

Nuovi indirizzi per la sostenibilità ambientale negli appalti pubblici: CAM ristorazione collettiva

03 Ottobre 2019

Regione Emilia Romagna - Sala Auditorium
Via Aldo Moro, 18 - Bologna

“Il quadro dei criteri ambientali minimi adottati e in corso di elaborazione”

Alessandra Mascioli,

Tecnologo CNR presso DG CLE MATTM



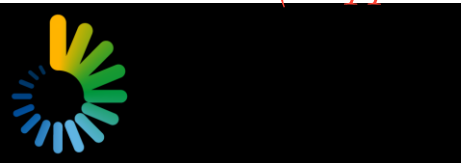
CReIAMO PA

Per un cambiamento sostenibile

Il settore agroalimentare: alcuni dati ambientali

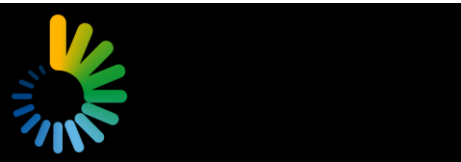
1. E' responsabile del 20-30% degli impatti ambientali complessivi (EIPRO, IPTS 2006)
2. Alla carne e ai derivati sono associati i maggiori impatti ambientali (EIPRO, IPTS 2006)
3. Incide per più del 50% ai problemi di eutrofizzazione e per più del 28% all'uso di risorse naturali (EIPRO, IPTS 2006);
4. I fitofarmaci causano contaminazione delle acque superficiali e sotterranee, perdita di biodiversità, perdita di sostanza organica e riduzione della capacità di ritenzione idrica nel suolo, problemi di eutrofizzazione, danni sulla salute e sull'ambiente per esposizioni a sostanze tossiche o nocive. *(In Italia nel 2016 acquistati circa 37.000 t di pesticidi).*

(In Italia su 1554 punti di acque superficiali monitorati, rilevati pesticidi nel 66,7 dei campioni; il 23,9% ha livelli di contaminazione > degli Standard di qualità ambientale (specie in rif. Glifosate e AMPA); nelle acque sotterranee nel 33,5% dei 3129 punti e l'8,3% presenta pesticidi superiori ai limiti (Rapporto pesticidi ISPRA 2017)).



Il settore agroalimentare: alcuni dati ambientali

5. È responsabile del 10% delle emissioni di gas serra a livello europeo, soprattutto per allevamenti zootecnici (metano e diossido di azoto) e per l'impiego di combustibili fossili; è uno dei principali consumatori di energia negli usi finali (11,1%) che deriva per l'85% da fonti fossili (ENEA 2016);
6. Ogni anno sono destinati al consumo umano oltre 70 miliardi di animali; il 90% di grano coltivato negli USA è destinato agli allevamenti (dati Dipartimento dell'Agricoltura degli USA); gli allevamenti causano deforestazione e hanno un importante impatto sulle risorse idriche, considerato il ciclo di vita (assorbono il 55% delle risorse idriche a livello mondiale);
7. Il 70% delle specie ittiche è sovrasfruttato o esaurito (es. tonno); nel 2009 pescate 106 milioni di tonnellate (al netto della quantità rigettata in mare). Pesce allevamento: largo impiego di fitofarmaci, farine di pesce.



I dati della ristorazione collettiva istituzionale

6, 5 miliardi di €. /annuo per un volume di pasti che è circa 1 miliardo e mezzo (ristorazione collettiva istituzionale e ristorazione collettiva privata); n. di pasti medio al giorno 2.740.000. **Gli appalti pubblici valgono circa 4 mld €/annui (62% del totale);**

Tabella 1. Volume dei pasti nel 2015 per settore ed area geografica (Migliaia). Fonte: Indagine Oricon 2016.

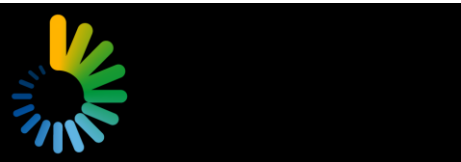
	SCUOLA	UNIVERSITA'	RISTORAZIONE SANITARIA	RISTORAZIONE AZIENDALE	ALTRO	TOTALE
Nord-Ovest	23.764	328	13.205	17.676	1.434	56.407
Lombardia	43.728	1.062	23.230	38.703	2.390	109.113
Nord-Est	18.801	155	13.652	15.491	4.142	52.241
Centro-Nord	46.557	1.599	21.835	25.863	6.801	102.655
Centro	13.677	632	7.757	22.945	4.563	49.574
Sud	1.873	286	7.834	8.901	1.525	20.419
Totale	148.400	4.062	87.513	129.579	20.855	390.409

Gestioni *in house* pari circa al 39% (dato stimato su un campione di comuni pari al 54% del totale)



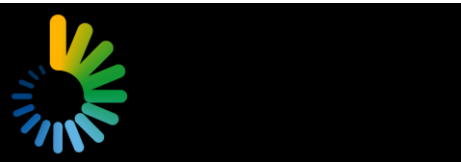
I principali obiettivi ambientali dei CAM

1. Promozione di modelli produttivi migliori sotto il profilo ambientale per diminuire l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, per la tutela della biodiversità, per non compromettere la fertilità dei suoli e per ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive o con minori residui di fitofarmaci sintetici o, nel caso degli allevamenti, non trattati sistematicamente con antibiotici ed altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni)
2. Promozione, ove tecnicamente possibile, di una dieta a minor consumo di proteine animali (introdotto un criterio ambientale *ad hoc*)
3. Riduzione della produzione di rifiuti e minimizzazione sprechi alimentari (con criteri più incisivi rispetto al CAM vigente)
4. Riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti, in modo più ampio rispetto al CAM vigente (servizio meno "industrializzato", Km 0 filiera corta, efficienza energetica delle attrezzature se da sostituire nelle mense interne)



Obiettivi della revisione dei CAM sul servizio di ristorazione collettiva

1. **Differenziare la quota di prodotti** migliori sotto il profilo sanitario ed ambientale a seconda dei destinatari, favorendo gli utenti che ne traggono i maggiori benefici (fascia di età 0-19, che peraltro hanno anche diritto a ricevere ogni forma di “compensazione” dei danni sull’ecosistema ereditati da modelli di Produzione e consumo dissipativi cagionati dalle precedenti generazioni)
2. **Cogliere le specificità del servizio**, laddove reso negli asili e nelle scuole, o negli uffici, università e caserme, o nelle strutture ospedaliere, socio sanitarie e detentive
3. Migliorare il sistema di verifica
4. **Rafforzare alcuni obiettivi ambientali** con ulteriori criteri mirati
5. Sostenere le economie locali e i piccoli produttori
6. Come in ciascun processo di revisione, rimuovere i criteri ambientali del DM 21 settembre 2011 che hanno generato qualche criticità in fase attuativa



Il CAM vigente e stato dell'arte proposta di CAM



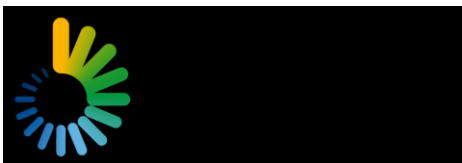
DECRETO 25 luglio 2011.

Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO
E DEL MARE

Proposta di CAM

- Prima bozza: 15 giugno 2017
- seconda versione: 31 luglio 2017
- Bozza licenziata dal gdl: ottobre 2018
- Condivisa con il Comitato PAN GPP dicembre 2018
- Inviata ai Ministeri MEF MISE giugno 2019
- Inviata all'attenzione del Ministro ottobre 2019



Struttura del CAM

2 → Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica

2.1 → Oggetto dell'affidamento

2.2 → Clausole contrattuali

2.2.1 → Requisiti degli alimenti, comunicazione delle relative informazioni e indicazioni per verifiche di conformità

2.2.2 → Preparazione dei pasti e somministrazione dei pasti

2.2.3 → Materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

2.2.4 → Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

2.2.5 → Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

2.2.6 → Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

2.2.7 → Tovaglie, tovaglioli

2.2.8 → Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie

2.2.9 → Rapporto annuale

2.2.10 → 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

2.3 → Criteri premianti

2.3.1 → Chilometro zero e filiera corta

2.3.2 → Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

2.3.3 → "Carta dei servizi"

2.3.4 → Formazione e comunicazione

2.3.5 → Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

2.3.6 → Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi chilometro zero, prodotti ricomposti

2.3.7 → Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

3 → Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione università, caserme

3.2 → Specifiche tecniche

3.2.1 → Menù

3.3 → Clausole contrattuali

3.3.1 → Requisiti degli alimenti somministrati e informazioni all'utenza

3.3.2 → Indicazioni per la qualità del servizio

3.3.3 → Materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti

3.3.4 → Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto

3.3.5 → Comunicazione

3.3.6 → Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

3.3.7 → Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

3.3.8 → Tovaglie, tovaglioli

3.3.9 → Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie

3.3.10 → Rapporto annuale

3.3.11 → 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

3.4 → Criteri premianti

3.4.1 → Varietà e modularità dei menù

3.4.2 → Chilometro zero e filiera corta

3.4.3 → Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

3.4.4 → Impatti ambientali della logistica

3.4.5 → "Carta dei servizi"

3.4.6 → Formazione

3.4.7 → Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi da chilometro zero, prodotti ricomposti

4 → Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione COLLETTIVA per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive

4.1 → Oggetto dell'affidamento

4.2 → Clausole contrattuali

4.2.1 → Menù e requisiti degli alimenti somministrati

4.2.2 → Indicazioni per la qualità del servizio

4.2.3 → Materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

4.2.4 → Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

4.2.5 → Comunicazione

4.2.6 → Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

4.2.7 → Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

4.2.8 → Tovaglie, tovaglioli

4.2.9 → Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie

4.2.10 → Rapporto annuale

4.2.11 → 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

4.3 → Criteri premianti

4.3.1 → Verifiche di conformità

4.3.2 → Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali

4.3.3 → Formazione e comunicazione

4.3.4 → Impatti ambientali della logistica

4.3.5 → "Carta dei servizi"

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



Produzioni nazionali biologiche (dati SINAB)

¶ Categorie di derrate alimentari¶	¶ Quota bio-CAM-ristorazione- scolastica¶	¶ Rapporto fabbisogno bio-RSCO¶ su produzione nazionale (dati SINAB)¶
Frutta¶	50%¶	2,2%¶
Ortaggi¶	50%¶	Range variabile (17,7%-fagiolini—1,8%- pomodoro)¶
Legumi¶	50%¶	Piselli 8,6%·¶
Pasta¶	50%¶	6% pasta¶
Cereali¶	50%¶	5% riso¶
Uova¶	100%¶	6%¶
-----Bovina·¶ Carne-----Suina¶ -----Avicola¶	¶ circa pari al 30%¶	3,4%·(considerando 100%·bio)¶ 5,4%·(considerando 100%·bio)¶ 12%·(considerando 100%·bio)¶
Pesce¶	0¶	83,33%·(considerando 100%·bio)¶

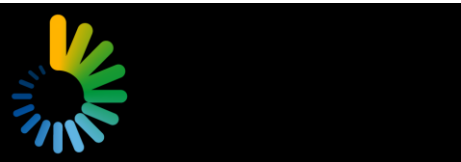
Fonte: Rapporto Università degli Studi di Milano, 2017.¶

- ✓ Considerare l'assorbimento della produzione bio nazionale verso privati e mercati esteri
- ✓ I prezzi
- ✓ L'aleatorietà dell'offerta (criticità per alcune referenze e per condizioni climatiche avverse)
- ✓ Prevenire, per quanto possibile, l'importazione prodotti biologici

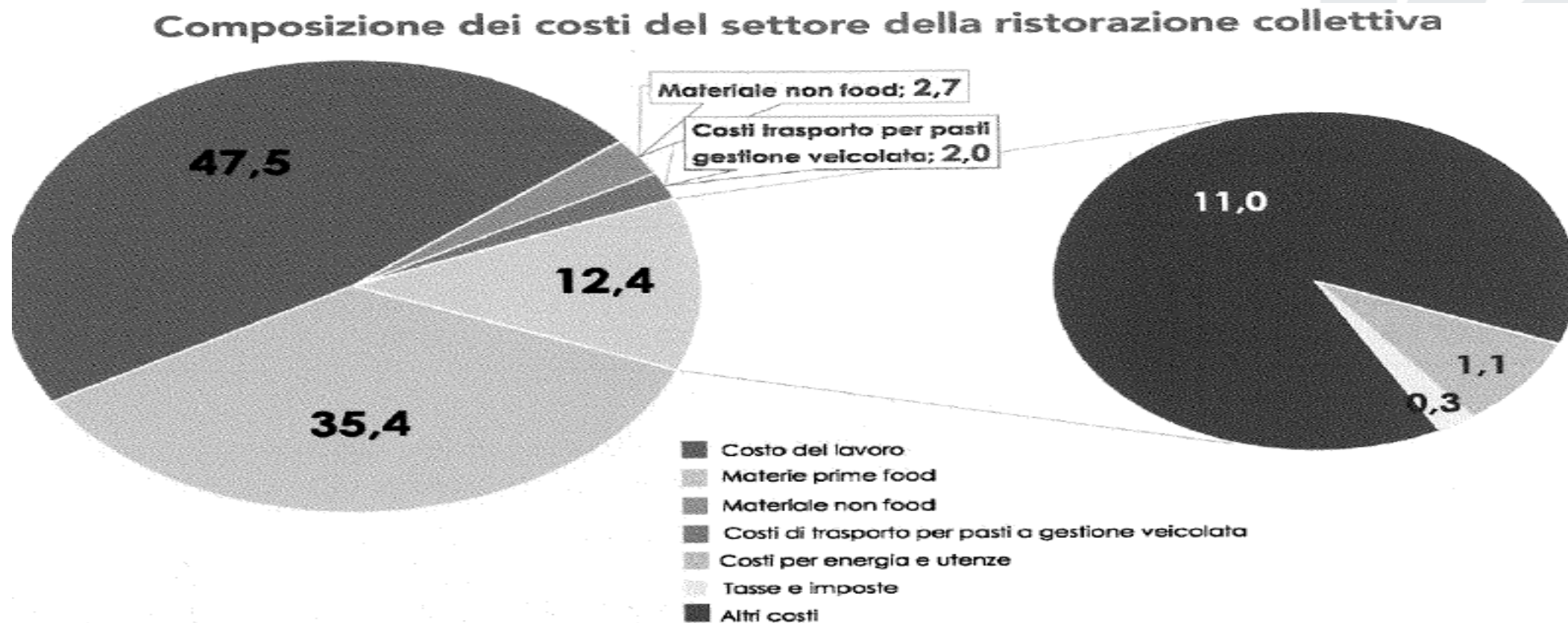


Qualche dato sul biologico e su SQNPI

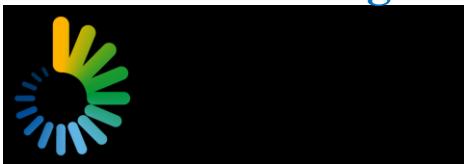
- Sul totale della superficie coltivata in Italia il biologico è circa il **15,4 % della SAU nazionale**, dato che **cresce, rispetto al 2016, di un punto percentuale** (dati SINAB);
- In termini **assoluti nel 2017 sono stati convertiti al biologico oltre 300 mila ettari**;
- Le aziende agricole biologiche in Italia rappresentano invece il **4,5 % delle aziende agricole totali**, ed oltre la metà degli operatori italiani si concentra in Sicilia, Calabria, Puglia e Toscana;
- Rispetto al 2016, si è avuto un significativo incremento della produzione delle seguenti colture: grano tenero e del farro (+22,6); **ortaggi (+25,4%)** (settore in cui i pomodori raggiungono i 6.241 ha, con una crescita del 53,8%); frutta in guscio (+16,7%) **e frutta da zona temperata (+10,9%)**;
- Prodotti certificati nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata e del Sistema di qualità nazionale per la zootecnia (SQNPI istituito nel 2014; primo disciplinare SQNZ 2015) ? (I dati reperiti riguardano l'elenco di aziende)



La composizione dei costi nella ristorazione collettiva

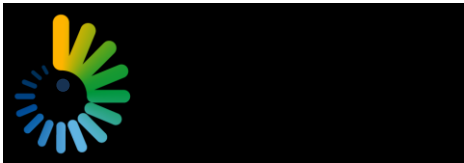


Fondo di € 10 milioni/anno (dal 2018 al 2020) per ridurre i costi delle mense bio a carico degli studenti gestito dal MIPAAF (L. 96 21 giugno 2017, art. 64, comma 5bis)



Il gruppo di lavoro

- Coordinamento: MATTM, Direzione Generale per il Clima e l'energia
- Rappresentanti ed esperti dei seguenti Ministeri:
 - Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali;
 - Ministero della Salute
 - Ministero dell'Ambiente della tutela del territorio e del mare, Direzione generale per i rifiuti e l'inquinamento
- Esperti dei seguenti enti ed altre parti interessate:
Accredia, AIAB, Alberts, ARPAT, Coordinamento nazionale dei commissari mensa scolastica, Fondazione Ecosistemi, Epsass, Fair Trade, Fb Associati, Fosan, ISPRA, Politecnico di Milano, Provincia di Torino, Punto 3, Ristorando
- Soggetti aggregatori: Consip
- Rappresentanti degli operatori economici:
 - Angem, Assobio, CIA (Confederazione Italiana Agricoltori), Coldiretti, Federalimentare, Federbio, Italia Ortofrutta, Lega Coop Servizi, Assobioplastiche, Federazione gomma-plastica, Oricon (CIR-Food), Federchimica, Assofrigoristi



Differenze rispetto al CAM All. 1 DM 25 luglio 2011

CAM DM 25/07/2011:

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;
- per almeno il 20% da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG

Ortofrutta di stagione

uova : la restante quota da allevamenti all'aperto

Proposta CAM ristorazione scolastica (nidi, scuole infanzia, primarie e secondarie di I e II grado):

Requisiti alimenti somministrati

Frutta, ortaggi: a settimane alterne, tranne il mese di maggio, biologiche; almeno una ulteriore quota parte o biologiche o da difesa integrata volontaria SQNPI o eq.; di stagione (**inserito un calendario di stagionalità**), non di quinta gamma. Surgelati ammessi: piselli, bietta, spinaci

Frutta esotica: biologica e/o proveniente da commercio equo e solidale (**in CAM 2011 criterio premiante**)

Legumi e cereali: almeno a settimane alterne biologici

Formaggi e salumi: **1 ogni 3 somministrazioni biologici; se non reperibili, DOP, IGP o di “montagna”.** Salumi privi di polifosfati e glutammato monosodico

Pane: **farine di grano 0, 1, 2, integrali, grano duro, cereali misti, farro, segale..**

Uova, yogurt, succhi di frutta: **biologici**

Latte, anche in polvere, per asili nido: **biologico**

Olio: **extravergine di oliva; 2 confezioni su 5 di pari capacità acquistate, olio extravergine di oliva biologico.** Per frittture olio di girasole o oli vegetali idonei all'uso con determinate certificazioni amb.li



Differenze rispetto al CAM All. 1 DM 25 luglio 2011

CAM DM 25/07/2011:

Produzione degli alimenti e delle bevande

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali

Pesce: per almeno il 20% da acquacoltura biologica o pesca sostenibile MSC. Se surgelato, non deve provenire da materia prima ricomposta.

Nuovo CAM per ristorazione scolastica (nidi, scuole infanzia, primarie e secondarie di I e II grado):

Requisiti alimenti somministrati

Carne: bio circa 30% . In particolare: **bovina:** 1 somministrazione su 2 biologica (50%); 1 ogni 9 o bio o SQNZ o “benessere animale in allevamento” ed “alimentazione priva di additivi antibiotici”; o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna” (+10%); **suina** 1 somministrazione ogni 4 bio o SQNZ o certificato “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”; **avicola** 1 somministrazione ogni 4 bio (20%) e le restanti o SQNZ o allevamento senza antibiotici “rurale in libertà” o “rurali all’aperto”.

No a carne preparata con materia prima ricomposta

Prodotti ittici: non appartenente alle specie e agli stock da evitare <http://www.iucn.it/categorie.php>, taglia minima, FAO 37/27, ad esempio: cefalo, sarde, sigano, sugaro, totani, tonno alletterato, merluzzo carbonaro, platessa..). Pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, preferibilmente biologico o nazionale.

Pesci di acqua dolce: trota, coregone e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea.



Le differenti quote di biologico nella proposta di CAM

-scolastica: quota bio circa pari almeno al 50% per ortofrutta, cereali, legumi, carne bovina; almeno il 20% + 10% per carne avicola; da 0 ad almeno il 20% per carne suina; 40% olio oliva; 33% per pomodoro passato o pelati; 100% per uova, latte e carne omogeneizzata per nidi; succhi e nettari di frutta

✓ Criterio Premiante: > gamma referenze biologiche da filiera corta e KM 0

-uffici, università, caserme: almeno un pasto esclusivamente vegetariano per un minimo di una volta ogni due settimane; quota biologico sulle principali referenze (ortofrutta, legumi, cereali inclusa pasta, carne, pelati e passata pomodoro) pari al 20% e un ulteriore 10% o bio o SQNZ per ortofrutta; un ulteriore 10% carne con altre caratteristiche migliorative; olio 40%; 100% uova e yogurt;

✓ Criterio Premiante: > gamma referenze biologiche da filiera corta e KM 0

- ospedali e strutture socio sanitarie, assistenziali e detentive: utenti fascia di età 20-99 anni quota biologico: a discrezione SA (degenza media acuti 6,8 gg). Pediatria, neonatologia: 100% bio (come scolastica carne, salumi, formaggi, prodotti ittici, olio, pomodoro); utenti 0-19 anni come scolastica, personale come uffici università e caserme



Le verifiche di conformità dei requisiti sulle derrate alim.

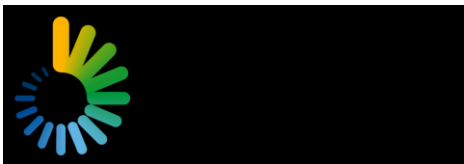
✓ **Informazioni:** nei menù del giorno/ settimanali (scuola) deve essere indicata la presenza dei prodotti biologici o da difesa integrata volontaria o DOP/IGP, “di montagna” e le specie ittiche somministrate;

○ Scuole: pubblicazione del menù con tali informazioni *on line* sul sito dell’istituto scolastico e del Comune, e affisso in copia cartacea all’interno dell’edificio scolastico. Uffici e assimilati: informazioni in lavagna cancellabile

✓ **Fatture d’acquisto/documenti di trasporto:** da esibire al direttore dell’esecuzione del contratto/RUP, su richiesta, contenenti anche indicazione del CIG rilasciato dall’ANAC o della stazione appaltante

✓ **Sopralluoghi in situ:** disponibilità a consentire accessi al RUP/DEC o delegati in date non precedentemente concordate, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità delle clausole contrattuali

✓ **Rapporto annuale:** riepilogo dei dati aggregati delle referenze acquistate e delle relative caratteristiche



La prevenzione degli sprechi alimentari e la gestione delle eccedenze

- ❖ *Su un campione di 64.000 pasti, somministrati a 7.000 alunni dai 3-11 anni, lo spreco di 11% di primi piatti; 13% secondi; 22% contorni; 9 % dessert; 10% frutta; 10% pane (dati Oricon 2014)*
- ❖ *Nella ristorazione ospedaliera risultano scarti di circa il 30%*

❖ **Formazione:**

- corrette porzionature; modalità per la gestione delle scorte e per la conservazione dei cibi; preparazioni con minori scarti;
- presentazione dei piatti per migliorare gli aspetti organolettici e sensoriali; corsi di alta formazione per migliorare o rinnovare le ricette

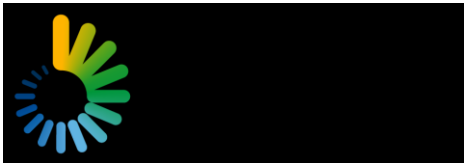
❖ **Procedure e misure attuative :**

- analisi e gestione *ad hoc* magazzino e degli ordini;
- analisi sul cibo consumato per gestire gli ordini in base alle presenze e alle preferenze;
- procedure per minimizzare gli scarti alimentari nella preparazione dei pasti;
- compilazione moduli per ricevere feedback, anche in scolastica;
- monitoraggio eccedenze, analisi delle cause ed attuazione di misure correttive (anche formazione personale della cucina)
- family bag per consentire il consumo del cibo non distribuito
- uffici, università e caserme: nei menù le ricette prescelte dovranno essere selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti (varietà e modularità dei menù come criterio premiante)
- in condivisione con la SA: destinazione delle eccedenze a ONLUS o, se eccedenze di cibo scodellato, a canili/gattili o compostiere di comunità, se presenti o in frazione umida (in CAM vigente criterio premiante). In ospedali e assimilati il cibo scodellato è conferito in frazione umida.



Prevenzione dei rifiuti e requisiti degli imballaggi

- ✓ Stoviglie e posate riutilizzabili, anche in ospedali (criterio ambientale sui MOCA, che prevede anche verifiche sulle sostanze pericolose). **La stazione appaltante dovrà indicare nel capitolato se è presente la lavastoviglie!!**
- ✓ Non ortofrutta di V gamma (**invito a prevedere anche il divieto di IV gamma, fatte salve determinate condizioni**), limitazione dei surgelati (tale criterio ambientale è anche funzionale a ridurre altri impatti ambientali e a favorire preparazioni con un gusto più autentico e quindi più gradito (minori sprechi alimentari))
- ✓ Evitare ogni qualvolta sia possibile, le monoporzioni e le monodosi, fatto salvo che non sia altrimenti previsto *ex lege*.
- ✓ Acquisti di prodotti non deteriorabili in grandi confezioni
- ✓ Prediligere prodotti a ridotto volume di imballaggio (detergenti superconcentrati), o con imballaggio a rendere, o riciclabile, compostabile e biodegradabile...



Differenze rispetto al CAM All. 1 DM 25 luglio 2011

CAM DM 25/07/2011:

Prodotti in carta tessuto: conformi a Ecolabel (UE)

Pulizie dei locali: detergenti conformi ai CAM

Consumi energetici: utilizzo di apparecchiature A+ ; A lavatrici, forni, lavastoviglie o premiare la maggior efficienza energetica in caso di uso di apparecchiature senza etichetta;

Trasporti per il trasporto merci: mezzi di trasporto Euro 4, ibride, elettriche o uso trasporto su rotaia

Imballaggi secondari e terziari: cartone 90% riciclato; plastica: 60% riciclato

Rapporto semestrale: dati sui tipi e quantità e caratteristiche dei prodotti alimentari acquisitati allegando documentazione

Gestione dei rifiuti: stoviglie e posate riutilizzabili

Informazioni agli utenti: ...

Proposta CAM ristorazione :

Tovaglie e tovaglioli: requisiti ambientali per tovaglie in tessuto, tessuto oleo ed idrorepellente; requisiti ambientali tovagliette di carta consentite per temporanee esigenze in caso di RSCO e per tovaglioli. N.B. la stazione appaltante può operare delle scelte fra alcune opzioni

Frigoriferi, congelatori, lavastoviglie ed altre apparecchiature dotate di etichettatura energetica: N.B. SOLO PER CENTRO DI COTTURA INTERNO E SE è PREVISTA LA FORNITURA NELL'AMBITO DEL SERVIZIO: efficienza energetica e gas refrigeranti a basso potenziale di riscaldamento globale

Pulizia dei locali e delle stoviglie: con Ecolabel (UE) o altre etichette ISO 14024 o conformi ai pertinenti CAM

Rapporto annuale: dati su quantità relative alle diverse specie dell'ortofrutta, dei cereali, dei legumi, della carne e dei prodotti ittici acquistati e le relative caratteristiche (convenzionale, biologica, difesa integrata volontaria etc.; dati (anche semplicemente le percentuali) aggregati su base quadrimestrale relativi alle tipologie e alle quantità delle eccedenze alimentari e alla destinazione delle stesse; dati relativi ai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari, rilevati attraverso i questionari periodici per l'utenza le criticità riscontrate e le proposte per risolverle; eventuali criticità riscontrate per assicurare la conformità ai CAM e le misure intraprese o le proposte per la relativa risoluzione



Differenze rispetto al CAM All. 1 DM 25 luglio 2011

CRITERI PREMIANTI CAM DM 25/07/2011

Produzione alimenti e bevande

Carbon Footprint: prodotti alimentari “...” con minori emissioni di gas a effetto serra

Destinazione cibo non somministrato

Requisiti dei prodotti esotici

Trasporti

Prossimità tra luogo di cottura e consumo

Riduzione del rumore

CRITERI PREMIANTI Proposta CAM ristorazione

Chilometro zero e filiera corta

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

“Carta dei servizi”

Formazione e comunicazione

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi da chilometro zero, prodotti ricomposti

Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Ristorazione per uffici università caserme: Varietà e modularità dei menù

Ristorazione per strutture ospedaliere, assistenziali (RSOA): verifiche di conformità

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



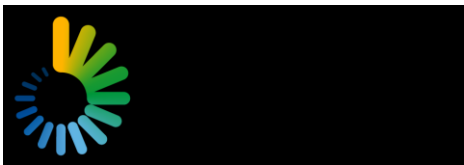
Criterio premiante sulla filiera corta e il KM 0

- a) Definiti il KM 0 (salvaguardando la definizione di KM utile) e la filiera corta.
- b) punti tecnici all'offerente che dimostri di poter fornire **una più ampia gamma di prodotti biologici, da Km 0/utile e filiera corta tra determinate categorie di derrate alimentari.**
- c) punti tecnici supplementari se i trasporti avvengono **con veicoli “puliti” (ex definizione della Direttiva 2019/1161/UE)**

NON LESIVO DELLE NORME IN MATERIA DI CONCORRENZA

d) **Devono essere indicate le derrate alimentari precisandone le specie e le quantità somministrabili**, che devono coprire l'intero fabbisogno e i potenziali subfornitori. I punteggi sono assegnati alla maggiore gamma di prodotti biologici da filiera corta e KM 0 offerti. Assegnare punteggi alla “maggiore quantità” potrebbe portare a criticità nell'attribuzione dei punteggi e distorsioni. La quantità deve essere coerente con i menù stagionali e con le grammature e il numero dei pasti da offrire.

D) **Mezzi di prova:** contratti preliminari con i produttori



Indicazioni alle stazioni appaltanti

1. CONGRUITA' DELLE BASI D'ASTA E DEI CORRISPETTIVI: analizzare i costi adeguatamente, prevedere requisiti coerenti ed attuare, ad esempio, l'aggiudicazione al costo fisso ex art. 95 c. 7 del D.lgs. 50/2016;
2. Ristorazione scolastica: consentire una flessibilità nei menù; proporre nuove ricette e piatti unici; favorire le condizioni per avere materie prime fresche e di qualità ;
3. Analizzate le cause degli sprechi alimentari ed attivarsi per trovare soluzioni;
4. Ampliare i calibri dell'ortofrutta, le specie di ortaggi e frutta ammessi, i tagli di carne e le specie ittiche somministrabili;
5. Favorire il consumo di fonti proteiche vegetali da proporre con ricette innovative;
6. Favorire il consumo di ortaggi crudi.

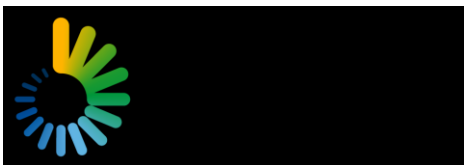


L'importanza della ristorazione scolastica

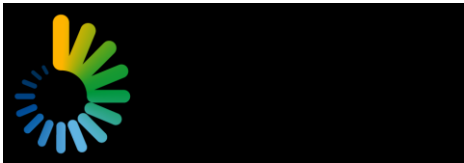
- ✓ Strumento per accrescere l'educazione alimentare;
- ✓ Consentire un pasto completo e salubre (in Italia il 5,7% di minori non consuma neppure un pasto proteico adeguato al giorno)
- ✓ Stimolare la socialità e l'indipendenza
- ✓ Supportare l'organizzazione familiare, specie a favore dei nuclei familiari in cui entrambi i genitori lavorano
- ✓ Favorire l'inclusione sociale
- ✓ Favorire l'accettazione di nuove pietanze e prodotti

In Italia:

- ✓ Usufruiscono della mensa scolastica 2, 5 milioni di alunni, che consumano 380 milioni di pasti l'anno
- ✓ Per la ristorazione collettiva si spendono 6,6 miliardi l'anno di cui il 30% dedicato alla scolastica
- ✓ Su un campione di scuole il 70,8% ha intrapreso progetti per l'educazione alimentare
- ✓ I prodotti biologici sono già somministrati in 1200 mense (dati 2015, Save the Children)



I criteri sociali dei CAM



Grazie per l'attenzione

Mascioli Alessandra
CNR –IIA c/o MATTM

Per informazioni:

<http://www.minambiente.it/pagina/gpp-acquisti-verdi>

