



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

## RISTORAZIONE SCOLASTICA

### FACCIAMO IL PUNTO



## DIFFERENZA TRA CRITERI AMBIENTALI MINIMI E MENZA BIOLOGICA



26 Novembre 2024  
Katia Leggio



Il documento di Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al DM 10 marzo 2020  
(G.U. n.90 del 4 aprile 2020)

**in vigore dal 4 agosto 2020**

Il documento è ripartito in 3 sezioni

Ristorazione collettiva  
scolastica



Ristorazione collettiva per  
uffici, università, caserme



Ristorazione collettiva per  
strutture ospedaliere,  
assistenziali, socio-sanitarie  
e detentive



# IMPATTI AMBIENTALI



1. Il settore agroalimentare valutato sulla base di analisi lungo il ciclo di vita ha un impatto ambientale oltre il **30%** (EIPRO – IPTS \_Commissione Europea 2006)
2. E' responsabile del **37%** delle emissioni di **gas serra** (IPCC 2019). Gli allevamenti sono responsabili di oltre **14%** delle emissioni di **gas serra** e assorbono il **55%** delle **risorse idriche** e causano deforestazione
3. Impiego **10 volte** maggiore di **fertilizzanti** rispetto al 1950
4. Scomparsa varietà locali e compromissione organolettica degli alimenti
5. Maggior consumo di energia
6. Riduzione della **CO2** assorbita dalle foreste del **43%**
7. I **residui farmacologici** (utilizzo di antibiotici e ormoni), detergenti, antiparassitari sono dispersi nelle acque
8. Diminuzione al **69%** della quota di **stock ittici** marini biologicamente sostenibili
9. Aumento di **inquinamento acque** con aumento residui di mercurio e altri metalli pesanti nei **pesci** di maggior dimensione

## OBIETTIVI AMBIENTALI



1. Promuovere sistemi produttivi che rispettino l'ambiente
2. Ottenere alimenti più salubri
3. Ridurre le proteine animali dalla dieta
4. Ridurre i rifiuti e gli sprechi alimentari
5. Ridurre i consumi energetici ed emissioni di gas climalteranti



## Struttura e procedura di definizione dei CAM

I documenti di CAM, ognuno nella sua specificità, presentano una struttura di base simile.

- Nella **Premessa**, si riporta la normativa ambientale ed eventualmente sociale di riferimento, suggerimenti proposti alle stazioni appaltanti per l'analisi dei fabbisogni, ulteriori indicazioni relative all'espletamento della relativa gara d'appalto e, laddove non è prevista la definizione di un documento di accompagnamento tecnico, l'approccio seguito per la definizione dei CAM
- L'**Oggetto dell'appalto** evidenzia la sostenibilità ambientale e, ove presente, la sostenibilità sociale, in modo da segnalare la presenza di requisiti ambientali ed eventualmente sociali nella procedura di gara. Le stazioni appaltanti dovrebbero indicare sempre nell'oggetto dell'appalto il decreto ministeriale di approvazione dei criteri ambientali utilizzati.

### ***I criteri ambientali minimi propriamente detti sono definiti per alcune o tutte le fasi di definizione della procedura di gara in particolare per:***

- **Selezione dei candidati**: sono requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l'appalto in modo da recare i minori danni possibili all'ambiente.
- **Specifiche tecniche**: così come definite dall'art. 68 del D.lgs. 50/2016, "definiscono le caratteristiche previste per lavori, servizi o forniture. Tali caratteristiche possono inoltre riferirsi allo specifico processo o metodo di produzione o prestazione dei lavori, delle forniture o dei servizi richiesti, o a uno specifico processo per un'altra fase del loro ciclo di vita anche se questi fattori non sono parte del loro contenuto sostanziale, purché siano collegati all'oggetto dell'appalto e proporzionati al suo valore e ai suoi obiettivi".
- **Clausole contrattuali**: forniscono indicazioni per dare esecuzione all'affidamento o alla fornitura nel modo migliore dal punto di vista ambientale.
- **Criteri premianti**: ovvero requisiti volti a selezionare prodotti/servizi con prestazioni ambientali migliori di quelle garantite dalle specifiche tecniche, ai quali attribuire un punteggio tecnico ai fini dell'aggiudicazione secondo l'offerta al miglior rapporto qualità-prezzo.



Ciascun criterio ambientale riporta inoltre, nella sezione **Verifiche**, i mezzi di prova per dimostrarne la conformità.

# 1. REQUISITI DEGLI ALIMENTI

## CLAUSOLE CONTRATTUALI

Frutta, ortaggi, legumi, cereali

-Per almeno **50%** in peso **biologici**  
+ulteriore somministrazione  
Frutta bio o certificata SNQPI  
o equivalenti



Ortofrutta deve essere **di stagione** (inserito nel calendario di stagionalità riconosciuto Ministero delle Politiche agricole o Allegato A o secondo i calendari regionali)  
*Evitare di richiedere determinati calibri*

Frutta esotica: **biologica** o da commercio equosolidale mediante sistema riconosciuto (es. World Fair Trade Organization)



III GAMMA (SURGELATI) → **SOLO** piselli, fagiolini, spinaci, biette  
IV GAMMA → **SI** ma....  
V GAMMA → **NO**

## CRITERI PREMIANTI

Frutta, ortaggi, legumi, cereali

Maggior punteggio per prodotti bio da *Km0* e *filiere corte*  
Indicare la/le specie e le quantità



La quantità devono coprire l'intero fabbisogno della specie ortaggio o frutta e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire

NO IV GAMMA (ad eccezione di emergenze)

Pasta

Maggior punteggio per prodotti bio da *Km0* e *filiere corte*

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire.

Farina, pasta, pane, biscotti bio e realizzati con grano Km0

*Trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc)*

## Allegato A - Calendario di stagionalità

### GENNAIO

FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca

### FEBBRAIO

FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca

### MARZO

FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi

VERDURA: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci

### APRILE

FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere

VERDURA: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco

### MAGGIO

FRUTTA: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole

VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco

### GIUGNO

FRUTTA: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine

VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine

### LUGLIO

FRUTTA: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina



VERDURA: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine

### AGOSTO

FRUTTA: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina

VERDURA: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine

### SETTEMBRE

FRUTTA: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina

VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine

### OTTOBRE

FRUTTA: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva

VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca

### NOVEMBRE

FRUTTA: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli

VERDURA: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca

### DICEMBRE

FRUTTA: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca

#### NOTA

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.



## CLAUSOLE CONTRATTUALI

### Uova

#### **Biologiche**

sia quelle pastorizzate che in guscio



### Carne Bovina

**Biologica** al meno per il **50%** in peso

+

**10% biologica** o certificata (es. SQNZ o QV o equivalenti) o etichettata in conformità a disciplinari (benessere animale, priva di additivi, DOP o IGP, prodotto di montagna)

Ampliare i tagli di carne

**Biologica 100%** per omogenizzati destinati agli asili nido

## CRITERI PREMINATI

*Km0 e filiera corta*

*Trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc)*



#### Un intero sistema in rete

Gli IGP prodotti IG italiani sono un valore per l'economia del nostro Paese, creando una rete di valore e cooperazione tra i diversi operatori del settore agroalimentare.



facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" - aggiornato al 23.01.2020 (234,4 KB)

Regione Liguria: Allegato 2 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/2017 - Elenco dei prodotti con indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" - aggiornato al 22.01.2020 (303,34 KB)

Provincia Autonoma di Trento: Allegato 2 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/2017 - Elenco dei prodotti con indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" - aggiornato al 14.01.2020 (824,36 KB)

Provincia di Bolzano: Allegato 2 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/2017 - Elenco dei prodotti con indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" - aggiornato al 13.01.2020 (64,42 KB)

**Regione Piemonte: Allegato 2 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/2017 - Elenco dei prodotti con indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" aggiornato al 10.01.2020 (171,65 KB)**

Regione Piemonte: Allegato 2 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/2017 - Elenco dei prodotti con indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" - aggiornato al 10.01.2020 (171,65 KB)

Regione Marche: Allegato 2 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/2017 - Elenco dei prodotti con indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" - aggiornato al 09.01.2020 (290,22 KB)

Regione Emilia-Romagna: Allegato 2 del Decreto Ministeriale n. 57167 del 26/07/2017 - Elenco dei prodotti con indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" - aggiornato al 09.01.2020 (98,35 KB)



Direzione Agricoltura  
Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità

Allegato 2 al Decreto 26 luglio 2017 - Disposizioni nazionali per l'attuazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del Reg. delegato (UE) n. 665/2014 sulle condizioni di utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna".

Elenco aggiornato al 31 DICEMBRE 2019

N.	Categoria di prodotti	Ragione sociale operatore	CUAA/Partita IVA	Regione	Comune	Indirizzo	Indirizzo email e PEC	Riferimento protocollo della comunicazione di cui all'allegato 1 del DM del 26.07.2017 n. 57167	Note
<b>COMUNICAZIONI ANNO 2017</b>									
1	Filiera carni fresche Filiera latte e prodotti caseari	Società Agricola Laghetto S.S. di Pasquale Cristian	P. IVA 02591430026	Piemonte	Quarona (VC)	Strada vicinale Laghetto, 5	societa.laghetto@sicurezza postale.it	37317/2017	
2	Filiera carni fresche Filiera latte e prodotti caseari	Azienda Agricola Cerini S.S.A. di Cerini Alberto	P. IVA 02619090026	Piemonte	Varallo (VC)	Località Anicotti, 11	aziendaagricolacerini@legalmail.it	39426/2017	Lavorazione carni presso Macello Consorzio Vallesia, via Bauggiolo, frazione Decco, Quarona (VC) ZONA MONTANA
3	Filiera ortofruticoli e cereali non trasformati Filiera ortofruticoli e cereali trasformati	Il tiglio di Ghigo Davide	CF GHGDV84R20G674U P. IVA 11539980013	Piemonte	San Secondo di Pinerolo (TO)	Via Colombini, 28	davide.ghigo1984@pec.agritel.it	45772/2017	
4	Filiera latte e prodotti caseari	Agri Chiaffredo	CF GAUCFER63L02G674L P. IVA 04769130016	Piemonte	Villar Perosa (TO)	Via del Castello 19	chiaffredo.ag@pec.it	45773/2017 1494/2018	Nel periodo estivo la classificazione avviene in allegato nel Comune di Roure (TO) ZONA MONTANA



Tracciabilità ed Etichettatura

## Sistema di Qualità Nazionale zootecnia

Vini DOP e IGP

Prodotti DOP, IGP e STG

Bevande spiritose IGP

Prodotti vitivinicoli aromatizzati IGP

Il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), istituito ai sensi dell'art. 16 del Regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, è un regime di qualità volontario, aperto a tutti i produttori dell'Unione Europea, riconosciuto dallo Stato membro in quanto conforme ai seguenti criteri:

- caratteristiche specifiche del prodotto;
- particolari metodi di produzione oppure
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.



Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Disciplinari di produzione riconosciuti

Indicazione "prodotto di montagna"

e/o Scottona ai cereali" (107,3 KB)

D.M. n. 86902 del 22/11/2016 - Allegato 1 (560,29 KB)

Prodotti Biologici

Elenco degli operatori (OdC INOQ) SQN Vitellone e/o Scottona ai cereali (68,22 KB)

Elenco degli operatori (OdC CSQA) SQN Vitellone e/o Scottona ai cereali aggiornato al 19 giugno 2019 (88,44 KB)

Bando mense scolastiche biologiche

### Fassone di razza Piemontese

D.M. n. 86900 del 22/11/2016 - Riconoscimento del Disciplinare di Produzione "Fassone di Razza Piemontese" (118,42 KB)

D.M. n. 86900 del 22/11/2016 - Scheda 6 (89,55 KB)

Regimi facoltativi di certificazione

Sistema di Qualità Nazionale zootecnia

D.D. n. 15121 del 24/02/2017 - Modalità attuative del sistema di qualità nazionale zootecnica di cui al disciplinare di produzione "Fassone di Razza Piemontese" riconosciuto con D.M. n. 86900 del 22/11/2016 (205,18 KB)

Disciplinari di produzione riconosciuti

D.M. 11/01/2019 n. 2496 - Adozione del piano di controllo tipo (136,68 KB)

Istanze di riconoscimento

DM 11/01/2019 n. 2496 - Allegato - piano di controllo tipo (285,5 KB)

Inf. Facoltativa

1. denominazione sede del macello;
2. denominazione, sede e codice Asl dell'allevamento;
3. data di macellazione;
4. data di nascita
5. sesso
- 6 età
7. tipo genetico (incrocio di ? seguito dalla razza del padre) oppure razza: XXXX (indicazione di razza);
8. alimentazione con/senza utilizzo di insilati;
9. alimentazione priva di grassi animali aggiunti;
10. allevamento a pascolo/con ricorso al pascolo;
11. allevamento in stabulazione libera all'aperto/parzialmente all'aperto;
12. allevamento in stabulazione libera stallina su lettiera;
13. allevamento stallino libero in box;
14. garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale o CReNBA;
15. alimentazione NO OGM;
16. allevamento senza uso di antibiotici;
17. alimentazione con una razione alimentare tale da garantire una disponibilità media di acido alfa linolenico (Omega 3) di 100g/giorno.

## CLAUSOLE CONTRATTUALI

## CRITERI PREMINATI

### Carne suina

**Biologica** almeno per il **10%** in peso  
oppure

Possesso di certificazione volontaria ai requisiti di benessere animale, trasporto e macellazione e allevamento senza antibiotici (per tutta la vita o almeno negli ultimi 4 mesi)

**Biologica** **100%** per omogenizzati destinati agli asili nido

### Carne avicola

**Biologica** almeno per il **20%** in peso  
restanti somministrazioni

**biologica** o etichettata con requisiti del MIPAAF per le informazioni volontarie (es. allevamento senza antibiotici, rurale in libertà, rurali all'aperto)

**Biologica** **100%** per omogenizzati destinati agli asili nido

*Km0 e filiera corta*

*Trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc)*



**NO CARNI RICOMPOSTE – PREFRITTE, PREIMPANATE-LAVORATE DA IMPRESE TERZE**

## CLAUSOLE CONTRATTUALI

### Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)

Surgelati, freschi o conservati, devono essere origine **FAO 37 o FAO 27**

Non appartenere a specie e stock in «pericolo critico» «in pericolo» «vulnerabile» «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura

Specie di mare ammesse: muggini, sarde, sigano, sugaro, palamita, spatola, platessa, merluzzo, mormora, tonno, tombarello, pesce serra, cicerello, totani (oppure più prossimi al centro cottura)

Se utilizzato quelle di allevamento (sia acqua dolce che marina) almeno 1 volta all'anno scolastico deve essere somministrato **biologico** o certificato SQNZ o da «allevamento in valle»

Pesci di acqua dolce ammesse: trota, coregone e specie autoctone pescate nell'UE

*Nell'offerta dovranno essere indicate le denominazioni scientifiche dei prodotti ittici somministrati in menù (pubblicazione on line e copia cartacea)*

Rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento 1967/2006

## CRITERI PREMINATI

### Prodotti ittici

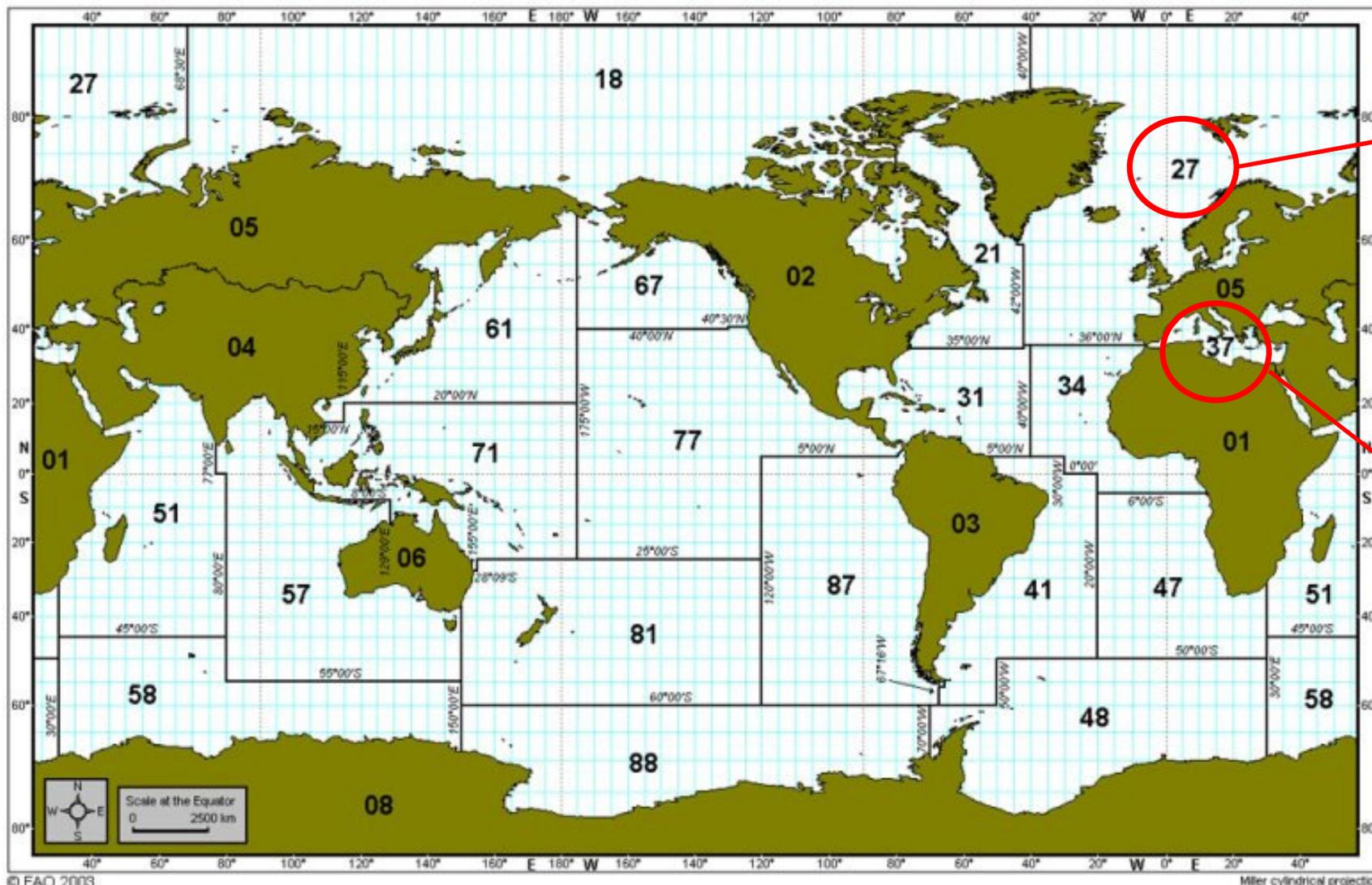
Somministrazione pesce di allevamento esclusivamente da acquacoltura biologica

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 (MSY). Pescato secondo normativa settoriale (es. certificati Marine Stewardship Council -MSC) (GFCM-WGSASP-WGSAD-ISPRA)

Somministrazione di prodotti da pesca in mare freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (FAO37)



**NO PESCE RICOMPOSTO –  
PREFRITTO, PREIMPANATO-  
LAVORATO DA IMPRESE TERZE**



**Zona FAO n.27**  
 Oceano Atlantico nord-orientale e mar Baltico

**Zona FAO n.37**  
 Mar Mediterraneo e mar Nero



<b>CLAUSOLE CONTRATTUALI</b>	<b>CRITERI PREMINATI</b>	
<p><u>Salumi e formaggi</u></p> <p><b>Biologico</b> almeno il <b>30%</b> in peso <u>Oppure</u> se non disponibile a marchio di qualità DOP, IGP, «di montagna»</p> <p>SENZA polifosfati e di glutammato monosodico (E621)</p> 	Prosciutto o simili realizzati con carne suina a km0	<i>Filiera corta e Km0</i>  <i>Trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc)</i>
<p><u>Latte</u> (anche in polvere per asili nido) e <u>yogurt</u> <b>Biologico</b></p>		
<p><u>Olio</u> <b>Biologico</b> almeno per il <b>40%</b> di peso Extra vergine d'oliva (sia per condire che per cucinare)</p> <p>Per le frittore (olio di girasole o altri oli purchè certificati a garanzia della sostenibilità ambientale e provenienti da terreni ad elevate scorte di carbonio)</p>	Da ulivi a km0	
<p><u>Pelati, polpa e passata di pomodoro</u> <b>Biologici</b> almeno per il <b>33%</b> in peso</p>		
<p><u>Succhi di frutta o nettari di frutta</u> <b>Biologici</b></p>		



<b>CLAUSOLE CONTRATTUALI</b>	<b>CRITERI PREMINATI</b>
<p><u>Acqua</u></p> <p>Di rete o microfiltrata purchè conforme al D.Lgs 31/2001 (ad oggi abrogato e sostituito con D.Lgs 18/2023)</p>	
<p><u>Spuntini</u></p> <p>A rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o prodotti da forno, yogurt, latte</p> <p>Marmellate e confetture → <b>Biologiche</b></p> <p>Cioccolata → commercio equosolidale certificato</p>	



## VERIFICHE

- Documentali a campione sulla documentazione fiscale (DDT/fatture) su una categoria a trimestre:
  - riconducibili al contratto affidato (Riferimenti della stazione appaltante o CIG rilasciato dall'ANAC)
  - peso
  - caratteristiche (biologico, DOP, equo solidale, denominazione scientifica e luogo di cattura)
  
- In situ (da direttore dell'esecuzione o personale incaricato (anche commissari mensa se previsto dai Regolamenti dei Comuni))
  - senza preavviso
  - in orari utili
  - in locali rilevanti per la verifica

## 2. FLUSSI INFORMATIVI

L'aggiudicatario deve:

- fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione (BIO,DOP,SQNPI, ecc)
- Specie dei prodotti ittici con denominazione scientifiche
- Menù pubblicato on line sul sito dell'istituto e del Comune + copia cartacea esposta nel plesso scolastico

Si applica art. 27 del D.Lgs n.206/2005 «Codice del consumo» - **illeciti**





### 3. PREVENZIONE E GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI

- Corrette porzionature (utilizzare strumenti idonei per fasce di età una «sola presa»)
- Somministrare al giusto punto di cottura
- Monitorare e calcolare le eccedenze per tipologia (primi, secondi...) e tra cibo servito e non servito
- Analizzare le motivazioni che generano le eccedenze (personale specializzato) (questionari 2 volte/anno) e intraprendere misure correttive (variazioni ricette con ASL, progetti)
- Donare il cibo non servito (art.13 L.166/2016)
- Donare eccedenze cibo servito per alimentazione animale (canili, gattili) o compost



**VERIFICHE** Rapporto quadrimestrale con misure intraprese per ridurre le eccedenze  
Sopralluoghi

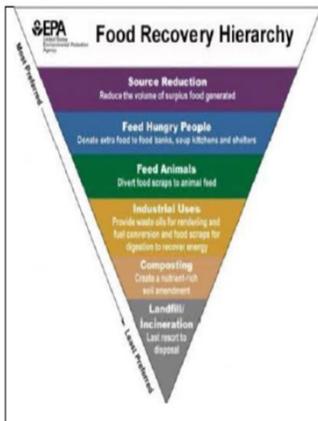




# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE – Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

**“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”**



La gerarchia del recupero alimentare assegna priorità alle azioni che le organizzazioni possono intraprendere per prevenire e ridurre lo spreco alimentare. Ogni livello di tale gerarchia si concentra sulle diverse strategie di gestione che possono essere intraprese. I livelli più alti rappresentano le modalità migliori per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari creando i maggiori vantaggi per l'ambiente, la società e l'economia (<https://www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy>).

Roma, 16 aprile

**Recupero, raccolta e DISTRIBUZIONE di cibo ai fini di solidarietà sociale**

Manuale  
Per corrette prassi operative  
Per le organizzazioni caritative

Secondo Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004

CARITAS ITALIANA  
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.



Validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Pasta secca, riso, cous cous, semola, farine (Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn-flakes, cracker, grissini etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Farine e cereali	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Caffè macinato, cacao, the e infusi etc.	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Olii, grassi	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidenza di irrancimento.
Conservas sottolio (tonno, carciofi, funghi etc.)	12 mesi	Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione, (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.
Confetture e conserve (legumi, pelati, passate, verdure etc.)	1 - 2 mesi	Alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore o dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.
Bevande e bevande UHT (es. succhi di frutta e latte etc.)	6 mesi	Alterazione del gusto, alterazione del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Uova in guscio	1 settimana con conservazione in frigorifero Consumo previa cottura	Cattivo odore (alla apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	Intorbidimento, alterazione del gusto.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) in pezzi interi	2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancimento della parte grassa.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) affettati confezionati	1 mese	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe.



## 4. PREVENZIONE DEI RIFIUTI E REQUISITI MOCA

- Stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inox) e sostituiti quando usurati
- Utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili solo in caso di emergenza
- Contenitori per la conservazione alimenti a T° ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili
- Contenitori isotermici per trasporto riciclabili



- Sacchetti per congelamento o surgelazione in polietilene a bassa densità (PE-LD) o conformi alla norma UNI EN 13432



### VERIFICHE

in **situ** nel centro cottura e punti di distribuzione  
tramite **analisi** migrazioni globale e specifica in laboratori accreditati



## 5. PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

- Utilizzare imballi a rendere o riciclabili, riutilizzabili. Biodegradabili e compostabili o a ridotto volume
- No monodose (per zucchero, olio, ketchup, ecc)
- No monoporzioni (eccetto diete e pranzi al sacco)
- Oli e grassi esausti raccolti in appositi contenitori (come da raccolta comunale e normativa vigente)

## 6. TOVAGLIE TOVAGLIOLI



- Tovaglie oleo ed idrorepellenti o in tessuto conformi ai CAM tessuti

oppure

con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024

oppure

con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti



- Eventuali tovagliette e tovaglioli (da utilizzare in modo temporaneo) in carta tessuto privi di colorazione o stampe costituiti da cellulosa non sbiancata (ecolabel, ISO 14024 o PEFC o equivalenti)



**VERIFICHE** sopralluoghi per verifica prodotti e scorte



## 7. PULIZIA LOCALI E LAVAGGIO STOVIGLIE ED ALTRE SUPERFICI DURE

Rimuovere i residui grassi e oleosi a secco prima di lavare ad umido



Detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti conformi alla UNI EN ISO 14024 (per superfici dure rispettare CAM pertinenti)



### VERIFICHE

sopralluoghi per verifica prodotti e scorte  
RdP in caso di detergenti conformi ai CAM



## 8. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'aggiudicatario entro 60 giorni dall'inizio del servizio deve trasmettere un programma di formazione con l'elenco dei partecipanti

Addetti sala mensa

- Uso di attrezzature per il peso

Addetti cucina

- Uso attrezzature per il peso
- Tecniche di cottura



**VERIFICHE**

programma di formazione entro 60 giorni



## 9. ATTREZZATURE ELETTRICHE

Apparecchiature che ricadono nel Reg. (UE) 1369/2017

→ devono appartenere alla più elevata classe energetica o quella immediatamente inferiore

I frigoriferi e i congelatori che ricadono ni Reg. (UE) 1094/2015 e 1095/2015 sull'ecodesign

→ NO gas refrigeranti con potenziale  $GWP \geq 150$  )dal 2023  $\geq 4$  o impiego di gas naturali non brevettati

Le lavastoviglie devono avere

→ Sistemi di recupero calore o uso diretto di acqua calda di rete

→ Doppia parete

→ Possibilità del prelavaggio



**VERIFICHE** Fornire in sede di gara libretto di istruzioni, **schede tecniche**, identificazione attrezzatura (numero di serie), classe energetica di appartenenza, altre caratteristiche tecniche ambientali

## CRITERI PREMIANTI

### Filiera corta

Vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro preparazione pasto (o piattaforma se unico intermediario con produttore e collocata a Km0)

### Km0

Distanza tra terreno coltivato/sito allevamento e centro di cottura di 200 Km (150 Km per chi volesse seguire i criteri per mense scolastiche biologiche)

### Km utile (per piccoli comuni)

Prodotti provenienti da un luogo di produzione o coltivazione e allevamento della materia prima utilizzata nella trasformazione entro 70 Km dal luogo di vendita



### **SUB CRITERI**

- a) Fornire prodotti bio da Km0 e filiera corta per l'intero fabbisogno
- b) trasporto con mezzi a minor impatto

### **VERIFICA**

- a) Presentare dichiarazione di impegno con l'elenco dei produttori e dettagliando materie prime
- b) presentare dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti



## CRITERI PREMIANTI

Soluzioni per diminuire impatti ambientali della Logistica



### **SUB CRITERI**

- a) trasporto con mezzi a minor impatto per consegna pasti
- b) Soluzioni collettive per deposito e trasporto



### **VERIFICA**

- a) Presentare dichiarazione di impegno con l'elenco veicoli
- b) presentare dichiarazione all'adesione di sistema di gestione centralizzata

Comunicazione



### **CRITERIO**

Impegno ad attuare iniziative di comunicazioni efficaci sulla sostenibilità del servizio



### **VERIFICA**

Descrizione del progetto del progetto

## CRITERI PREMIANTI

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari



### **SUB CRITERI**

- a) Somministrazione della quota di prodotti non bio provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale (Legge n.141/2018)e/o da Aziende iscritte nella rete di lavoro agricolo di qualità (LAQ).
- b) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie alimentari con prodotti bio provenienti da aziende cui sopra



**VERIFICA** In sede di esecuzione contrattuale. Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con l'impegno assunto (elenco dei fornitori e delle caratteristiche, quantità, tipologie di prodotto). Allegare contratti preliminari

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



### **SUB CRITERI**

- a) Somministrazione prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica
- b) Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile
- c) Prodotti ittici di mare pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura



**VERIFICA** Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.  
Descrizione del progetto nel caso di somministrazione di prodotti ittici locali  
Verifica eseguita in sede di esecuzione contrattuale

## Verifica condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura



### **CRITERIO**

*due diligence* lungo la catena di fornitura nel rispetto dei diritti umani e condizioni di lavoro dignitoso



**VERIFICA** descrizione del progetto con contratto preliminare



## OBBLIGHI DELLE STAZIONI APPALTANTI



- ❑ VERIFICHE DI CONFORMITA' (ogni 3 mesi)
- ❑ RICONOSCERE UN MARGINE DI RICAVO EQUO ALLE AZIENDE  
QUINDI INDIVIDUARE UNA IDONEA BASE D'ASTA CON SISTEMA DI  
ATTRIBUZIONE DI PUNTEGGI TECNICI
- ❑ EVITARE CONCESSIONI
- ❑ EVITARE INVESTIMENTI FISSI IN ATTREZZATURE O INFRASTRUTTURE  
NON FUNZIONALI AL SERVIZIO



# MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA

## **DECRETO 29 aprile 2024**

Decreto Interministeriale di modifica del Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771  
«Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche»

### ***Allegato 1***

## **PERCENTUALI MINIME, REQUISITI E SPECIFICHE TECNICHE DELLA MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA**

Il presente allegato definisce i requisiti e le specifiche tecniche che la mensa scolastica deve soddisfare per essere qualificata biologica e per l'utilizzo del marchio

**Regolamento (UE) 2018/848** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio

## 1. CLASSIFICAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Rispetto delle percentuali minime di utilizzo in peso e per ogni singola tipologia di prodotto riportato nella tabella

CATEGORIA DI PRODOTTO	PERCENTUALI MINIME DI UTILIZZO
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%
Uova	100%
Prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70%
Carne bovina	50%
Carne suina, avicola, ovina	30%
Pesce d'acquacoltura	100%
Latte	100%
Salumi, prodotti lattiero caseari	30%
Yogurt, succhi di frutta	100%
Olio extra vergine di oliva	70%
Pelati, polpa, passata di pomodoro	70%
Marmellate e confetture	100%



### DEROGHE

Le deroghe alle percentuali che non possono essere superiori al 20%, devono essere previste nel contratto e devono essere adeguatamente motivate nello spazio riservato sull'istanza

CATEGORIA DI PRODOTTO	PERCENTUALI MINIME DI UTILIZZO BIOLOGICO	PERCENTUALI MINIME DI UTILIZZO CAM
	 mensa biologica	 CAM
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%	50% (include pasta,riso,polenta )
Uova	100%	100%
Prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70%	Criteri premianti per prodotti trasformati
Carne bovina	50%	50% (nido 100%)
Carne suina	30%	10% (nido 100%) o marchi di qualità
Carne avicola	30%	20% (nido 100%)
Carne ovina	30%	-
Pesce d'acquacoltura	100%	Se utilizzato pesce di allevamento almeno 1volta/anno
Latte	100%	100%
Salumi, prodotti lattiero caseari	30%	30% o marchi di qualità
Yogurt, succhi di frutta	100%	100%
Olio extra vergine di oliva	70%	40%
Pelati, polpa, passata di pomodoro	70%	33%
Marmellate e confetture	100%	100%

## 2. NORME DI PREPARAZIONE DEI PIATTI

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:



- a) Gli additivi e i coadiuvanti impiegati sono solo quelli in conformità al metodo di produzione biologica (Reg.848/2018)
- b) Gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni naturali o aromi naturali (Reg.1334/2008)
- c) È vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM
- d) Sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto delle stagionalità di cui CAM 2020
- e) Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica secondo il reg. 848/2018 e s.m.i.
- f) Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici



### 3. CRITERI DI SEPARAZIONE

- a) Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali anche al fine di consentire i relativi controlli
- b) Separazione spazio (con aree e linee dedicate al biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico)
- c) Trasporto di alimenti e piatti biologici con contenitori differenti (es. per colore e/o formato) da quelli utilizzati per prodotti convenzionali oppure chiaramente distinti con segnali indelebili



#### 4. CRITERI DI PREMIALITA'



- a) Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative, di utilità sociale, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti (Legge Gadda n.166 del 19 agosto 2016)
- b) Percentuale di utilizzo di alimenti biologici in un'area vicino al luogo di somministrazione (raggio considerato 150 km terrestri, fatta eccezione per il pesce)

***GRAZIE***

