) non essere stati destinatari, negli ultimi tre anni, di **sanzioni amministrative definitive** per le violazioni di cui alla lettera a);
- c) essere in regola con il **versamento dei contributi previdenziali** e dei premi assicurativi.

Prodotti ittici: acquacoltura biologica

Criterio premiante (tipo a)

Per quanto riguarda il **pesce di allevamento**, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente, ovvero **al 100%**, da **acquacoltura biologica**, dunque con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n. 2018/848.

Verifica:

Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.



Prodotti ittici: massimo rendimento sostenibile

Criterio premiante (**tipo b**)

Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti **mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile**.

A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti da:

- GFCM presso FAO
- Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species – WGSASP;
- Working Group on Stock Assessment of Demersal Species - WGSAD;
- valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito STECF;
- Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca

*Verifica: Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di **origine FAO 37 o FAO 27** certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il **Marine Stewardship Council**, il **Friend of the Sea** o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati*

Prodotti ittici: freschi locali

Criterio premiante (**tipo c**)

Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli **prodotti ittici freschi** pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

Verifica:

*Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il **progetto e la filiera**. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.*

Due diligence (1)

ATTENZIONE

Solo per SCUOLA e UFFICI

Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno - con il coinvolgimento di società o personale specializzato - ad **implementare la due diligence** ("dovuta diligenza") **lungo la catena di fornitura** relativa alla verifica del **rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose** di cui alle Convenzioni Internazionali del Lavoro richiamate o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio.

Le verifiche dovranno riguardare **anche la fase della coltivazione e della raccolta** della materia prima.

Diritti umani e convenzioni OIL

I **diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose**:

- 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 D. Lgs. 50/2016 relative a lavoro forzato, lavoro minorile, discriminazione, libertà di associazione sindacale e diritto alla negoziazione collettiva, ossia le Convenzioni:

- OIL 87 sulla libertà d'associazione e la tutela del diritto di organizzazione;
- OIL 98 sul diritto di organizzazione e di negoziato collettivo;
- OIL 29 sul lavoro forzato;
- OIL 105 sull'abolizione del lavoro forzato;
- OIL 138 sull'età minima;
- OIL 111 sulla discriminazione nell'ambito del lavoro e dell'occupazione;
- OIL 100 sulla parità di retribuzione;
- OIL 182 sulle peggiori forme di lavoro infantile;

La legislazione nazionale relativa del 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.

Due diligence (2)

ATTENZIONE

Solo per **SCUOLA e UFFICI**

I controlli lungo la catena di fornitura, eseguiti in condivisione con la stazione appaltante attraverso società o personale specializzato, consistono in **verifiche in situ non annunciate, interviste fuori dai luoghi di lavoro, interviste ai sindacati** e alle **ONG locali** per comprendere il contesto locale nel quale sono coinvolti i lavoratori.

E' possibile avvalersi delle **apposite banche dati** prefettizie relative a eventuali interdittive antimafia o ai casellari giudiziari per accertarsi che nei confronti dei subfornitori non siano intercorse condanne penali per violazioni dell'art.603 bis del c.p..

Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune **referenze ortofrutticole più rappresentative** che verranno somministrate durante il servizio.

Due diligence (3)



Solo per **SCUOLA e UFFICI**

Nel caso **si constati il mancato rispetto dei diritti** umani internazionalmente riconosciuti e delle condizioni di lavoro dignitose di cui all'Allegato B oppure dei diritti previsti nella contrattazione collettiva, della normativa sul lavoro e del settore agricolo nazionale, se più restrittivi, nonché il mancato rispetto di quanto previsto dalla legge 29 ottobre 2016 n.199 relativa **al contrasto del caporalato** e del grave **sfruttamento lavorativo**, dovranno essere intraprese azioni per migliorare le condizioni di lavoro.

In caso di mancata cooperazione da parte delle aziende, **le referenze dovranno essere acquistate da altri produttori.**

Gli **esiti degli audit**, in caso di criticità, sono **comunicati** all'amministrazione aggiudicatrice e alle autorità locali più rilevanti.

Due diligence (4)

ATTENZIONE

Solo per **SCUOLA e UFFICI**

Al termine del processo di audit deve essere elaborato un **report complessivo di tutte le azioni messe in campo**, anche per promuovere migliori condizioni di lavoro.

Il **punteggio sarà assegnato in base alla coerenza del progetto** e alle competenze del personale o della società coinvolta in tale attività.

*Verifica: descrizione del **progetto**, della **società partner** esperta coinvolta, con allegato relativo **contratto preliminare**. Nel progetto è indicata la mappatura delle **aziende subfornitrici** oggetto delle verifiche e le referenze ortofrutticole selezionate per l'applicazione della due diligence. In corso di esecuzione contrattuale dovranno essere descritte le **azioni svolte e fornite prove documentali** sulle condizioni di lavoro emerse e sulle eventuali migliorie che, per il tramite di tali interventi specialistici, sono stati ottenuti sulle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti. L'impegno all'attuazione della due diligence in corso di esecuzione contrattuale potrà essere reso anche attraverso la fornitura di referenze ortofrutticole per le quali vi sia prova attendibile che siano coltivate nel rispetto dei diritti umani e della legislazione nazionale sul lavoro agricolo e dell'assenza di caporalato.*



Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza

ATTENZIONE

Solo per **SANITA'**

Si assegnano punti tecnici all'impegno all'attuazione di **misure per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione** reso nei reparti di degenza, in funzione del numero di soluzioni descritte, della relativa coerenza, della verificabilità in sede di esecuzione contrattuale e dell'efficacia nell'obiettivo di prevenzione dei rifiuti e nella riduzione di altri impatti ambientali.

Verifica:

Descrizione delle misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio; descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.



Servizi in centro di cottura esterno: sistema di gestione ambientale e certificazione etica

ATTENZIONE

Solo per **SANITA'**

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.

Fornitura di derrate alimentari (1)

SPECIFICHE TECNICHE (CRITERI DI BASE)

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

Criteri analoghi a quelli previsti nei CAM per servizi di ristorazione scolastica

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

Criteri analoghi a quelli previsti nei CAM per servizi di ristorazione per uffici, università e caserme

Fornitura di derrate alimentari per ospedali, strutture assistenziali e detentive

Criteri analoghi a quelli previsti nei CAM per servizi di ristorazione per ospedali, strutture assistenziali e detentive

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

Fornitura di derrate alimentari (2)

CRITERI PREMIANTI

Chilometri zero e filiera corta

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione scolastica

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione per uffici, università e caserme

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

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione scolastica

Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Criterio premiante analogo a quello del CAM per servizi di ristorazione per uffici, università e caserme

Verifiche: analoghe a quelle previste dai CAM sopra citati



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Contatti



Fondazione Ecosistemi

Corso del Rinascimento, 24

00186 - Roma

tel. +39.06.6833888

www.fondazioneecosistemi.org

Silvano Falocco

silvano.falocco@fondazioneecosistemi.org