



GUIDA ALL'APPLICAZIONE DEL CAM RISTORAZIONE (DM 65/2020) PER LE MENSE SCOLASTICHE

***Indicazioni per le stazioni appaltanti in fase di scrittura del capitolato, di
scelta del contraente e durante l'esecuzione del contratto***

Premessa

Il presente documento nasce sulla base delle esigenze di supporto espresse da comuni medi e piccoli nell'utilizzo dei [Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari](#) (DM n. 65/2020) all'interno dei capitolati che riguardano mense scolastiche. La guida è fruibile anche da enti di dimensioni maggiori.

Lo scopo è agevolare la comprensione del testo e l'applicazione del CAM in fase di scrittura del capitolato, nella valutazione delle offerte e durante l'esecuzione del contratto, tenendo conto delle caratteristiche e delle necessità dell'istituto scolastico.

Il documento si compone di tre parti. La prima fornisce una veloce **panoramica dei contenuti obbligatori del CAM**, presentando i principali obblighi e divieti previsti nel testo. Nella seconda si riporta il **testo originale del CAM ristorazione**, per la parte riguardante il servizio di ristorazione scolastica, con l'aggiunta di collegamenti ipertestuali (indicati all'interno di riquadri dal bordo tratteggiato) alla terza parte, che ne **approfondisce alcuni elementi**. Tra questi, grande peso hanno le **verifiche del rispetto dei CAM** (specifiche tecniche, clausole contrattuali e criteri premianti) nelle fasi di affidamento ed esecuzione del contratto.

Nota alla lettura:

Si sottolinea che la guida non ha pretese di esaustività, in quanto ogni procedura di acquisto osserva le specificità del contesto nel quale l'istituto scolastico si colloca. Pertanto, si rimanda alla lettura del DM n. 65/2020, quale principale testo normativo di riferimento.

Si consiglia, infine, di utilizzare questa guida in **modalità digitale**, per poter usufruire dei molti collegamenti ipertestuali presenti, che rimandano al testo del CAM ristorazione, agli approfondimenti della guida, a fonti normative e ufficiali.

Introduzione: il servizio di ristorazione scolastica

È importante fare chiarezza fin da subito sull'esistenza di diverse modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, per capire quali criteri ambientali si applicheranno al proprio capitolato.

Le principali modalità di erogazione sono:

1. il **servizio di ristorazione**, che si distingue a sua volta in:
 - ristorazione **veicolata**, caratterizzata da pasti preparati presso un centro di cottura esterno e successivamente trasportati;
 - ristorazione con **centro di cottura interno**: la stazione appaltante mette a disposizione della ditta aggiudicataria un locale adibito a cucina, solitamente presso un edificio scolastico, in cui richiede che vengano preparati i pasti destinati al plesso ospitante la cucina ed eventualmente anche ad altri plessi dello stesso istituto comprensivo e/o altre scuole situate in prossimità;
2. la **fornitura di derrate alimentari**: è la situazione nella quale il centro di cottura è interno al plesso scolastico ed è presente personale comunale o statale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti. In questo caso, che si verifica solitamente per asili nido e scuole dell'infanzia municipali, la ditta aggiudicataria effettua solamente la fornitura delle derrate alimentari presso l'edificio scolastico.

Si segnala inoltre la presenza di **requisiti specifici per gli asili nido** agli artt. [C.a.1](#) e [C.a.4](#), rispettivamente per i requisiti degli alimenti (carne omogeneizzata e latte in polvere) e i requisiti di materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

La tabella 1 aiuta a capire quali parti del CAM Ristorazione tenere in considerazione a seconda della modalità di erogazione del servizio oggetto dell'appalto, che corrispondono alle tre colonne a destra. I criteri sono distinti tra criteri obbligatori nel riquadro azzurro e criteri premianti nel riquadro giallo. In parentesi è indicato il riferimento al paragrafo del CAM che tratta quello specifico criterio.

Tabella 1. Criteri applicabili a seconda delle modalità di erogazione

		MODALITÀ DI EROGAZIONE		
		Servizio di ristorazione scolastica		Fornitura di derrate alimentari
		Ristorazione veicolata	Centro cottura interno	
Criteri obbligatori	Requisiti degli alimenti (C.a.1 , F.a.1)	x	x	x
	Flussi informativi (C.a. 2) Prevenzione/gestione eccedenze (C.a. 3) Prevenzione rifiuti e altri requisiti MOCA (C.a. 4) Prevenzione gestione rifiuti (C.a. 5) Tovaglie, tovaglioli (C.a. 6) Pulizie locali e lavaggio (C.a. 7) Formazione e aggiornamento professionale (C.a. 8)	x	x	
	Frigoriferi, congelatori e lavastoviglie (C.a.9)		x	
Criteri premianti	Km0 e filiera corta (C.b.1 , F.b.1)	x	x	x
	Diminuzione impatto logistica (C.b.2)	x	x	
	Comunicazione (C.b.3)	x	x	
	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali alimenti (C.b.4 , F.b.2)	x	x	x
	Acquacoltura e prodotti ittici (C.b.5 , F.b.3)	x	x	x
	Condizioni lavoro lungo catena fornitura (C.b.6 , F.b.4)	x	x	x

PRIMA PARTE

Le due tabelle presentate di seguito hanno la funzione di riassumere e schematizzare i **principali obblighi e divieti** stabiliti dal CAM Ristorazione. I contenuti delle tabelle **non sono esaustivi**: per applicare e verificare efficacemente il CAM è necessario approfondire questi elementi leggendo il testo del DM n. 65/2020 ([seconda parte](#)), la cui interpretazione è facilitata dagli approfondimenti contenuti nella [terza parte](#).

Prima di procedere, ricordiamo la logica sottostante i criteri ambientali minimi (CAM): sono detti “minimi” perché il loro contenuto indica la soglia sotto la quale non si può scendere in termini di standard ambientali. Questo significa che la stazione appaltante è obbligata a richiedere agli operatori economici il rispetto almeno di quanto richiesto dai CAM inerenti all’oggetto dell’affidamento. Nulla vieta di fare loro richieste più ambiziose: la stazione appaltante può operare questa scelta a sua discrezione, nel rispetto del principio di concorrenza.

Tabella 2. I requisiti previsti dai criteri sugli alimenti¹ (rif. CAM [C.a.1](#) - [F.a.1](#))

	SÌ	NO
	Su base trimestrale dev'essere garantita la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti	
Frutta	di stagione (vedere Allegato A e Calendario Stagionale Piemontese) 50% in peso di origine biologica + almeno un ulteriore pasto deve prevedere frutta di origine biologica / SQNPI / equivalenti	quinta gamma
Frutta esotica	Ananas e banane 100% di origine biologica / Commercio Equo Solidale (Fairtrade Labelling Organizations/World Fair Trade Organization)	quinta gamma
Ortaggi	di stagione (vedere Allegato A e Calendario Stagionale Piemontese) 50% in peso di origine biologica	quinta gamma
Legumi	50% in peso di origine biologica	
Cereali	50% in peso di origine biologica	
Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)	100% di origine biologica	altri ovoprodotti
Carne bovina	50% in peso di origine biologica + 10% in peso di origine biologica / SQNZ o sistema di qualità regionale riconosciuto (es. COALVI)/ “ benessere animale in allevamento ” e “ alimentazione priva di additivi antibiotici ”/ DOP / JGP / prodotto di montagna	carne ricomposta, prefritta, preimpanata
Carne suina	10% in peso di origine biologica / “ benessere animale in allevamento ”, trasporto e macellazione ” e “ allevamento senza antibiotici ”	
Carne avicola	20% in peso di origine biologica + restanti somministrazioni di origine biologica / “ allevamento senza antibiotici ”, allevamento “rurale in libertà” o “ rurale all’aperto ”	
Carne omogeneizzata	100% di origine biologica	

¹ Il rispetto delle percentuali in peso è riferito al trimestre. Le modalità di rispetto e verifica dei requisiti sono approfondite nella terza parte, nel [paragrafo 4. Verifiche e mezzi di prova](#).

Prodotti ittici (freschi, surgelati, conservati)	Esempi di specie ammesse: vedere il criterio C.a.1 Pesca in mare: - origine FAO 37/ FAO 27 - conformi i prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council, Friend of the Sea o equivalenti - taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 Di allevamento: almeno una somministrazione di pesce biologico/ SNQZ/ allevamento in valle (in vasche di acqua dolce)	specie in pericolo critico, in pericolo, vulnerabile, quasi minacciata pesce ricomposto, prefritto, preimpanato
Salumi e formaggi	30% in peso di origine biologica se non disponibile: 30% DOP/ IGP/ prodotto di montagna	salumi contenenti polifosfati e glutammato monosodico (E621)
Latte (anche in polvere per asili nido), Yogurt	100% di origine biologica	
Olio	per condimenti e cottura: olio EVO, 40% in peso di origine biologica per frittture: olio di semi di girasole (e altri se idonei: vedere il criterio C.a.1)	
Pelati, polpa, passata di pomodoro	33% in peso di origine biologica	
Succhi di frutta	100% di origine biologica	
Acqua	di rete/ microfiltrata	bottigliette di plastica
Spuntini	a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno, yogurt/ latte per le marmellate: 100% di origine biologica per la cioccolata: 100% Commercio Equo Solidale (Fairtrade Labelling Organizations/World Fair Trade Organization)	non monodose (per i prodotti da forno)

Tabella 3. I requisiti previsti dagli altri criteri

	Sì	NO	rif.
MENU	menu che indica le referenze biologiche, le altre certificazioni di qualità e le specie di prodotti ittici consultabile a scuola in forma cartacea, sul sito della scuola e sul sito del comune		c.a.2
ECCEDENZE ALIMENTARI	porzioni adatte all'età e somministrate con una sola presa eccedenze²: - monitoraggio delle eccedenze alimentari - questionari almeno 2 volte all'anno - misure di prevenzione e di recupero delle eccedenze (sia di cibo servito, sia di cibo non sporzionato). Esempi di recupero delle eccedenze di cibo servito: canili o gattili, progetti territoriali di compostaggio di prossimità rapporto quadrimestrale (problemi e soluzioni)		c.a.3
STOVIGLIE E CONTENITORI	stoviglie e contenitori riutilizzabili: • bicchieri di vetro o plastica dura non colorata	stoviglie monouso	c.a.4

² Per approfondimenti si veda [iniziativa \(p. 55 dello studio\) per la realizzazione di un impianto per trasformare scarti e sprechi in compost](#) di alta qualità da destinare come fertilizzante agli agricoltori fornitori da parte della ditta del servizio di ristorazione scolastica.

	• stoviglie in porcellana o ceramica bianca • posate in acciaio inox • negli asili nido, biberon e stoviglie anche in plastica dura, da sostituire tempestivamente se non integre • contenitori per conservazione o refrigerazione contenitori isotermici per trasporto riciclabili sacchetti congelamento o surgelazione in PE-LD/ compostabili e biodegradabili (UNI EN 12432)		
RIFIUTI	analisi di tipo e fonti di rifiuti prodotti ricaricabili, imballaggi “a rendere”, contenitori riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili, compostabili, a ridotto volume raccolta differenziata corretto conferimento di oli e grassi alimentari esausti	confezioni monodose (es. zucchero, salse, olio, condimenti...) monoporzioni³	c.a.5
TOVAGLIE E TOVAGLIOLI	tovaglie riutilizzabili: oleo e idrorepellenti plastificate, oppure in tessuto con Ecolabel EU/ Oeko-tex standard 100/ Global Organic Textile Standard tovaglioli: in cellulosa non sbiancata (se disponibile), oppure in carta tessuto con Ecolabel EU/ PEFC	tovaglie monouso e tovaglioli colorati	c.a.6
DETERGENTI	con Ecolabel o certificazioni equivalenti		c.a.7
PERSONALE IMPIEGATO	formato su argomenti specifici a seconda delle mansioni svolte		c.a.8
FRIGORIFERI, CONGELATORI, LAVASTOVIGLIE	più elevata classe di etichettatura energetica disponibile sul mercato o classe immediatamente inferiore⁴ per frigoriferi e congelatori professionali⁵: • gas refrigeranti con potenziale di GWP < 4 • gas naturali non brevettati se reperibili nel mercato di riferimento per lavastoviglie professionali: recupero calore/ uso diretto acqua calda di rete, doppia parete, prelavaggi integrati	per frigoriferi e congelatori: gas refrigeranti con potenziale di GWP ≥ 4	c.a.9

³ “[...] ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).”

⁴ Questo riguarda le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n.1369/2017 - si veda l'Articolo 1 “Oggetto e ambito di applicazione” (apparecchiature dotate di etichettatura energetica). Il sito della Commissione Europea dedicato all'efficienza energetica dei prodotti (in particolare la sezione dedicata alla comprensione delle etichette energetiche) è una fonte affidabile e aggiornata sul funzionamento delle etichette energetiche e sulla classificazione dei diversi tipi di apparecchiature.

⁵ Si veda progetto [Pro-Cold](#) segnalato nella [Relazione di Accompagnamento al CAM](#).

SECONDA PARTE

Di seguito, si riporta un estratto del testo dei [Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari](#) (DM n. 65/2020), che riguarda la ristorazione scolastica.

Indice

B.	Indicazioni generali per le stazioni appaltanti	8
C.	Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)	9
a.	Clausole contrattuali	9
1.	Requisiti degli alimenti	9
2.	Flussi informativi	11
3.	Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	12
4.	Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	13
5.	Prevenzione e gestione dei rifiuti	14
6.	Tovaglie, tovaglioli	14
7.	Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	14
8.	Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	15
9.	Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica	15
b.	Criteri premianti	16
1.	Chilometro zero e filiera corta	16
2.	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	17
3.	Comunicazione	18
4.	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	18
5.	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi	18
6.	Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura	19
[...]		
F.	Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari	20
a.	Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari	20
1.	Requisiti degli alimenti	20
b.	Criteri premianti	21
1.	Chilometro zero e filiera corta	21
2.	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	21
3.	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali	21
4.	Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura	21
	Allegato A Calendario di stagionalità	22
	Allegato B	24

B. Indicazioni generali per le stazioni appaltanti

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

OBBLIGATORIETA' DEL CAM RISTORAZIONE

ASPETTI ECONOMICI

L'OGGETTO VERDE

BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

Attraverso la definizione della documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva o per l'acquisto di derrate alimentari, le stazioni appaltanti possono svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile, incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie che prevedono un incremento delle superfici agrarie coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica ai sensi del Regolamento (CE) n. 2018/848 e della difesa integrata volontaria di cui alla L. n. 4 del 3 febbraio 2011.

Con prescrizioni mirate, le stazioni appaltanti possono inoltre contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Il compito dei presenti CAM è quello di facilitare e indirizzare in tali direzioni il ruolo delle stazioni appaltanti.

Per assicurare che tali indicazioni vadano a buon fine e sia possibile ottenere un servizio di maggiore qualità anche ambientale, è necessario stabilire idonee basi d'asta e una coerenza complessiva fra tutte le prescrizioni introdotte nella gara anche affinché si determinino dei corrispettivi adeguati. A questo riguardo il codice dei contratti pubblici prevede che le stazioni appaltanti debbano garantire la qualità delle prestazioni non solo nella fase di scelta del contraente (cfr. art. 97 in tema di esclusione delle offerte anormalmente basse), ma anche nella fase di predisposizione dei parametri della gara (cfr. art. 30, co. 1 D.lgs. 50/2016)⁶, ma anche, consentendo persino l'aggiudicazione al prezzo o al costo fisso, sulla base del quale gli operatori economici competono solo in base a criteri qualitativi (cfr. art. 95 c. 7 del D.lgs. 50/2016). Per assicurare che l'aggiudicazione premi effettivamente gli elementi qualitativi del servizio, le stazioni appaltanti sono chiamate a prevedere requisiti legati all'oggetto dell'appalto e alle attività tipicamente svolte dalle imprese che rendono i servizi di ristorazione collettiva. Attività o forniture collaterali al servizio, quali ad esempio le opere di insonorizzazione delle sale mensa, le forniture di frigoriferi o altre attrezzature, debbono pertanto avere una quotazione separata o essere affidate con gare *ad hoc*.

E' altresì possibile supportare la creazione di filiere con minore spreco alimentare, garantendo un'alimentazione sana ed economica, che consenta contestualmente anche di tenere in considerazione il problema economico delle famiglie ed, in particolare, delle famiglie numerose.

Nella ristorazione scolastica è pertanto opportuno:

⁶ Cfr. Sentenza TAR Lombardia, n. 00403/2018 Reg. Prov. Coll. e Consiglio di Stato, sez. III del 10 maggio 2017, n. 2168. Si consideri che, a fronte di un costo medio stimato per pasto di €. 4,6 (fonte: Relazione Tecnica per la revisione dei CAM, Università degli studi di Milano, 2017) considerata l'incidenza delle derrate alimentari pari al 35 – 40 % del costo complessivo del pasto, le medesime derrate alimentari hanno un costo medio stimato circa pari a €. 1,7 a pasto. Una maggiore richiesta di materie prime biologiche, comporta la necessità di aumentare la base d'asta, a parità di altre condizioni, precauzionalmente raddoppiando il valore della quota incrementale di materie prime biologiche che vengono richieste rispetto alla gara precedente. Per esempio, se per una gara priva di derrate biologiche, fosse richiesto, l'anno successivo, il 50% di materie prime biologiche, il costo del pasto dovrebbe attestarsi a €. 5,5 (stime riferite all'anno 2017).

- evitare di richiedere frutta o ortaggi di un determinato calibro e riferire, laddove opportuno, le grammature alle parti edibili;
- 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).

[...]

C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)

a. Clausole contrattuali

Ai sensi dell'articolo 34, commi 1 e 3, del d.lgs. n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti clausole contrattuali:

1. Requisiti degli alimenti

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

VERIFICHE E MEZZI DI PROVA

PROCEDURA DI AUDIT E SOPRALLUOGHI

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente 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. L'ortofrutta non deve essere di quinta 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, 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.

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

- 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”. 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 competente⁷, 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 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) o “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.

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

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). 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). 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.

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 o pesce da “allevamento in valle”.

⁷Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento.

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.

- Salumi e formaggi: 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 e di glutammato monosodico (sigla E621).

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

- 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; 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.

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

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

- 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.

Negli spuntini 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. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder initiative* quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

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.

2. Flussi informativi

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

VERIFICHE E MEZZI DI PROVA

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.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

VERIFICHE E MEZZI DI PROVA

COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ

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.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, 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 sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- 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. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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 quale deve essere comunicato, entro trenta 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.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

VERIFICHE E MEZZI DI PROVA

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) 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 isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il Regolamento (UE) n. 321/2011 e la Direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

5. Prevenzione e gestione dei rifiuti

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 le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato 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.

6. Tovaglie, tovaglioli

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste)

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 essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

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.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

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. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

VERIFICHE E MEZZI DI PROVA

(Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta)

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. A

decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: “I frigoriferi e i congelatori professionali omissis..., 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, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- “doppia parete”;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

b. Criteri premianti

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

1. Chilometro zero e filiera corta

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia 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)⁸.

Per “chilometro zero” (o, nel caso dei piccoli comuni “chilometro utile”) si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.l. 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”) e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della 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”). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e 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 verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano proveniente da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Sub criterio a) Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

⁸ Esempio: Farina, pasta, pane, biscotti: realizzate con grano “Km 0”; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; Olio: da ulivi a Km 0.

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

Sub criterio b) Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Verifica: *Sub criterio a)* 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", con 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. A tale dichiarazione devono essere 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 e 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.

Sub criterio b) 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 motore propulsore (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.

La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

Si assegnano punti tecnici cumulabili a seconda delle seguenti condizioni:

Sub criterio 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);

Sub criterio b) 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 con la quale si attestino gli impegni assunti. Per il *sub criterio a)* si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motore propulsore (a combustione interna, elettrico,

ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Per il *sub criterio b)* 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.

3. Comunicazione

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ

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.

4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

PROCEDURA DI AUDIT E SOPRALLUOGHI

Si assegnano punti tecnici cumulabili per l'assunzione dei seguenti impegni:

Sub criterio 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 alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti X);

Sub criterio 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 alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti Y > X).

Verifica: presentazione di una 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 altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale con le modalità indicate nel criterio relativo alle "Caratteristiche e tipologie degli alimenti somministrati e comunicazione delle relative

informazioni”.

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

Sono attribuiti punti tecnici in base ai seguenti impegni:

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

Sub criterio 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 in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/>. Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)).

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.

Sub criterio 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.

6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Cfr. il corrispondente criterio premiante dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (sub D, lett. c, punto 6).

Per comodità si riporta qui di seguito il testo sopracitato (sub D, lett.c, punto 6)

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 in appendice B 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.

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. 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.

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.

[...]

F. Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari

[RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:](#)

[VERIFICHE E MEZZI DI PROVA](#)

[GLOSSARIO](#)

La stazione appaltante garantisce che il servizio, anche nel caso di gestione diretta o affidamento in house, sia complessivamente conforme a tutti i criteri ambientali previsti, a seconda della destinazione del servizio, nelle lett. C, D, E del presente documento.

a. Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari

Ai sensi dell'articolo 34, comma 1 e 3, del d.lgs. n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, le seguenti specifiche tecniche:

1. Requisiti degli alimenti

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

I requisiti delle forniture dei prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione scolastica (sub C, lett. a), punto 1.

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

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per uffici, università e caserme (sub D, lett. b), punto 1).

Fornitura di derrate alimentari per ospedali, strutture assistenziali e detentive.

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per ospedali, strutture assistenziali e detentive(sub E, lett. a) punto 1.

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

b. Criteri premianti

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, deve introdurre uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

1. Chilometro zero e filiera corta

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b) punto 1.

2. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione per uffici, università e caserme, sub D, lett. c) punto 3.

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

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C, lett. b) punto 5.

4. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione per uffici, università e caserme, sub D, lett. c) punto 6.

Allegato A - Calendario di stagionalità

RIFERIMENTI ALLA TERZA PARTE:

CALENDARIO STAGIONALE PIEMONTESE

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.

Allegato B

I diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose alle quali si fa riferimento in questo documento sono quelli definiti da:

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

Quando le leggi nazionali e le fonti internazionali sopra richiamate si riferiscono alla stessa materia, si farà riferimento allo standard più elevato, in favore dei lavoratori, tra quello stabilito dalle leggi nazionali e quello delle fonti internazionali.

TERZA PARTE

Indice

1. OBBLIGATORietà DEL CAM RISTORAZIONE.....	26
2. ASPETTI ECONOMICI.....	27
3. L'OGGETTO VERDE.....	28
4. VERIFICHE E MEZZI DI PROVA.....	28
Nota sulla verifica delle clausole contrattuali relative agli alimenti.....	28
Tabella 4. Mezzi di prova ed etichette per la verifica della conformità ai CAM dei criteri obbligatori.....	29
Tabella 5. Mezzi di prova ed etichette per la verifica della conformità ai CAM dei criteri premianti.....	32
5. PROCEDURA DI AUDIT E SOPRALLUOGHI.....	34
6. PROGETTO MENSE BIOLOGICHE.....	35
7. COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ.....	35
GLOSSARIO.....	37
BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI.....	42
CALENDARIO STAGIONALE PIEMONTESE.....	43

1. OBBLIGATORietà DEL CAM RISTORAZIONE

Il nuovo Codice dei contratti pubblici ([D.Lgs. n. 36/2023](#)) è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 31 Marzo 2023 ed è entrato in vigore il 1 luglio 2023. Il CAM ristorazione è datato 10 Marzo 2020, pertanto riporta alcuni riferimenti al vecchio Codice (D.Lgs. n. 50/2016) che non sono più validi, se non per gli appalti banditi con gare precedenti all'entrata in vigore del nuovo. **In tutti gli altri casi, il riferimento è al D.Lgs. n. 36/2023.**

Come previsto dall'**art. 57, comma 2** del D.Lgs. n. 36/2023, *“Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal [Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione](#) attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei [criteri ambientali minimi](#), definiti per specifiche categorie di appalti e concessioni”*.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica, poiché si tratta di una prestazione prolungata nel tempo, sono previste esclusivamente **clausole contrattuali** da verificare durante l'esecuzione del servizio e criteri premianti. Per la fornitura di derrate alimentari è prevista invece un'**unica specifica tecnica** (F.a.1), che corrisponde alla clausola contrattuale relativa ai requisiti degli alimenti (c.a.1. per la ristorazione scolastica), e alcuni criteri premianti.

Il nuovo Codice Appalti definisce i **criteri premianti** come requisiti volti a selezionare prodotti e servizi con prestazioni ambientali migliori di quelle garantite dalle clausole contrattuali e dalle specifiche tecniche. Non è obbligatorio inserirli nella documentazione di gara, ma l'articolo 57 comma 2 del Codice dei contratti prevede che siano “tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa”. La stazione appaltante è quindi invitata ad attribuire al possesso dei requisiti previsti dai criteri premianti un punteggio tecnico ai fini dell'aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Ricordiamo che il servizio di ristorazione scolastica può essere aggiudicato **esclusivamente** sulla base del **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del **miglior rapporto qualità/prezzo**, come previsto dall'art. 108, comma 2 e ribadito al comma 1 dell'art. 130.

L'art. 130 elenca, inoltre, alcuni aspetti cui attribuire punteggi premiali al comma 1 (punti a, b e c) e al comma 3 (agricoltura sociale).

Nel comma 2 dell'art. 130 si richiama inoltre l'[art. 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128](#) relativo alla tutela della salute nelle scuole; il quale, al fine di favorire il consumo consapevole e diffondere sani principi di educazione alimentare, prevede che le stazioni appaltanti garantiscano un'adeguata quota di alimenti provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità, e che attribuiscano un punteggio che premia la dieta mediterranea, limita il consumo di carni rosse e zuccheri nel menù e garantisce la presenza di un menù per i celiaci.

Infine, il comma 4 dell'art. 130 richiama le [“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”](#), emanate dal Ministero della Salute, a cui attenersi per garantire la qualità del servizio.

Art. 130. Servizi di ristorazione dal Codice Appalti

1. Fermo restando quanto previsto dall'[articolo 127](#), i servizi di ristorazione indicati nell'[allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014](#) sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

- a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;
- b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'[articolo 57](#);
- c) della qualità della formazione degli operatori.

2. Per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, resta fermo l'obbligo di cui all'[articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104](#), convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

3. Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono prevedere, nelle gare concernenti i relativi servizi di fornitura, nel rispetto dell'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141, criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale.

4. Con decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica e con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Fino all'adozione di dette linee di indirizzo, le stazioni appaltanti individuano nei documenti di gara le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio richiesto.

2. ASPETTI ECONOMICI

Le stazioni appaltanti per richiedere un servizio di maggiore qualità, anche ambientale, devono stabilire idonee basi d'asta e garantire una coerenza complessiva fra tutte le prescrizioni introdotte nella gara affinché si determinino dei corrispettivi adeguati.

Dall'analisi della composizione dei costi del settore, si evince come la **fornitura delle materie prime incide per circa il 35,4% sul totale**. Quindi, a fronte di un costo medio dei pasti per la ristorazione scolastica di 4,6 euro, il costo medio delle derrate è di 1,6 euro a pasto. Anche considerando un aumento del 50% dei prezzi delle forniture biologiche rispetto a quelle convenzionali, l'aumento del prezzo del pasto per l'utenza, nel caso si passasse da un servizio privo di alimenti biologici ad un servizio con il 100% di alimenti biologici, sarebbe contenuto (+0,8 euro). **Tale incremento può essere parzialmente compensato** riducendo i consumi energetici, attuando misure per la riduzione degli sprechi anche nella preparazione dei pasti, non utilizzando i prodotti di IV e V gamma, molto più costosi dei prodotti freschi che possono essere direttamente processati con i macchinari per lavare ed affettare di cui dispongono le aziende di ristorazione nonché includendo nei menù piatti unici (pasta o riso al ragù di pesce o carne, con legumi, ripassata al forno con ortaggi e formaggio etc.) accompagnati o meno dai contorni a seconda della ricetta di base, nel rispetto delle grammature previste dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti (LARN). Tali ricette, più economiche da preparare, potrebbero essere altresì maggiormente gradite ed essere di ausilio per ridurre lo spreco alimentare e la malnutrizione ad esso legata.

Fonte: [Relazione di Accompagnamento](#) al CAM per la Ristorazione Collettiva

Il MIPAAF ha messo a disposizione dei fondi per sostenere le mense scolastiche biologiche. A tal proposito si veda il punto [6. PROGETTO MENSE BIOLOGICHE](#).

Inoltre, si ritiene importante segnalare che economie di scala e quindi offerte economiche maggiormente convenienti per gli enti e per l'utenza potrebbero essere raggiunte qualora:

- i Comuni di una stessa area geografica si accordassero per chiedere la medesima tipologia di servizio;
- una centrale unica di committenza mettesse a disposizione di più Comuni (meglio se contigui) una convenzione o un accordo quadro, costruiti sulla base dell'analisi dei fabbisogni e sulla condivisione di alcuni elementi (menù, prezzo base ecc.). In questi casi, ciascun ente aderisce alla convenzione/accordo e sigla un contratto con l'operatore economico che si è aggiudicato la gara. Questo comporterebbe risparmi di ordine amministrativo, organizzativo e prezzi inferiori sulle derrate alimentari.

3. L'OGGETTO VERDE

Si sottolinea l'importanza di prevedere un oggetto del bando green, ad esempio: "Servizio a basso impatto ambientale", e di citare i criteri di sostenibilità ambientale riportati nel CAM (DM n. 65/2020), in modo da indirizzare fin da subito gli operatori economici alla consultazione del DM e facilitare il collegamento dei criteri con l'oggetto dell'appalto.

Es. Affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale dal xx/xx/xxxx al xx/xx/xxxx.

4. VERIFICHE E MEZZI DI PROVA

Nel testo del CAM Ristorazione (DM n. 65/2020) è indicato come effettuare la verifica del rispetto dei criteri ambientali. A questo scopo, viene richiesto all'operatore economico di presentare specifici mezzi di prova, che sono stati schematizzati in due tabelle, una per i criteri obbligatori ([tabella 4](#)) e una per i criteri premianti ([tabella 5](#)).

Nei casi in cui il rispetto di un criterio può essere provato attraverso una certificazione, è indicato un rimando al [Glossario](#), che contiene maggiori informazioni e i riferimenti alle banche date online sulle quali verificare la presenza e la validità delle certificazioni presentate dall'operatore economico.

In generale, le verifiche sulla conformità del servizio di ristorazione ai CAM richiesti possono essere distinte tra:

- verifiche in fase di aggiudicazione, che solitamente riguardano le specifiche tecniche e i criteri premianti;
- verifiche in corso di esecuzione, che solitamente riguardano le clausole contrattuali. Si può trattare sia di verifiche documentali, sia di verifiche *in situ* (queste ultime sono approfondite nel paragrafo [5. PROCEDURA DI AUDIT E SOPRALLUOGHI](#)).

Nota sulla verifica delle clausole contrattuali relative agli alimenti

La verifica del rispetto delle clausole contrattuali relative agli alimenti è centrale nel CAM ristorazione. Per rendere possibili queste verifiche, nel capitolato dovrà essere richiesto che le fatture e i documenti di trasporto:

- siano riconducibili esclusivamente al contratto affidato. Devono quindi contenere i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC;

- indichino gli alimenti acquistati e consegnati, compreso il peso, il tipo e le caratteristiche (biologico, convenzionale, informazioni sulla provenienza geografica utili a provare il rispetto del km0, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici...).

Il rispetto delle percentuali di alimenti certificati (es. Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso) è da intendersi globalmente o per ciascuna delle categorie citate?

È da intendersi per ognuna delle categorie citate nella [tabella 2](#) (es. categoria frutta).

Il rispetto delle percentuali di alimenti certificati (es. 50% della pasta di origine biologica) è da intendersi su base mensile, trimestrale o annuale?

Trimestrale.

*Come controllare che una certa categoria di alimenti (es. legumi) sia stata somministrata rispettando le **percentuali in peso** di prodotto certificato (es. 50% in peso di origine biologica)?*

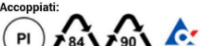
È necessario raccogliere le fatture del trimestre di riferimento, a seconda della suddivisione temporale del servizio lungo l'anno scolastico (es. settembre-ottobre-novembre); sommare i pesi indicati in fattura della categoria di alimento che si desidera controllare (es. la categoria frutta) e verificare che almeno la metà del peso totale sia di origine biologica.

Richiedere prodotti biologici al 100%, invece di seguire le percentuali indicate dal CAM (che in alcuni casi richiedono percentuali inferiori, vedi [Requisiti degli alimenti](#)), potrebbe facilitare la verifica dei criteri in sede di sopralluogo presso i centri cottura. L'esperienza acquisita tramite alcune attività di audit ha mostrato che per alcune categorie di alimenti può esser più semplice ottenere l'approvvigionamento totalmente biologico (ad esempio per i cereali e l'olio EVO), mentre risulta più complesso nel caso di carni e ortofrutta. Le produzioni sono infatti altamente sensibili a fattori climatici e fortemente influenzate da fattori economici-politici-sociali.

Tabella 4. Mezzi di prova ed etichette per la verifica della conformità ai CAM dei criteri obbligatori

	Mezzi di prova	Logo dell'etichetta ecologica (se previsto)
Requisiti degli alimenti (criterio C.a.1) <i>Applicabile anche nel caso di fornitura di derrate alimentari (criterio F.a.1)</i>	Certificazione di produzione biologica	
	Certificazione da produzione integrata	

	<u>Certificazione commercio equo e solidale</u> (Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti)	 
	<u>Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale (SQNZ)</u>	
	<u>Benessere animale in allevamento</u>	Non presente
	<u>Etichetta “prodotto di montagna”</u>	
	<u>Certificazioni IGP DOP</u>	
	<u>Etichettatura “rurale in libertà”, “rurale all’aperto”, “senza antibiotici”</u>	Non presente
	Certificato di catena di custodia MSC (MarineStewardshipCouncil) o Friend of the Sea	
Flussi informativi (C.a.2)	Informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche	
Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (C.a.3)	Questionari somministrati due volte l'anno (nel primo e nel secondo quadrimestre) per indagare le motivazioni che generano eccedenze alimentari	
	Rapporto quadrimestrale sulle eccedenze alimentari e sulle misure intraprese per ridurle	
	Progetto dell'aggiudicatario sulle misure per il recupero delle eccedenze alimentari, da consegnare entro sei mesi dalla decorrenza del contratto	
Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (C.a.4)	Certificati di biodegradabilità e compostabilità in conformità alla norma UNI EN 13432 per i sacchetti utilizzati per il congelamento o la surgelazione	
	Verifiche a campione per la conformità dei MOCA attraverso analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test conformi al regolamento (UE) n. 10/2011	

Prevenzione e gestione rifiuti (C.a.5)	Etichettatura ambientale degli imballaggi al fine di una corretta gestione della raccolta differenziata Per approfondimenti si veda il Portale etichettatura e sicurezza prodotti del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino	Carta:  Metallo:  Plastiche:  Compostabili:  Accoppiati:  Vetro: 
Tovaglie e tovaglioli (C.a.6)	Etichetta ecologica di Tipo I (Ecolabel UE ai sensi del Regolamento CE n. 66/2010 o equivalente)	
	Etichetta OEKO-TEX® Standard 100 (classe II) o equivalenti	
	Global Organic Textile Standard (GOTS)	
	Marchio PEFC o FSC o equivalenti con allegate prove di laboratorio	
Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (C.a.7)	Etichetta ecologica di Tipo I (Ecolabel UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024	
	Per la pulizia di superfici dure⁹ il CAM pulizie e sanificazione (D.a.1 e D.a.2) prevede l'utilizzo di prodotti certificati Ecolabel EU o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024. <u>Solo se concentrati</u> possono essere privi di etichette ambientali, ma devono essere almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi riportati al punto D.a.2 del CAM pulizie e sanificazione ed in possesso di rapporti di prova di conformità rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.	
Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio (C.a.8)	Programma di formazione del personale da presentare entro sessanta giorni dall'inizio del servizio	

⁹ Categorie di detersivi utilizzati per le pulizie ordinarie:

- multiuso, che comprendono i prodotti detersivi destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- per cucine, che comprendono i prodotti detersivi destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina;
- per finestre, che comprendono i prodotti detersivi destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;
- per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detersivi destinati alle operazioni abituali di rimozione (anche per strofinamento) della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce.

Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica (C.a.9)	Verifica attraverso libretto di istruzioni e schede tecniche di: ● se ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, integrato dal Regolamento (UE) n. 2019/2017¹⁰: appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. È possibile verificare la classe energetica di una apparecchiatura anche consultando la Banca dati EPREL, in cui sono riportati i prodotti etichettati e la relativa classe energetica ● se frigoriferi e 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: assenza di gas refrigeranti con potenziale di GWP ≥ 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, impiego di gas naturali non brevettati ● se lavastoviglie professionali: aventi le seguenti caratteristiche tecniche: - sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete - "doppia parete" - possibilità di effettuare prelavaggi integrati	ESEMPIO DI UN CONGELATORE (A - Classe energetica più efficiente) ESEMPIO DI UNA LAVASTOVIGLIE (A - Classe energetica più efficiente)
---	--	--

Tabella 5. Mezzi di prova ed etichette per la verifica della conformità ai CAM dei criteri premianti

Criterio premiante	Mezzi di prova
Chilometro 0 e filiera corta (criterio C.b.1) <i>Applicabile anche nel caso di fornitura di derrate alimentari (criterio E.b.1)</i>	Dichiarazione di impegno del legale rappresentante con l'elenco dei produttori
	Contratti preliminari ¹¹ (Art. 1351 del Codice Civile) con i produttori
	Dichiarazione di impegno del legale rappresentante dell'impresa che gestirà i trasporti primari (elenco dei veicoli con relative caratteristiche)

¹⁰ Le lavastoviglie per uso non domestico non ricadono in questo ambito, come spiega [ENEA](#).

¹¹ Il contratto preliminare è un contratto con cui le parti si obbligano alla stipula di un successivo contratto, definitivo, di cui il primo deve già prevedere il contenuto essenziale. Il preliminare può essere bilaterale (se entrambe le parti si obbligano) o unilaterale (se l'impegno è assunto da una sola).

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (C.b.2)	Dichiarazione con elenco veicoli utilizzati e relative caratteristiche
	Dichiarazione dell'adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci (es. sistema di gestione informatizzato del magazzino) o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato
	Protocollo sottoscritto tra il fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci
Comunicazione (C.b.3)	Progetto di comunicazione e informazioni che si intendono veicolare.
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (C.b.4)	Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati: dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto a somministrare alimenti provenienti da agricoltura sociale ¹² e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ ¹³). Nel caso i prodotti di tale provenienza siano anche totalmente biologici il punteggio assegnato sarà maggiore.
<i>Applicabile anche nel caso di fornitura di derrate alimentari</i> (E.b.2)	Contratti preliminari con i potenziali subfornitori
Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (C.b.5)	Dichiarazione di impegno del legale rappresentante che attesta l'impegno assunto rispetto ai sub criteri proposti
	Certificazione di acquacoltura biologica per il pesce di allevamento
	Certificati Marine Stewardship Council o Friend of the Sea o equivalenti.
<i>Applicabile anche nel caso di fornitura di derrate alimentari</i> (E.b.3)	Nel caso della somministrazione di prodotti ittici locali: presentare una descrizione del progetto e della filiera
Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura (C.b.6)	Descrizione del progetto con la società partner esperta coinvolta, e relativo contratto preliminare da cui si evince l'applicazione della due diligence un'attività di verifica preliminare focalizzata sulla conformità alle norme relative alle condizioni di lavoro (ILO, CCNL) o a norme a scopo di tutela ambientale. (per il rispetto dei diritti umani e delle condizioni di lavoro dignitose di cui alle Convenzioni Internazionali del Lavoro e dei CCNL settoriali, a partire dalla fase di coltivazione e raccolta della materia prima).
<i>Applicabile anche nel caso di fornitura di derrate alimentari</i> (E.b.4)	<i>"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. [...] Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune referenze ortofrutticole più rappresentative che verranno somministrate durante il servizio." (rif CAM D.c.6.)</i>

¹² Come definito dalla [Legge n. 141/2015](#), l'agricoltura sociale riguarda un insieme di attività esercitate dagli imprenditori agricoli e dalle cooperative sociali. Le macro-tipologie di attività sono relative all'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e lavoratori svantaggiati, a prestazioni e attività sociali e di servizio per le comunità locali, agli interventi socio-sanitari e ai progetti finalizzati all'educazione ambientale e alimentare.

¹³ La Rete del lavoro agricolo di qualità è stata istituita presso l'INPS al fine di selezionare imprese agricole e altri soggetti indicati dalla normativa vigente che, su presentazione di apposita istanza, si distinguono per il rispetto delle norme in materia di lavoro, legislazione sociale, imposte sui redditi e sul valore aggiunto. Per consultare l'elenco delle aziende ammesse alla rete: [Portale Inps - INPS-La Rete del lavoro agricolo di qualità](#).

Infine, oltre ai criteri previsti dal CAM, è possibile richiedere:

- le certificazioni [EMAS](#) o [ISO 14001](#) come criterio premiante, per certificare le capacità tecnico-professionali del soggetto appaltatore di adottare misure di gestione ambientale, verificando che la certificazione/registrazione presentata sia relativa al sito oggetto dell'appalto (es. centro cottura);
- la certificazione SA 8000 per quanto riguarda la gestione etica delle catene di fornitura.

5. PROCEDURA DI AUDIT E SOPRALLUOGHI

La procedura di audit prevede una riunione preparatoria con analisi della documentazione, un eventuale sopralluogo e un incontro finale per discutere gli esiti della verifica e decidere azioni correttive e/o sanzioni. Per agevolare la procedura di audit è stata realizzata una check-list (allegata a questa guida) contenente i criteri obbligatori e premianti previsti dal CAM. La lista dev'essere adattata al bando in questione e al contratto in essere.

Le verifiche da effettuare nel corso dell'esecuzione del contratto si distinguono in:

- **verifiche documentali**, da effettuarsi a campione sulla documentazione fiscale pertinente (documenti di trasporto e fatture relativi ad una specifica categoria di alimenti, acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento, es. yogurt biologico);
- **verifiche in situ**, eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune (es. commissione mensa). Sono effettuate senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto. È importante controllare che non solo il prodotto in uso sia conforme, ma che lo siano anche le scorte e i relativi imballaggi primari. Esempio: per lo yogurt biologico, presenza del logo della certificazione biologico (etichetta con la foglia verde) sugli imballaggi primari e secondari del prodotto (sul vasetto dello yogurt e/o sul cartone che contiene i vasetti).

Molti dei criteri obbligatori presenti nel CAM devono essere verificati tramite sopralluoghi durante l'esecuzione del contratto presso i centri di cottura e i locali mensa a seconda del criterio da verificare. Il controllo effettuato tramite un sopralluogo non programmato potrebbe risultare difficoltoso, ad esempio per la verifica del rispetto delle percentuali di biologico per alcune categorie di prodotti: gli alimenti somministrati il giorno del sopralluogo potrebbero essere totalmente non biologici, ma questo non sarebbe una prova sufficiente per dimostrare il non rispetto del criterio. Il CAM prevede che venga garantito il rispetto delle percentuali su base trimestrale, ma è possibile concordare la verifica su un periodo più breve (es. un mese) per semplificare l'attività di raccolta dei dati (ordini di acquisto, dettaglio consumi, bolle di trasporto...) e il conseguente controllo. Non è invece consentito programmare una verifica su un periodo superiore a tre mesi.

È comunque importante effettuare anche sopralluoghi non comunicati preventivamente alla ditta, per rilevare eventuali non conformità nel servizio, sia nelle mense scolastiche, sia nei centri cottura.

Occorre inoltre prevedere nel capitolato penali o provvedimenti in caso di non conformità relative ai Criteri Ambientali, come avviene per altre inadempienze, quali il mancato rispetto delle grammature o delle norme igienico-sanitarie. I controlli devono comunque essere effettuati nell'ottica di un miglioramento continuo del servizio, evitando un atteggiamento meramente punitivo.

6. PROGETTO MENSE BIOLOGICHE

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nel [Decreto Interministeriale del 18/12/2017 n.14771](#), allo scopo di favorire una corretta informazione alle alunne e agli alunni, alle studentesse e agli studenti, in età scolare, sui principi della sostenibilità dell'agricoltura biologica, ha promosso il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente nelle mense scolastiche definendo i requisiti, comprese le percentuali minime di utilizzo dei prodotti biologici, e le specifiche tecniche necessarie per qualificare il servizio di refezione quale [mensa biologica](#), per favorire il consumo di prodotti biologici sostenibili per l'ambiente e per ridurre lo spreco alimentare.

Per tradurre e sostenere queste finalità, il Ministero ha messo a disposizione delle stazioni appaltanti dei **fondi per le mense scolastiche biologiche** per ridurre i costi a carico delle famiglie e realizzare iniziative di informazione e promozione nelle scuole. Per presentare la **domanda di iscrizione al progetto**, è possibile prendere visione della [guida relativa](#).

Grazie all'[accordo di collaborazione](#) tra Regione Piemonte e Unioncamere Piemonte, che coinvolge il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio Torino, è possibile rivolgersi allo [sportello "Bio Desk"](#) del Laboratorio per ottenere informazioni di primo orientamento sul tema del biologico.

7. COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ

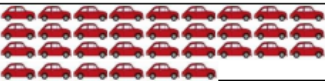
Offrire un servizio di ristorazione con alimenti di elevata qualità e ridotto impatto ambientale richiede lo sforzo congiunto di stazione appaltante, operatore economico e fornitori. Questo però non è sufficiente "in sè" perché vi sia consapevolezza del suo valore da parte delle persone esterne alla gestione dell'affidamento. È dunque fondamentale spiegare e valorizzare le caratteristiche del servizio attraverso la comunicazione. Bisogna prevedere progetti educativi e comunicazioni efficaci, rivolte all'utenza e alle famiglie, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare abitudini alimentari corrette e sostenibili e per invogliare al consumo del proprio pasto.

Spesso questo tipo di attività è svolto in coprogettazione tra l'ente appaltante e la ditta affidataria e richiede del tempo (6 mesi - 1 anno) per organizzarsi sulla base delle evidenze emerse nel corso del servizio.

Di seguito sono elencate alcune iniziative di educazione alimentare, indirizzate a diverse fasce di età:

- il progetto di informazione e di educazione alimentare in materia di agricoltura biologica "[Io sono bio](#)", a cura del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino: si tratta di video che simulano un [tour virtuale di alcune fattorie](#) didattiche biologiche piemontesi e di alcuni materiali ludico-informativi di accompagnamento alla visione per insegnanti e alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
- le [risorse educative](#) online per insegnanti di scuole secondarie di primo grado del progetto School Food for Climate Challenge, (progetto Erasmus + finanziato dalla Commissione Europea) per ispirare e responsabilizzare i giovani a diventare fattori di cambiamento attraverso scelte alimentari più sostenibili e abitudini di consumo più ecologiche;

- la presentazione realizzata dal Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali ed Agroalimentari dell'Università degli Studi di Torino "Valutazione degli impatti ambientali nelle principali fasi del servizio delle mense scolastiche del Comune di Torino". L'elaborato analizza l'impatto ambientale di diverse voci di un capitolato sulla ristorazione collettiva in termini di tonnellate di CO₂ equivalenti emesse.

Voce di capitolo	Scenario antecedente tCO _{2eq} /anno	Anno scolastico 2013-14 tCO _{2eq} /anno	Risparmio tCO _{2eq} /anno	Viaggi A/R Torino-Roma evitati
Produzione alimenti (relativa a patate, carote, mele, pere e pesche)	204,21	138,12	-66,09	
Distanza approvvigionamento alimenti	20,91	13,92	-6,99	
Trasporto urbano pasti veicolati, crudo e frutta	891,74	889,70	-2,04	
Stoviglie	487,28	287,87	-199,41	
Acqua naturale	316,93	3,70	-313,23	
LEGENDA:  = 100 viaggi A/R Torino-Roma per un autovettura Punto				

Fonte: [Valutazione degli impatti ambientali nelle principali fasi del servizio delle mense scolastiche del Comune di Torino](#)

Tabella 6 Sintesi dei risultati di carbon footprint per voce di capitolo relativi ai due scenari di riferimento e visualizzazione del risparmio ambientale ottenuto (espresso come ipotetico numero di viaggi A/R Torino-Roma evitati)

GLOSSARIO

Definizioni

Km0: Per **chilometro zero** si intende:

- una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, interno o esterno, minore o uguale a 200 km (o di 150 km se la stazione appaltante segue le indicazioni del D.l. 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche");
- nel caso dei piccoli comuni (≤ 5000 abitanti), la distanza massima è di 70 km (L. 158/2017 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). In questo caso si parla di **chilometro utile**.

FILIERA CORTA: Per filiera corta si intende:

- 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). 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).

Certificazione	Normativa di riferimento	Logo (se previsto)	Banca dati e sito di riferimento
ETICHETTA EUROPEA DEL PRODOTTO BIOLOGICO: marchio che attesta la produzione biologica di prodotti agroalimentari e bevande. Nota: la certificazione riguarda i prodotti, ma la ricerca sul portale del SIAN (colonna destra) si effettua inserendo il nominativo dell'operatore.	Regolamento UE n. 848/2018		Elenco degli operatori che offrono prodotti biologici in Italia
ECOLABEL UE: marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita.	Regolamento CE n. 66/2010		Banca dati europea Banca dati italiana
PRODOTTI DI MONTAGNA: l'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" è stata creata a livello comunitario per identificare le produzioni che provengono essenzialmente da zone montane e, nel caso degli alimenti trasformati, quando trasformazione, stagionatura e maturazione hanno luogo in montagna. Può trattarsi di prodotti di origine animale, vegetale, da apicoltura che derivino da allevamenti e coltivazioni condotti in aree di montagna oppure, per quanto riguarda i trasformati, prodotti in luoghi prospicienti i confini amministrativi delle zone di montagna.	Reg. delegato n.665/2014 e del decreto ministeriale del 28.07.2017 n. 57167		Elenco dei prodotti

SQNZ: Il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica è un regime di qualità europeo e volontario riconosciuto dallo Stato membro e aperto a tutti i produttori; permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico. Le filiere zootecniche potenzialmente interessate sono quelle per la produzione di carne (bovina, suina, ovina, caprina, bufalina, equina, avicola, cunicola), latte, uova, miele e prodotti dell'acquacoltura ed elicotura.	Regolamento (UE) n. 1305/2013)		Elenco operatori riconosciuti
SQNPI: Il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata è applicabile a tutte le produzioni vegetali (trasformate e non) e consente di identificare le produzioni che sono state realizzate secondo le regole della difesa integrata. La difesa integrata volontaria è un sistema realizzato attraverso 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 nel numero dei trattamenti.	Regolamento CE n. 1974/2006		Informazioni sullo schema di certificazione
DOP (Denominazione di Origine Protetta): I prodotti DOP si identificano per le caratteristiche peculiari legate all'applicazione puntuale di un disciplinare di produzione, di cui sia comprovata l'origine "storica" nel territorio dichiarato nella denominazione.	Regolamento UE n.1151/2012		Elenco dei prodotti
IGP (Indicazione Geografica Protetta): I prodotti IGP si identificano per le caratteristiche peculiari legate all'applicazione puntuale di un disciplinare di produzione, di cui sia comprovata l'origine "storica" nel territorio dichiarato nella denominazione, ma non tutti i fattori che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato.	Regolamento UE n.1151/2012		Elenco dei prodotti
BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO, TRASPORTO E MACELLAZIONE: Per benessere si intende generalmente "la qualità della vita di un animale come viene percepita da un singolo animale" che garantisce 5 libertà (dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione, ambiente fisico adeguato, dal dolore, dalle ferite, dalle malattie, spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali e libertà dalla paura e dal disagio) Uno degli standard è del CReNBA - Centro di Riferenza Nazionale per il Benessere Animale (dicitura facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Riferenza Nazionale") dal 2019 transitato nella piattaforma del Ministero della salute, denominata ClassyFarm.	Reg. CE 1760, al decreto Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e alla Circolare 7770 del 13/04/2015	Non presente	Banca dati dei prodotti • Bovini • Ovini • Equidi • Suini

Lo standard è utilizzato per definire il benessere animale in allevamento e ha validità sull'intero territorio italiano. E' costituito dall'insieme dei requisiti di salute e di benessere animale superiori a quelli delle pertinenti norme europee e nazionali, in conformità a regole tecniche relative all'intero sistema di gestione del processo di allevamento degli animali destinati alla produzione alimentare, compresa la gestione delle emissioni nell'ambiente, distinte per specie, orientamento produttivo e metodo di allevamento. L'adesione al Sistema è volontaria e vi accedono tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la relativa disciplina e si sottopongono ai controlli previsti.			
INFORMAZIONI FACOLTATIVE SULL'ALLEVAMENTO: 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. SENZA ANTIBIOTICI: Il claim 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, ad esempio "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	ai sensi del D.M. 29-7-2004 Ministero delle politiche agricole e forestali	Non presente	Elenco operatori riconosciuti
FAIRTRADE (Fairtrade Labelling Organization): Marchio di garanzia che identifica prodotti derivanti dal Commercio Equo Solidale per garantire migliori condizioni ai produttori agricoli.	Standard internazionale ISO 65	 FAIRTRADE INTERNATIONAL	Riconoscimento marchio Fairtrade e banca dati

MSC (Marine Stewardship Council): è il principale schema di certificazione della pesca sostenibile a livello internazionale.			Riconoscimento marchio e database
FRIEND OF THE SEA: certificazione di prodotti da pesca e acquacoltura sostenibile.			Banca dati
OEKO-TEX® STANDARD 100: è un sistema di controllo e certificazione indipendente e uniforme a livello internazionale per le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti del settore tessile ad ogni livello di lavorazione, oltre che per i materiali accessori utilizzati. Esempi di articoli certificabili: filati greggi, tinti e finiti, tessuti e maglie, accessori come bottoni, cerniere, filati cucirini o etichette, articoli confezionati di diverso tipo (abbigliamento di tutti i tipi, tessuti da casa e arredamento, biancheria da letto, spugne ecc.).			Banca dati
GLOBAL ORGANIC TEXTILE STANDARD (GOTS): è lo standard per la lavorazione tessile delle fibre organiche, che comprende criteri ecologici e sociali, supportato da una certificazione indipendente dell'intera filiera tessile. I prodotti finali certificati GOTS possono includere prodotti in fibra, filati, tessuti, vestiti, tessili per la casa, materassi, prodotti per l'igiene personale, nonché tessuti a contatto con gli alimenti.			Banca dati
PEFC: è una certificazione volontaria, che influisce sul mercato, implementata attraverso due processi separati ma collegati: certificazione di gestione forestale sostenibile e certificazione di catena di custodia. La certificazione di gestione sostenibile delle foreste assicura che le foreste siano gestite in linea con stringenti requisiti ambientali, sociali ed economici. La certificazione di catena di custodia tiene traccia dei prodotti forestali dalle foreste gestite in maniera sostenibile al prodotto finale. Dimostra che ogni fase della catena di approvvigionamento è attentamente monitorata attraverso audit indipendenti per garantire che siano escluse le fonti non sostenibili.			Banca dati Servizio di Help desk GPP di PEFC

FSC: è una organizzazione che rilascia tre tipi di certificazioni: Gestione Forestale (Forest Management, FM), Catena di Custodia (Chain of Custody, CoC) e Legno Controllato (Controlled Wood, CW). I diversi tipi di certificazione sono collegati alle differenti componenti dei prodotti forestali, le fasi di produzione ed il successivo avanzamento dei prodotti attraverso la catena di custodia. La verifica di tutti i requisiti FSC è garanzia che il materiale ed i prodotti con il marchio FSC provengano da fonti responsabili.		 The logo is a green rectangular badge. At the top is a white stylized tree icon. Below it, the text 'FSC' is in large white letters, followed by 'www.fsc.org' in smaller white text. Below that, the word 'MISTO' is in white. At the bottom, in smaller white text, it says 'A sostegno della gestione forestale responsabile' and 'FSC® C000000'.	Banca dati Sezione GPP di FSC
EMAS (<i>Eco-Management and Audit Scheme</i>): è uno strumento volontario di certificazione ambientale rivolto ad aziende ed enti pubblici, per la valutazione, la relazione e il miglioramento delle prestazioni ambientali.	Regolamento CE n. 1221/2009	 The logo features a stylized green 'E' with a blue swoosh underneath. Above the 'E' are five yellow stars arranged in a semi-circle. Below the graphic, the word 'EMAS' is written in blue capital letters.	Elenco organizzazioni registrate EMAS
ISO 14001: identifica una norma tecnica internazionale ad adesione volontaria che fissa i requisiti di un sistema di gestione ambientale di una organizzazione pubblica o privata.	ISO 14001:2015	 The logo consists of the letters 'ISO' in a bold, blue, sans-serif font. Above the letters is a blue circular emblem containing a white globe with latitude and longitude lines.	Informazioni sullo standard

BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

- Intercenter, ["MANUALE TECNICO-OPERATIVO PER GLI ACQUISTI VERDI IN EMILIA ROMAGNA: Servizi di ristorazione collettiva e Fornitura di derrate alimenti"](#) con sezione dedicata a ristorazione scolastica scuole, pp.19-28
- Laboratorio Chimico CCIAA Torino, [Presentazione di Leggio su CAM Ristorazione con focus CAM per la ristorazione scolastica](#)
- Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, [Corso "I Criteri Ambientali Minimi – Ristorazione Collettiva"](#)
- Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, [Documento di accompagnamento del CAM ristorazione collettiva](#)
- Ministero dell'Istruzione, [Istruzioni per l'affidamento dei Servizi di ristorazione mediante bar e distributori automatici nelle Istituzioni Scolastiche ed Educative – Quaderno 2, novembre 2020](#)
- Regione Liguria, ["GPP, LINEE GUIDA PER LE VERIFICHE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI, IN FASE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI \(RISTORAZIONE SCOLASTICA\) DM 10 MARZO 2020"](#)
- Regione Veneto, ["GPP per un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell'ambiente", le indicazioni per le stazioni appaltanti: Etichette dei prodotti alimentari: riconosciamole; Imballaggi alimentari: indicazioni per le stazioni appaltanti; Schemi nutrizionali "personalizzati" per tutte le età - 0-120 anni - e messaggi educativi per un'alimentazione sana](#)

CALENDARIO STAGIONALE PIEMONTESE

Calendario stagionale per frutta e verdura

	TABELLA STAGIONALITÀ FRUTTA											
	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
ALBICOCCHIE												
ANGURIE												
ARANCE												
CACHI												
CASTAGNE												
CILIEGIE												
FICHI												
FRAGOLE												
KIWI												
LAMPONI												
MANDARANCI												
MANDARINI												
MELE												
MELONI												
PERE												
PESCHE												
SUSINE												
UVA												

Oscar CESANO - Comune di Cuneo Servizio Agricoltura

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
ASPARAGI												
BIETOLE												
BROCCOLI												
CARCIOFI												
CARDI												
CAROTE												
CAVOLFIORI												
CAVOLI												
CETRIOLI												
CICORIE												
CIME DI RAPA												
CIPOLLINE												
FAGIOLINI												
FAVE												
FINOCCHI												
INSALATE												
MELANZANE												
PATATE												
PEPERONI												
PISELLI												
POMODORI												
PORRI												
RADICCHIO												
RAVANELLI												
RUCOLA												
SEDANI												
SPINACCI												
ZUCCHINE												

Oscar CESANO - Comune di Cuneo Servizio Agricoltura

Fonte: [Comune di Cuneo - Portale Istituzionale - Tabella Stagionalità](#)