



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

RISTORAZIONE SCOLASTICA E OSPEDALERA



26 Marzo 2025
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

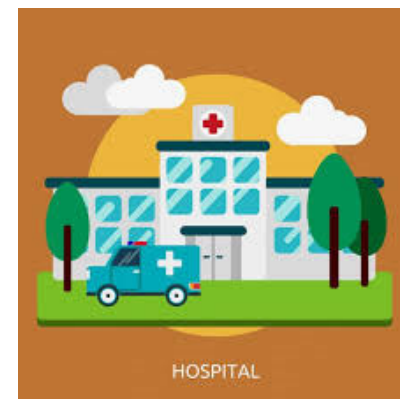
Ristorazione collettiva
scolastica



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

RISTORAZIONE SCOLASTICA

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) tranne frutta mese di maggio

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**

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Frutta, ortaggi,

Biologici 100% da 0-19 anni
frutta di **stagione** (tranne mese di maggio)

Per personale

Per almeno **20%** in peso **biologici**

+**10%** somministrazione

Ortofrutta **bio** o certificata SNQPI o equivalenti



Cereali

Biologici 100% da 0-19 anni

Per personale

Per almeno **20%** in peso **biologici**

Pasta, riso (anche integrale), orzo, riso, semolino, farro, polenta



Legumi

Biologici 100% da 0-19 anni

Per personale

Per almeno **20%** in peso **biologici**

Si suggerisce applicare CAM ristorazione uffici, università, caserme per gli altri degenti compatibilmente con lo stato di salute



Pane per personale alternare diverse tipologie di farine (0,1,2,, integrale, di grano duro, con cereali misti, farro, segale)

1. REQUISITI DEGLI ALIMENTI

CRITERI PREMIANTI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Frutta, ortaggi, legumi, cereali

Maggior punteggio per prodotti bio da

Km0 e filiera corta

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 filiera corta*

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



1. REQUISITI DEGLI ALIMENTI

CRITERI PREMIANTI RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Frutta, ortaggi, legumi, cereali

Applicazione dei criteri dei CAM ristorazione per uffici, università e caserme

Oppure

Applicazione dei criteri CAM ristorazione scolastica



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.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

RISTORAZIONE OSPEDALIERA



Uova

Biologiche

sia quelle pastorizzate che in guscio



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

Carne Bovina

= **SCOLASTICA** da 0-19 anni

Per personale

Biologica al meno per il **20%** 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)



Un intero sistema in rete

Gli IGP prodotti IG hanno come 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
COMUNICAZIONI ANNO 2017									
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 carni trasformate Filiera latte e prodotti caseari	Azienda Agricola Cerini S.S.A. di Cerini Alberto	P. IVA 02619090026	Piemonte	Varallo (VC)	Località Anicotti, 11	aziendaagricolacerini@legaimail.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.



RISTORAZIONE SCOLASTICA	RISTORAZIONE OSPEDALIERA
<p><u>Carne suina</u></p> <p>Biologica almeno per il 10% in peso <u>oppure</u> 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)</p> <p>Biologica 100% per omogenizzati destinati agli asili nido</p>	<p><u>Carne suina</u></p> <p>= SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><i>Per personale</i> Biologica al meno per il 5% in peso <u>oppure</u> 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)</p>
<p><u>Carne avicola</u></p> <p>Biologica almeno per il 20% in peso <u>restanti somministrazioni</u> biologica o etichettata con requisiti del MIPAAF per le informazioni volontarie (es. allevamento senza antibiotici, rurale in libertà, rurali all'aperto)</p> <p>Biologica 100% per omogenizzati destinati agli asili nido</p>	<p><u>Carne avicola</u></p> <p>= SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><i>Per personale</i> Biologica al meno per il 20% in peso <u>restanti somministrazioni</u> biologica o etichettata con requisiti del MIPAAF per le informazioni volontarie (es. allevamento senza antibiotici, rurale in libertà, rurali all'aperto)</p>



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

RISTORAZIONE SCOLASTICA

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

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Prodotti ittici

= **SCOLASTICA** da 0-19 anni

Per personale
= **SCOLASTICA**



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

CRITERI PREMIANTI RISTORAZIONE SCOLASTICA

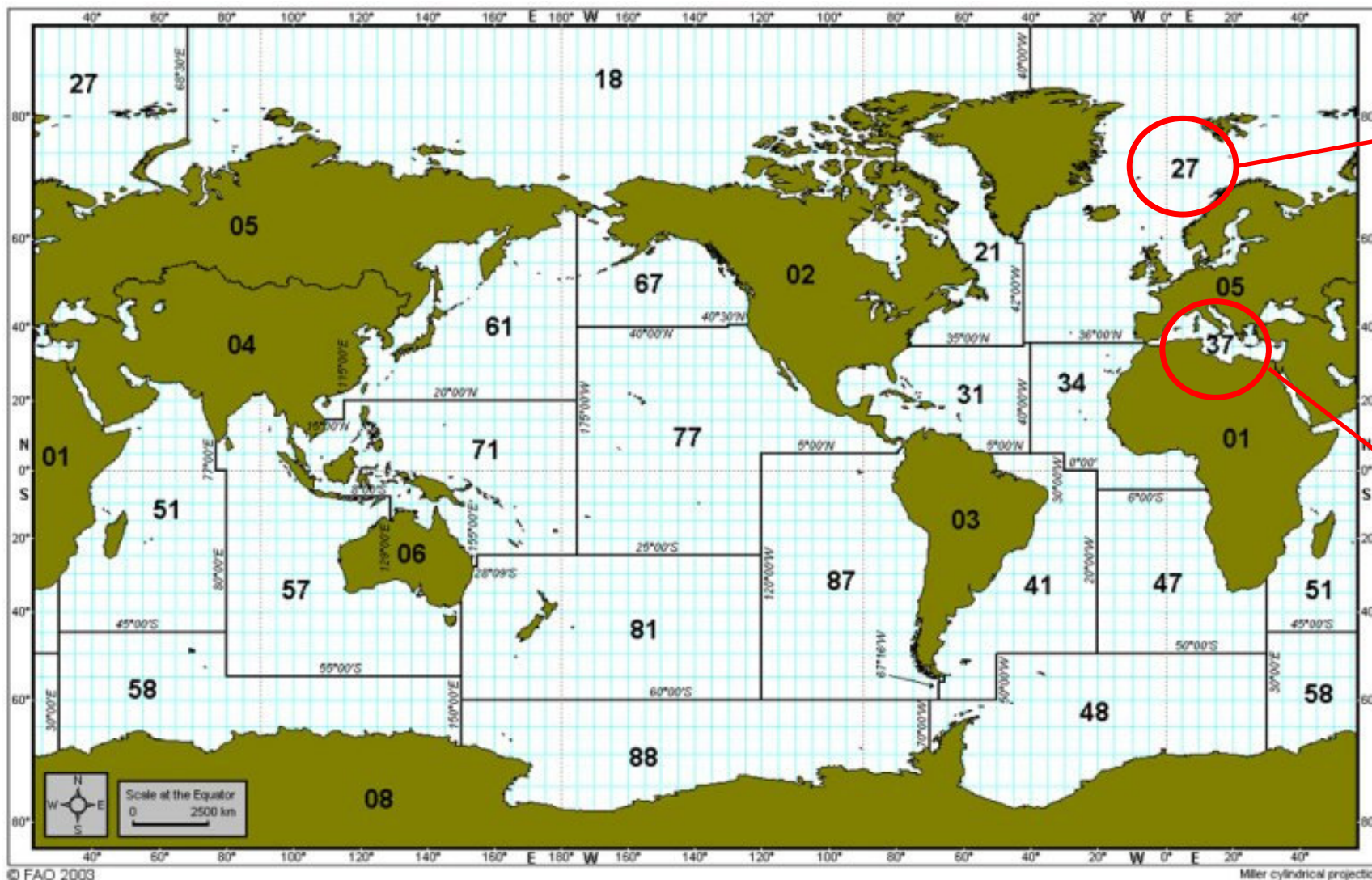
Prodotti ittici

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). Pesca 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)





Zona FAO n.27

Oceano Atlantico nord-orientale e mar Baltico

Zona FAO n.37

Mar Mediterraneo e mar Nero



RISTORAZIONE SCOLASTICA	RISTORAZIONE OSPEDALIERA
<p><u>Salumi e formaggi</u></p> <p>Biologico almeno il 30% 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> 	<p><u>Salumi e formaggi</u></p> <p>= SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><u>Per personale</u> = SCOLASTICA</p>
<p><u>Latte</u> (anche in polvere per asili nido) e <u>yogurt</u> Biologico</p>	<p><u>Latte e yogurt</u> = SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><u>Per personale</u> <u>Yogurt 100% biologico</u></p>
<p><u>Olio</u> Biologico almeno per il 40% di peso Extra vergine d'oliva (sia per condire che per cucinare)</p> <p>Per le frittiture (olio di girasole o altri oli purchè certificati a garanzia della sostenibilità ambientale e provenienti da terreni ad elevate scorte di carbonio)</p>	<p><u>Olio</u> = SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><u>Per personale</u> = SCOLASTICA</p>
<p><u>Pelati, polpa e passata di pomodoro</u> Biologici almeno per il 33% in peso</p>	<p><u>Pelati, polpa e passata di pomodoro</u> = SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><u>Per personale</u> = SCOLASTICA</p>
<p><u>Succhi di frutta o nettari di frutta</u> Biologici</p>	<p><u>Succhi di frutta o nettari di frutta</u> = SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><u>Per personale</u> Non contemplate</p>



RISTORAZIONE SCOLASTICA	RISTORAZIONE OSPEDALIERA
<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>Acqua</u> = SCOLASTICA da 0-19 anni</p> <p><u>Per personale</u> = SCOLASTICA</p>
<p><u>Spuntini</u></p> <p>A rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o prodotti da forno, yogurt, latte</p> <p>Marmellate e confetture → Biologiche Cioccolata → commercio equosolidale certificato</p>	<p><u>Marmellate e confetture</u> = SCOLASTICA da 0-19 anni Non contemplata cioccolata</p> <p><u>Per personale</u> Non contemplate</p>
<p>-</p>	<p><u>Prodotti esotici</u></p> <p>Non contemplati da 0-19 anni</p> <p><u>Per personale</u> Ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale biologici</p>
<p>-</p>	<p><u>Vino e bevande</u></p> <p><u>Per personale (se consentito)</u> DOP o DOCG Bevande erogabili alla spina o con vuoto a rendere</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 (SCUOLE)

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

8. COMUNICAZIONE (OSPEDALI)



L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, in particolare, inoltre, nella sala mensa:

- 1) Offerta biologico, DOP, IGP,SQNPI, ecc. esposta in una lavagna cancellabile
- 2) Istruzioni chiare per il conferimento dei rifiuti in maniera differenziata
- 3) Promosse buone pratiche per ridurre sprechi (es. family bag per gli avanzi)

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



- Proposte di modifiche menù concordate con dietisti, specialisti in Scienza dell'alimentazione dei Servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica (per ospedali)



3. PREVENZIONE E GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI

- Corrette porzionature (utilizzare strumenti idonei per fasce di età una «sola presa») (per scuole)
- Somministrare al giusto punto di cottura (per scuole)
- Monitorare e calcolare le eccedenze per tipologia (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) (per scuole)
- Donare il cibo non servito (art.13 L.166/2016) (per scuole)
- Donare eccedenze cibo servito per alimentazione animale (canili, gattili) o compost (per scuole)



VERIFICHE

Rapporto quadrimestrale (scuole) semestrali (ospedali) con misure intraprese per ridurre le eccedenze

Sopralluoghi

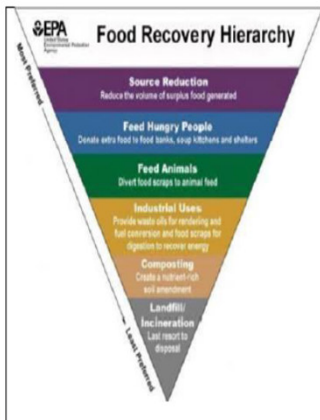




Ministero della Salute

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.
Conservette 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)
- I residui di pasti provenienti dai reparti di degenza con pazienti affetti da malattie infettive, sono da considerare rifiuti speciali pericolosi (ospedali)



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
- Ricette e grammature per celiaci, diabetici, ecc



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 ≥ 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 (SCUOLE)

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 (scuole e ospedali)



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 (scuole)



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 (scuole)



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 (scuole ed ospedali)



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 (scuole)



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

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



CRITERIO

Misure per la riduzione dei rifiuti in funzione del numero di soluzioni descritte



VERIFICA descrizione delle misure di gestione ambientale e modalità di verifica.
Presentazione progetto

Servizio da rendere in centro di cottura esterno: adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura(ospedali)



SUB CRITERI

- a) Possesso di registrazione EMAS o certificazione UNI EN ISO 14001 o equivalenti
- b) Possesso di certificazione SA8000 o equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura

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

GRAZIE

