

Corso



Criteria Ambientali Minimi per l'affidamento del **servizio di ristorazione collettiva**

Criteria Ambientali Minimi per la **fornitura di derrate alimentari**

Docente

Ing. Alberto Boellis - Esperto di Appalti Pubblici



Agenda

Approccio dei CAM per gli obiettivi ambientali

Indicazioni generali per le Stazioni Appaltanti

Analizzare clausole contrattuali e criteri premianti per:

- A. Ristorazione scolastica;
- B. Ristorazione collettiva per uffici, università e caserme;
- C. Ristorazione collettiva per strutture ospedaliere e sanitarie
- D. Fornitura di derrate alimentari



INTRODUZIONE:

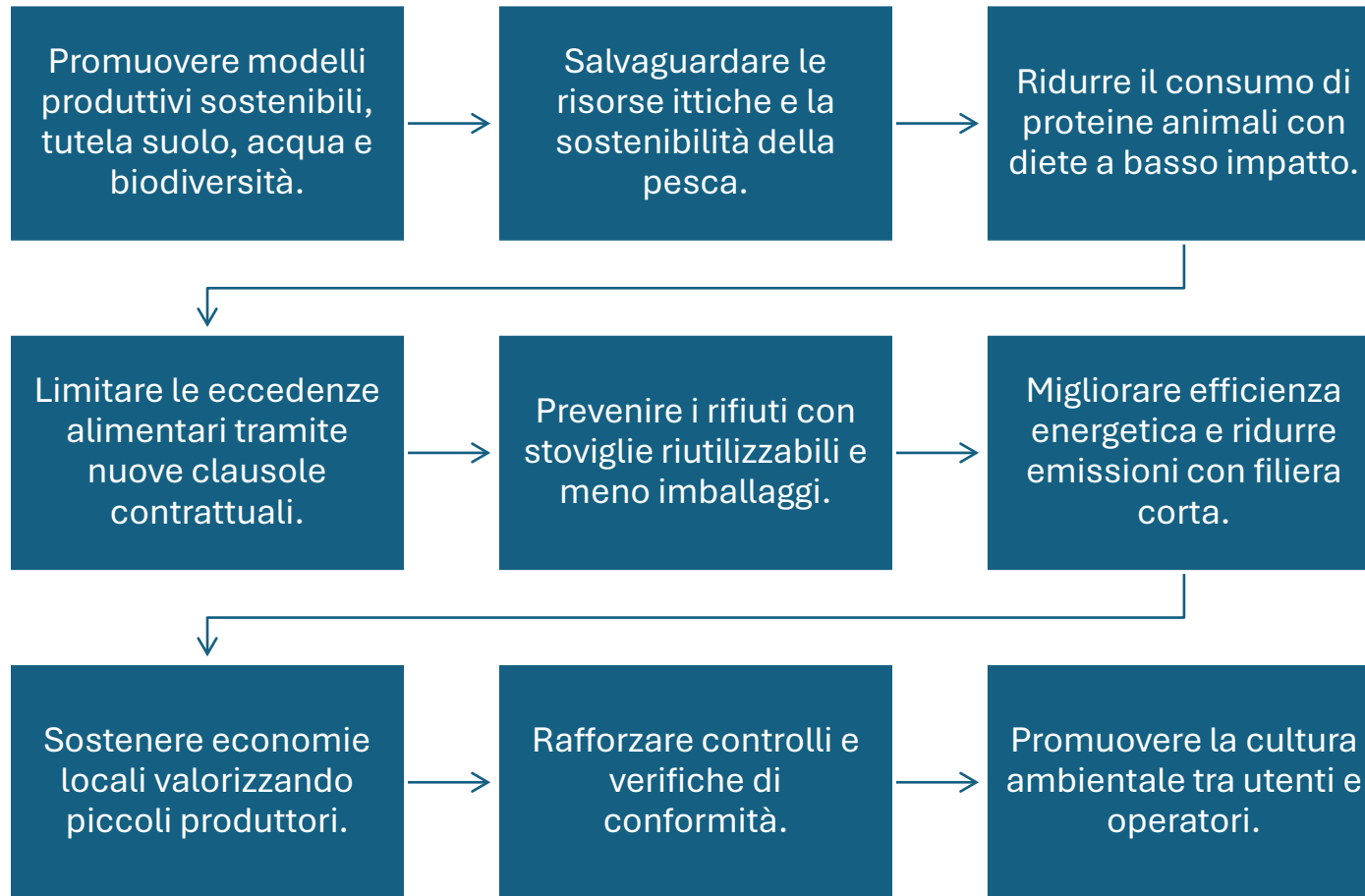
Approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali

- **I Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per la ristorazione collettiva mirano a integrare la sostenibilità ambientale in tutte le fasi del servizio, dal cibo alla gestione dei rifiuti.
- L'obiettivo è ridurre l'impatto ambientale lungo tutto **il ciclo di vita del servizio**.
- I CAM si basano sull'analisi degli impatti, il contesto di mercato e la differenziazione per tipo di servizio e utenti.



INTRODUZIONE:

Obiettivi principali dei CAM



Indicazioni generali per le Stazioni Appaltanti

Salute e benessere degli utenti

Una progettazione efficace della gara favorisce la promozione della salute e del benessere degli utenti attraverso scelte alimentari responsabili.

Agricoltura sostenibile

Le stazioni appaltanti sostengono modelli agricoli sostenibili come il biologico e la difesa integrata, contribuendo alla tutela ambientale.

Riduzione degli sprechi alimentari

Ridurre sprechi alimentari e impatti ambientali è fondamentale per una gestione responsabile e sostenibile delle gare.

Diffusione della cultura della sostenibilità

Le stazioni appaltanti contribuiscono a promuovere la cultura del cibo e della sostenibilità tra gli utenti e la comunità.



Indicazioni generali per le Stazioni Appaltanti

Qualità del servizio e basi d'asta

Importanza delle basi d'asta adeguate

Stabilire basi d'asta appropriate è essenziale per tutelare la qualità dei servizi offerti e favorire risultati soddisfacenti negli appalti pubblici.

Equilibrio tra prezzo e qualità

Il Codice dei contratti pubblici impone coerenza tra prescrizioni e un giusto equilibrio tra prezzo e qualità, garantendo servizi validi e sostenibili.

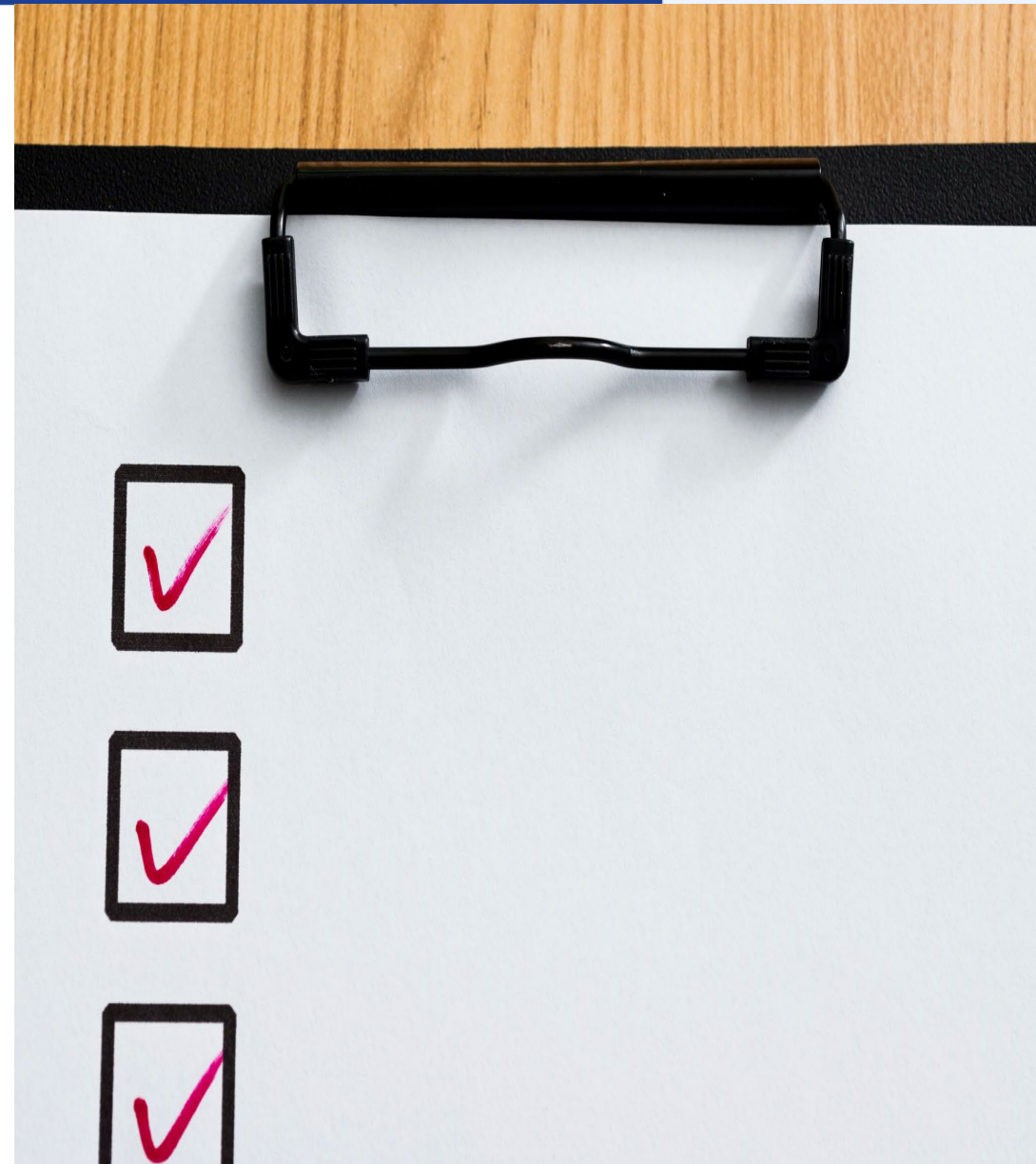
Adattamento ai criteri ambientali

Criteri ambientali più stringenti richiedono aggiustamenti economici adeguati per mantenere elevati livelli di qualità nei servizi.

Orientamento giurisprudenziale (TAR)

La Sentenza TAR Lombardia n. 403/2018 e il Consiglio di Stato (sez. III, n. 2168/2017) evidenziano che:

- basi d'asta non congrue compromettono la qualità del servizio;
- richieste ambientali più elevate (es. aumento biologico) richiedono adeguamento economico;
- l'aggiudicazione sottocosto può determinare servizi di scarsa qualità.



Indicazioni operative → Ristorazione scolastica

Per ridurre sprechi e costi:

- evitare richieste troppo restrittive;
- limitare prodotti preparati e monodose;
- rispettare la stagionalità;
- rendere i menù flessibili secondo disponibilità locale;
- promuovere proteine economiche con nuove ricette, incluso legumi e varietà di pesce e carne;
- creare ricette anti-spreco e ridurre porzioni eccessive, come per l'insalata.



Indicazioni operative → Ristorazione ospedaliera

Gli sprechi alimentari risultano elevati (circa 27–30%) e influenzano:

- i costi;
- la produzione di rifiuti;
- la malnutrizione e la durata della degenza.

Azioni suggerite:

- il dietista ospedaliero, in collaborazione con il medico di reparto, definisce indicazioni dietetiche specifiche in base al quadro clinico del paziente;
- miglioramento della qualità organolettica dei pasti;
- possibilità di prenotazione;
- menù dedicati ai pazienti con disfagia;
- introduzione di piatti unici, compresi quelli vegetariani;
- forte presenza biologico per utenti 0–19 anni;
- requisiti più flessibili per adulti e personale;



CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

asili nido, scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado

clausole contrattuali



1. Requisiti degli alimenti (1 di 2)

Il primo nucleo centrale del CAM riguarda la **qualità ambientale e merceologica delle derrate alimentari**.

La logica del criterio è molto chiara: la **mensa scolastica** deve essere uno strumento di **promozione di modelli agricoli e produttivi più sostenibili**, favorendo alimenti ottenuti con metodi meno impattanti per suolo, acqua, biodiversità e salute.

I pasti devono assicurare **quote minime trimestrali** di prodotti:



Prodotti biologici e certificati

I pasti scolastici devono includere quote minime di prodotti biologici, DOP/IGP, Produzione integrata, Zootecnia sostenibile e fair trade per garantire qualità e sostenibilità.



Frutta, ortaggi e cereali

Almeno il 50% di frutta, ortaggi, legumi e cereali deve essere biologico, di stagione o equosolidale; **vietata la quinta gamma**.



Uova e carni

Le uova devono essere 100% biologiche. Le carni bovine almeno 50% biologiche, suine 10%, avicole 20%.

Vietate carni ricomposte, prefritte o preimpanate.

1. Requisiti degli alimenti (2 di 2)

Pesce da zone FAO sostenibili

I prodotti ittici devono provenire da zone FAO 37 o 27, appartenere a specie non minacciate e rispettare la taglia minima prevista.

Prodotti biologici obbligatori

Latte, yogurt, olio extravergine di oliva e pomodoro devono essere biologici o, nel caso del pomodoro, contenere una quota biologica.

Controlli e documentazione CAM

Le verifiche devono essere svolte:

- documentalmente, tramite fatture e documenti di trasporto;
- in situ, con sopralluoghi senza preavviso.
- La documentazione deve riportare chiaramente quantità, caratteristiche qualitative dei prodotti, specie ittica, provenienza e riferimenti del contratto o CIG.



2. Flussi informativi e trasparenza verso l'utenza

Il CAM impone all'aggiudicatario un obbligo di **informazione preventiva** nei confronti del direttore dell'esecuzione del contratto.

In particolare devono essere comunicate:

- le referenze biologiche o altrimenti qualificate;
- le specie dei prodotti ittici che verranno somministrati;
- le relative denominazioni scientifiche.

Queste informazioni devono comparire:

- nei **menù delle settimane o del mese di riferimento**;
- sul **sito della scuola**;
- sul **sito del Comune**;
- in forma cartacea all'interno dell'edificio scolastico.

La finalità è duplice:

- garantire il controllo della stazione appaltante;
- rendere gli utenti e le famiglie consapevoli della qualità dei prodotti somministrati.



3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (1 di 2)

Obiettivo del CAM

Ridurre lo **spreco alimentare** nella ristorazione scolastica attraverso una corretta gestione del servizio.

La distribuzione deve avvenire:

- con **utensili adeguati**
- in base **all'età e alla fascia scolastica**
- evitando **sovradosaggi e distribuzioni imprecise**

Qualità della somministrazione

- Le pietanze devono essere:
- **al giusto punto di cottura**
- **non bruciate**
- **non ossidate**
- **non poco cotte**

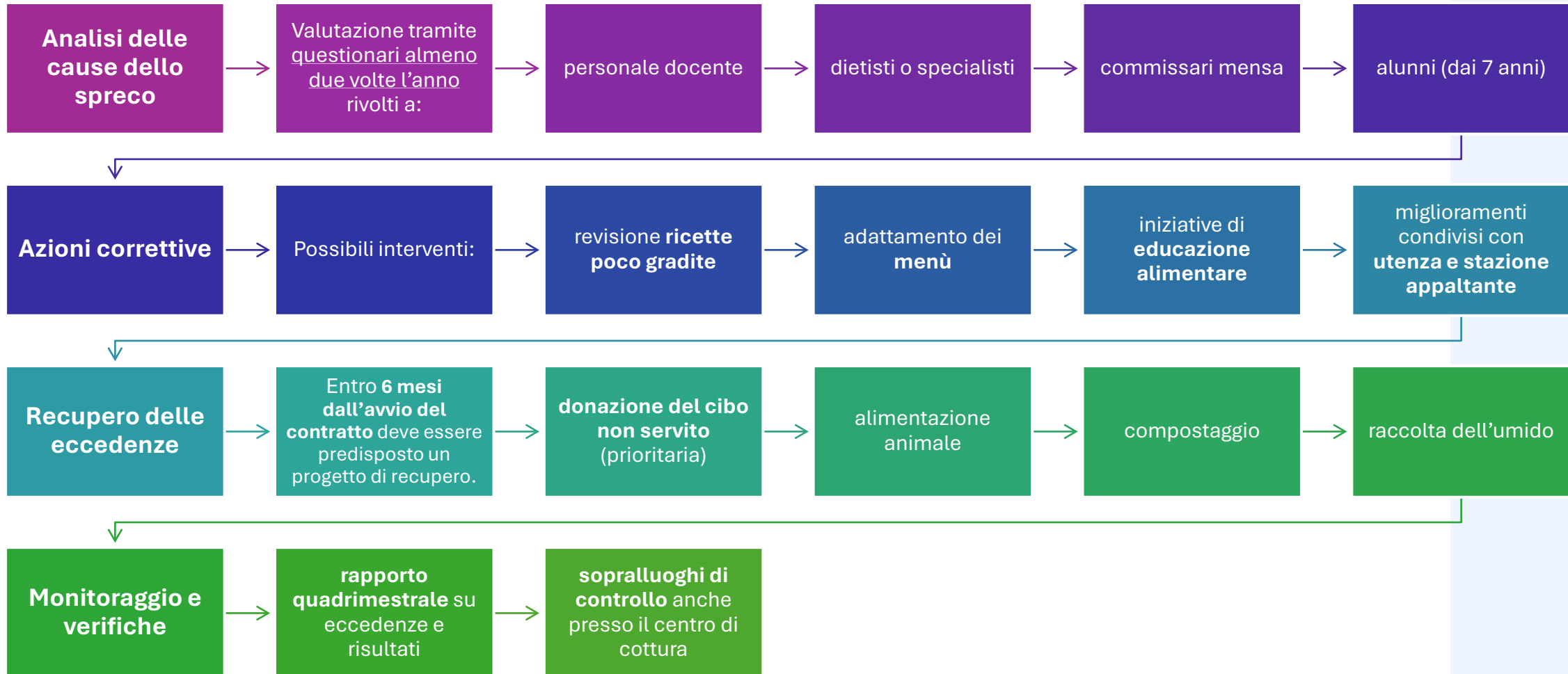
Monitoraggio delle eccedenze

Le eccedenze devono essere registrate distinguendo tra:

- primi
- secondi
- contorni
- frutta
- piatti unici
- **cibo servito**
- **cibo non servito**



3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (2 di 2)



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

Obbligo di stoviglie riutilizzabili

I pasti devono essere serviti utilizzando bicchieri, piatti e posate riutilizzabili per ridurre i rifiuti e promuovere la sostenibilità.

Eccezioni per i più piccoli

Negli asili nido possono essere utilizzate soluzioni in plastica dura per motivi di sicurezza e praticità.

Uso limitato di stoviglie monouso

Solo in casi particolari si possono usare stoviglie monouso biodegradabili, limitando così l'impatto ambientale.

Contenitori sostenibili

I contenitori per il cibo devono essere riutilizzabili, riciclabili o compostabili per favorire pratiche ecologiche.

Verifica: Oltre alle pertinenti **verifiche presso il centro di cottura e di refezione**, il DEC potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi **presso laboratori accreditati** per l'esecuzione dei test

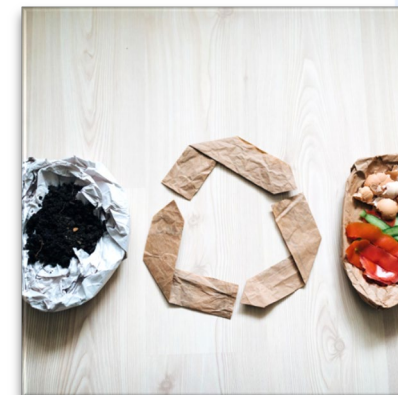


5. Prevenzione e gestione dei rifiuti

È necessario analizzare i tipi e le fonti di rifiuti per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve:

- ✓ analizzare fonti e tipologie di rifiuti;
- ✓ privilegiare prodotti con **imballaggi ridotti, riutilizzabili o riciclabili**;
- ✓ **evitare monodosi e monoporzioni** salvo casi necessari;
- ✓ effettuare correttamente la **raccolta differenziata**;
- ✓ gestire oli e grassi esausti secondo normativa ambientale.



6. Tovaglie e tovaglioli

Tovaglie riutilizzabili e certificate

Le tovaglie devono essere riutilizzabili o conformi ai CAM tessili, oppure possedere marchi ambientali riconosciuti come Ecolabel per garantire sostenibilità e sicurezza ambientale.

Certificazioni per tovaglioli e tovagliette

I tovaglioli e le tovagliette monouso devono avere certificazioni ambientali come PEFC, che garantiscono l'origine sostenibile delle materie prime.

Preferenza per materiali naturali

È preferibile scegliere prodotti privi di colorazioni, stampe e, quando possibili, realizzati in cellulosa non sbiancata per ridurre l'impatto ambientale.



7. Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie

Detergenti sostenibili

È necessario utilizzare detergenti con marchio Ecolabel UE, equivalenti o conformi ai CAM per garantire una pulizia sostenibile, oppure, per le superfici dure, prodotti conformi ai CAM pertinenti.

Rimozione a secco dei residui

Prima del lavaggio a umido, i residui grassi e oleosi devono essere rimossi a secco per ridurre consumi di acqua e migliorare l'efficienza del lavaggio.

Verifica e controllo

Le verifiche si effettuano con sopralluoghi e richiesta di documentazione tecnica o rapporti di prova.



8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

Formazione su normative e sostenibilità

Il personale riceve formazione su obblighi normativi e pratiche per un servizio sostenibile, essenziale per la qualità del lavoro.

Competenze per mensa e cucina

Gli addetti apprendono porzionatura, prevenzione degli sprechi e distribuzione dei pasti secondo l'età degli utenti.

Tecniche di cucina e risparmio

In cucina si approfondiscono tecniche di cottura, risparmio idrico ed energetico e corrette procedure di scongelamento.

Gestione della formazione

Entro 60 giorni, va trasmesso il programma formativo e l'elenco aggiornato dei partecipanti alla formazione.



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

Classe energetica elevata

Le apparecchiature devono rientrare nelle classi energetiche più alte o in quella immediatamente inferiore per garantire il risparmio energetico.

Refrigeranti a basso impatto

Frigoriferi e congelatori devono utilizzare refrigeranti che riducono l'impatto climatico, promuovendo la sostenibilità ambientale.

Lavastoviglie innovative

Le lavastoviglie devono offrire recupero di calore, doppia parete e prelavaggio integrato per aumentare l'efficienza.

Documentazione di conformità

La conformità delle apparecchiature deve essere dimostrata tramite documentazione tecnica e dati identificativi specifici.



CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

asili nido, scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado

criteri premianti



1. Chilometro zero e filiera corta

Distanza di produzione ridotta

Il chilometro zero favorisce una distanza massima tra produzione e centro di cottura di 200 km, o 70 km nei piccoli comuni, garantendo freschezza e sostenibilità.

Valorizzazione dei prodotti biologici

Il punteggio premiante aumenta con la quantità di prodotti biologici locali, forniture regolari e menù stagionali, promuovendo la qualità e il consumo responsabile.

Trasporti a basse emissioni

Punti extra sono assegnati quando il **trasporto** dei prodotti avviene con mezzi **a basse emissioni**, riducendo l'impatto ambientale.

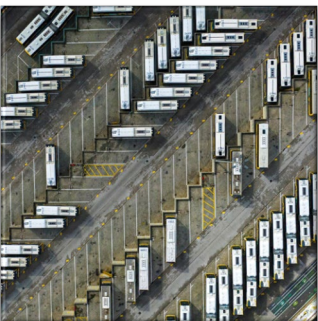


2. Riduzione degli impatti ambientali della logistica



Trasporto a basse emissioni

L'utilizzo di veicoli a basse emissioni riduce l'impatto ambientale delle consegne e promuove una logistica più sostenibile.



Logistica condivisa e centralizzata

Sistemi di logistica condivisa o centralizzata permettono di ridurre il numero di viaggi e ottimizzare il trasporto delle merci.



Riduzione emissioni e consumo energetico

Le strategie adottate diminuiscono sia il consumo energetico che le emissioni climalteranti, favorendo una logistica più sostenibile.

3. Comunicazione e sensibilizzazione degli utenti

Promozione di stili alimentari sani

Progetti di comunicazione favoriscono il consumo di alimenti salutari e incoraggiano abitudini alimentari corrette nella vita quotidiana.

Sostenibilità e riduzione dello spreco

Si sensibilizza sull'importanza di pratiche sostenibili e sulla riduzione dello spreco alimentare, contribuendo a un servizio responsabile.

Valorizzazione dei prodotti

La valorizzazione dei prodotti utilizzati assicura messaggi efficaci e adeguati, aumentando la consapevolezza degli utenti.



4. Caratteristiche ambientali e sociali delle filiere

Valore delle filiere etiche

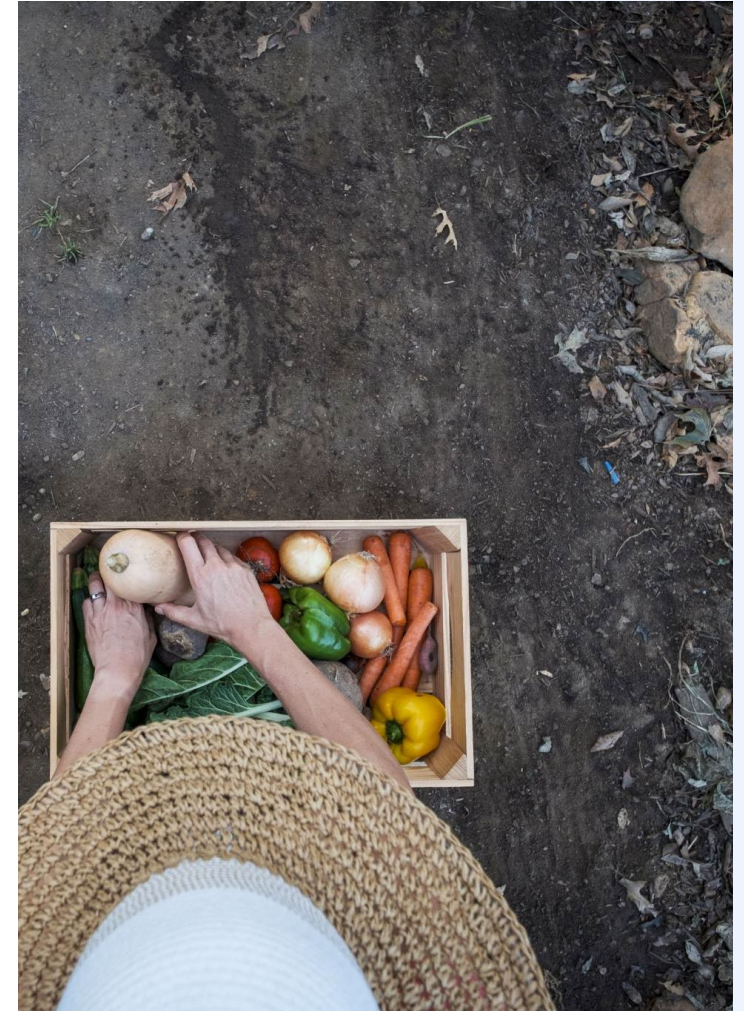
L'utilizzo di prodotti provenienti da filiere agricole etiche è considerato un criterio premiante nell'offerta alimentare.

Agricoltura sociale e Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)

Sono privilegiati alimenti da aziende di agricoltura sociale o iscritte alla Rete LAQ, promuovendo responsabilità sociale.

Premio per quantità e varietà

Il punteggio aumenta con la quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti, specialmente se si copre un'intera categoria alimentare.



5. Sostenibilità dei prodotti ittici



Acquacoltura biologica certificata

L'acquacoltura biologica certificata secondo normativa europea è uno degli impegni premiati per la sostenibilità nella fornitura di prodotti ittici.

Utilizzo di stock ittici sostenibili

Vengono premiate le offerte che utilizzano specie provenienti da stock ittici sostenibili o certificate da enti come MSC o Friend of the Sea.

Pesce fresco locale

L'approvvigionamento di pesce fresco locale è incentivato per ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e promuovere la sostenibilità.

6. Tutela delle condizioni di lavoro nella filiera



Condizioni di lavoro regolari

Garantire condizioni di lavoro regolari e dignitose premia gli operatori responsabili e promuove buone pratiche nella filiera.

Contrasto allo sfruttamento

Il criterio mira a combattere il lavoro irregolare, lo sfruttamento e il caporalato, favorendo la tutela dei lavoratori.

Filiera etica e responsabile

Collegamento con altri servizi di ristorazione collettiva per promuovere una filiera trasparente, etica e socialmente responsabile.



CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA’, CASERME

clausole contrattuali



1. Menù e requisiti degli alimenti (1 di 2)

Equilibrio e varietà del menù

Il menù deve essere equilibrato, vario e conforme alla dieta mediterranea secondo la UNI PdR 25:2016.

Piatti stagionali e vegetariani

Ogni giorno deve essere offerto un piatto vegetariano e ogni due settimane un pasto vegetariano completo, privilegiando ingredienti di stagione.

Riduzione sprechi e conformità

Le ricette devono essere progettate per ridurre gli sprechi alimentari e la conformità va verificata con programmazione e descrizione dettagliata.



Adattamento dei menù

I menù sono personalizzati in base all'età e alle condizioni cliniche dei pazienti per assicurare un'alimentazione equilibrata e appropriata.

Preferenza per alimenti biologici

Neonatologia e strutture pediatriche privilegiano alimenti biologici come frutta, ortaggi, cereali, legumi e derivati del latte.

Requisiti CAM per altri alimenti

Carne, pesce, salumi e altri alimenti sono scelti secondo i requisiti CAM richiesti nella ristorazione scolastica.

1. Menù e requisiti degli alimenti (2 di 2)

Percentuali di prodotti biologici

Frutta, ortaggi, legumi e cereali devono essere almeno al 20% biologici e al 10% da agricoltura integrata.

Uova e carni certificate

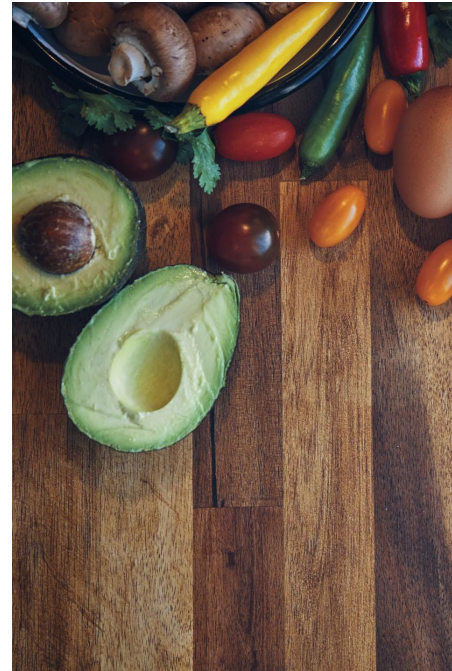
Le uova devono essere esclusivamente biologiche; carni bovine e avicole almeno al 20% biologiche e certificate.

Prodotti ittici sostenibili

Prodotti ittici devono provenire da FAO 27 o FAO 37, specie non a rischio e conformi a pesca sostenibile.

Prodotti esotici (*cacao, banane, caffè, zucchero di canna ecc.*) devono essere biologici o da commercio equo e solidale.

L'acqua deve essere **di rete o microfiltrata**, mentre **bevande e vino**, se previsti, devono essere **erogati alla spina** o con **sistemi a vuoto a rendere**.



Verifiche

Trasparenza sulle informazioni alimentari

Il menù, i prodotti biologici e le specie ittiche devono essere comunicati settimanalmente e chiaramente al DEC e agli utenti.

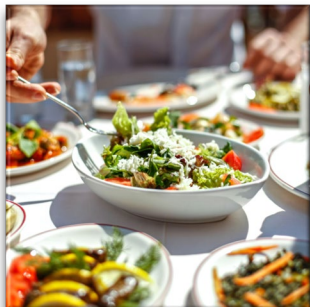
Visibilità e conformità ai CAM

Le informazioni devono essere facilmente accessibili tramite lavagne o comunicazioni interne, per garantire la conformità ai criteri ambientali minimi.

Promozione delle buone pratiche ambientali

È fondamentale informare gli utenti sulle modalità di raccolta differenziata e sull'importanza di comportamenti ambientalmente sostenibili.

2. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari



Menù flessibili e porzioni ridotte

L'utilizzo di menù flessibili consente di impiegare prodotti prossimi alla scadenza. Offrire mezze porzioni e family bag aiuta a minimizzare gli avanzi.



Monitoraggio delle eccedenze

Le eccedenze vengono monitorate con questionari semestrali e report, permettendo un controllo costante dello spreco alimentare.



Donazione e riciclo del cibo

Il cibo non servito viene donato, mentre le eccedenze vengono destinate ad alimentazione animale, compostaggio o raccolta organica.

3. Prevenzione dei rifiuti e materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Stoviglie riutilizzabili obbligatorie

Devono essere utilizzati bicchieri in vetro, piatti in ceramica o porcellana e posate in acciaio per ridurre i rifiuti.

Installazione della lavastoviglie

Se assente, la lavastoviglie deve essere installata entro tre mesi per garantire l'igiene delle stoviglie riutilizzabili.

Uso di prodotti biodegradabili

Durante il periodo transitorio sono ammessi solo prodotti biodegradabili e compostabili per limitare l'impatto ambientale.

Contenitori riutilizzabili o riciclabili

Tutti i contenitori devono essere riutilizzabili o riciclabili per promuovere la sostenibilità ambientale.



4. Prevenzione Gestione dei rifiuti

Riduzione della produzione di rifiuti

Adottare sistemi per limitare la quantità di rifiuti generati e promuovere comportamenti responsabili è essenziale per la sostenibilità ambientale.

Imballaggi riciclabili e riutilizzabili

Favorire l'uso di imballaggi riciclabili o riutilizzabili supporta l'economia circolare e riduce l'impatto ambientale.

Raccolta differenziata e smaltimento degli oli

Raccolta differenziata eseguita correttamente e raccolta separata degli oli alimentari esausti garantiscono il rispetto della normativa ambientale.



5. Tovaglie e tovaglioli

Soluzioni riutilizzabili

Le tovaglie e i tovaglioli riutilizzabili riducono lo spreco e promuovono la sostenibilità nelle mense degli uffici pubblici.

Certificazioni ambientali

Si preferiscono tessuti certificati con marchi ambientali riconosciuti, garantendo un impatto ridotto sull'ambiente.

Conformità ai CAM tessili

I prodotti devono rispettare i CAM per tessili, promuovendo scelte responsabili e sostenibili nella ristorazione collettiva.



Altre clausole contrattuali

6. Pulizia dei locali e lavaggio stoviglie

- Per le attività di pulizia devono essere utilizzati **detergenti con marchio Ecolabel UE o equivalenti**, conformi ai CAM.

7. Formazione del personale

Il personale deve essere formato su:

- corretta porzionatura dei pasti;
- tecniche di cottura che preservano qualità nutrizionale;
- riduzione dei consumi di acqua ed energia.

8. Attrezzature e efficienza energetica

- Se la gara prevede la fornitura di apparecchiature (frigoriferi, congelatori, lavastoviglie), queste devono appartenere alle **classi energetiche più efficienti disponibili** e utilizzare refrigeranti a basso impatto climatico.



CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA’, CASERME

Criteria Premiati



1. Varietà e modularità dei menù

Menù vari e appetibili

La varietà nei menù stimola l'interesse, migliora la soddisfazione e incoraggia scelte alimentari più equilibrate.

Ricette modulari e flessibilità

Le ricette modulari permettono di adattare il servizio alle diverse esigenze, garantendo flessibilità e personalizzazione.

Riduzione sprechi e sostenibilità

Soluzioni innovative nei menù aiutano a ridurre gli sprechi alimentari, promuovendo la sostenibilità e ottimizzando le risorse.



2. Filiera corta e chilometro zero

Freschezza e sostenibilità

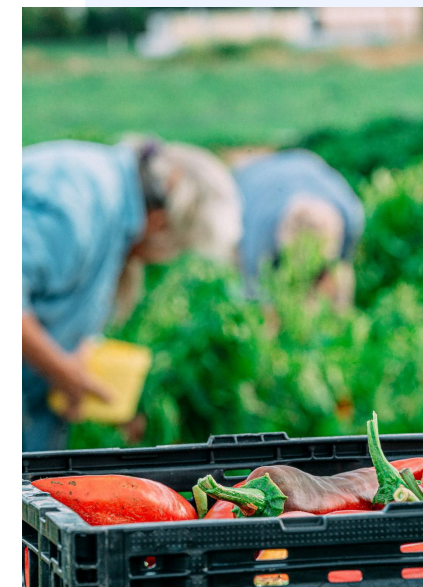
I prodotti biologici da filiera corta sono freschi e sostenibili, aiutando la comunità locale e l'ambiente.

Riduzione della distanza

La filiera corta riduce la distanza tra produttore e consumatore, rendendo la distribuzione più efficiente e meno costosa.

Impatto ambientale limitato

Sistemi di approvvigionamento locali diminuiscono i trasporti e le emissioni nocive, riducendo l'impatto sull'ambiente.



3. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Valorizzazione dell'agricoltura biologica

Le filiere sostenibili promuovono prodotti da agricoltura biologica, adottando pratiche rispettose dell'ambiente e della biodiversità.



Inclusione lavorativa nell'agricoltura sociale

Le aziende di agricoltura sociale favoriscono l'inclusione lavorativa di soggetti fragili, sostenendo equità e integrazione.

Trasparenza e responsabilità con LAQ

L'adesione alla Rete LAQ assicura trasparenza, qualità e responsabilità nella gestione delle filiere agricole sostenibili.

Valore di quantità e varietà

Il punteggio delle filiere aumenta con la quantità e varietà dei prodotti sostenibili impiegati e distribuiti.

4. Impatti ambientali della logistica

Mezzi di trasporto a basse emissioni

L'utilizzo di veicoli a basse emissioni riduce l'inquinamento e sostiene una logistica più sostenibile nel settore dei trasporti.

Ottimizzazione dei trasporti e dei carichi

Gestire in modo efficiente i trasporti e i carichi consente di risparmiare risorse e ridurre sprechi energetici.

Riduzione dei viaggi

Limitare il numero totale di viaggi riduce ulteriormente l'impatto ambientale della logistica e migliora la sostenibilità.



5. Acquacoltura biologica e prodotti ittici sostenibili

Acquacoltura biologica

L'acquacoltura biologica riduce l'impatto sull'ecosistema assicurando pratiche sostenibili nella produzione ittica.

Stock non sovrasfruttati

L'utilizzo di prodotti da stock non sovrasfruttati favorisce la conservazione delle specie marine e protegge la biodiversità.

Pesce fresco locale

Il consumo di pesce fresco locale sostiene filiere corte e contribuisce a ridurre le emissioni dovute al trasporto.

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

Sistemi di due diligence premiati

Gli operatori che adottano sistemi di due diligence ottengono punteggi premiali, favorendo pratiche responsabili nella filiera.

Diritti dei lavoratori tutelati

Viene garantito il rispetto dei diritti dei lavoratori e condizioni di lavoro dignitose lungo tutta la filiera produttiva.

Contrasto a caporalato e sfruttamento

Si assicura l'assenza di caporalato e sfruttamento lavorativo, promuovendo una filiera etica e responsabile.



CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE OSPEDALIERE, ASSISTENZIALI, SOCIOSANITARIE E DETENTIVE

Clausole contrattuali



1. Menù e requisiti degli alimenti

Adattamento dei menù

I menù devono essere personalizzati in base all'età e alle condizioni cliniche dei pazienti per garantire un'alimentazione adeguata.



Alimenti biologici in pediatria

Nei reparti pediatrici si preferiscono alimenti biologici come frutta, ortaggi, cereali e latte, oltre a prodotti animali conformi ai CAM.

Dieta mediterranea per adulti e anziani

Per adulti e anziani è seguita una dieta mediterranea, ricca di nutrienti e salutare.

Separazione nei centri cottura

Nei centri cottura deve essere garantita la separazione tra alimenti biologici e convenzionali per evitare contaminazioni.

2. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Monitoraggio delle eccedenze

Le eccedenze alimentari vengono registrate in base a reparto o tipologia di utente, permettendo una valutazione precisa dello spreco.

Indagini e revisioni periodiche

Indagini di gradimento, revisioni di menù e grammature aiutano a identificare soluzioni e migliorare la prevenzione degli sprechi.

Rapporto semestrale e strategie

I dati raccolti vengono analizzati e riportati in un rapporto semestrale per rafforzare l'efficacia delle strategie di prevenzione.



3. Prevenzione dei rifiuti e materiali a contatto con gli alimenti

Promozione delle stoviglie riutilizzabili

Favorire l'uso di stoviglie riutilizzabili è essenziale per ridurre sensibilmente la produzione di rifiuti nel servizio.

Scelta di contenitori riciclabili

Preferire contenitori riutilizzabili o riciclabili aiuta a minimizzare l'impatto ambientale e la quantità di rifiuti prodotti.

Utilizzo di materiali compostabili

Quando i riutilizzabili non sono possibili, è importante scegliere materiali compostabili, facilitando una gestione sostenibile dei rifiuti MOCA.



4. Gestione dei rifiuti



Riduzione degli imballaggi

È fondamentale ridurre l'utilizzo di imballaggi e prodotti monodose per favorire la sostenibilità ambientale.

Raccolta differenziata corretta

Garantire la raccolta differenziata dei rifiuti è obbligatorio per una gestione efficace e sostenibile.

Gestione oli alimentari esausti

Gli oli alimentari esausti devono essere raccolti e gestiti separatamente per evitare danni ambientali.

Trattamento rifiuti sanitari

I rifiuti prodotti da pazienti infetti vanno trattati come rifiuti sanitari pericolosi, secondo le normative vigenti.



5. Tovaglie e tovaglioli

Soluzioni riutilizzabili

Le tovaglie e i tovaglioli riutilizzabili riducono i rifiuti e promuovono la sostenibilità ambientale nelle mense degli uffici pubblici.



Certificazioni ambientali riconosciute

È importante privilegiare prodotti dotati di marchi ambientali riconosciuti, che attestano la loro sostenibilità e il rispetto delle normative.

Conformità ai CAM tessili

I materiali devono rispettare i criteri ambientali minimi (CAM) specifici per i prodotti tessili destinati alla ristorazione collettiva.

6. Pulizia e lavaggio stoviglie

Utilizzo di detergenti certificati

I detergenti conformi ai CAM o certificati Ecolabel UE garantiscono la pulizia delle stoviglie riducendo l'impatto ambientale dei prodotti chimici.

Promozione della responsabilità ecologica

Adottare pratiche sostenibili nella pulizia migliora la qualità dell'ambiente e favorisce comportamenti responsabili.



7. Formazione del personale

Diete speciali e menù clinici

Il personale deve saper preparare menù clinici e diete speciali per soddisfare esigenze nutrizionali differenti.

Tecniche di cottura salutari

La formazione include tecniche di cottura che preservano i valori nutritivi degli alimenti per una cucina sana.

Sostenibilità ambientale

Il personale apprende pratiche che riducono consumi energetici e idrici, promuovendo la sostenibilità sul luogo di lavoro.



8. Comunicazione

Promozione della raccolta differenziata

Il gestore sensibilizza sull'importanza della separazione dei rifiuti, favorendo una corretta raccolta differenziata tra utenti e familiari.



Riduzione degli sprechi alimentari

Si incoraggiano buone pratiche come il riutilizzo e la consapevolezza negli acquisti per ridurre gli sprechi alimentari.

Comunicazione trasparente e collaborazione

Una comunicazione chiara e trasparente favorisce la collaborazione tra gestore, utenti e familiari nel rispetto dei CAM.

9. Attrezzature e efficienza energetica

Rispetto degli standard energetici

Frigoriferi, congelatori e lavastoviglie devono soddisfare rigorosi standard di efficienza energetica per ridurre consumi e costi.

Benefici ambientali e economici

L'efficienza energetica permette di preservare l'ambiente e di abbassare le spese di struttura, grazie a una gestione sostenibile delle risorse.

Scelta responsabile delle attrezzature

Optare per modelli certificati e utilizzare le attrezzature in modo consapevole migliora le prestazioni e promuove la sostenibilità.



CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE OSPEDALIERE, ASSISTENZIALI, SOCIOSANITARIE E DETENTIVE

criteri premianti



1. Verifiche di conformità

Misure organizzative ambientali

Le offerte devono includere dettagli sulle misure organizzative adottate per rispettare i criteri ambientali definiti dai CAM.

Procedure di controllo interno

Le procedure di controllo interno garantiscono che il servizio sia conforme ai CAM e che vengano rispettati i requisiti ambientali.

Monitoraggio e tracciabilità alimentare

I sistemi di monitoraggio e tracciabilità delle derrate alimentari sono fondamentali per verificare la conformità e assicurare trasparenza.

Punteggio tecnico e verifica

Il punteggio tecnico dipende dalla coerenza, completezza e verificabilità delle procedure proposte dagli operatori economici.



Estensione dei requisiti ambientali

L'ampliamento dei requisiti ambientali premia chi li applica anche a reparti adulti e utenti socio-assistenziali.

Valore dei CAM nella ristorazione

Viene riconosciuto valore aggiuntivo all'estensione dei CAM per la ristorazione collettiva in strutture non pediatriche.

Incentivo ai prodotti biologici

Si incentivano prodotti biologici o certificati nelle diete dei degenti adulti e utenti di strutture socio-assistenziali.



2. Fornitura di prodotti alimentari con requisiti ambientali migliorativi





Trasporti a basse emissioni

L'uso di veicoli elettrici o ibridi riduce notevolmente l'impatto ambientale delle operazioni logistiche.

Ottimizzazione dei percorsi

Percorsi logistici ottimizzati minimizzano il consumo di carburante e le emissioni di gas serra.

Riduzione dei viaggi

Diminuzione del numero di viaggi contribuisce a limitare energia consumata ed emissioni climalteranti, migliorando la sostenibilità.

3. Impatti ambientali della logistica

4. Misure per la riduzione dei rifiuti nei reparti di degenza

Distribuzione pasti efficiente

L'ottimizzazione dei sistemi di distribuzione pasti riduce notevolmente gli sprechi alimentari nei reparti di degenza.

Riduzione imballaggi e monouso

Soluzioni per diminuire l'uso di imballaggi e materiali monouso portano benefici ambientali e meno rifiuti.

Progetti di prevenzione rifiuti

Iniziative di prevenzione mirate riducono la produzione di rifiuti, promuovendo pratiche più sostenibili in reparto.

Valutazione delle soluzioni

Le soluzioni vengono premiate in base a coerenza, efficacia e verificabilità, incentivando miglioramenti concreti e misurabili.



5. Sostenibilità dei prodotti ittici

Filiere ittiche sostenibili

I prodotti ittici provenienti da filiere sostenibili ricevono punteggi tecnici più elevati, incentivando pratiche responsabili.



Acquacoltura biologica

L'acquacoltura biologica riduce l'impatto ambientale grazie a metodi di allevamento rispettosi dell'ecosistema marino.

Protezione delle risorse ittiche

La scelta di specie da stock non sovrasfruttati contribuisce a preservare le risorse marine e garantisce sostenibilità.

Salvaguardia della biodiversità marina

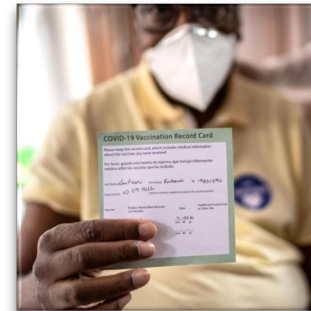
L'uso di pesce fresco da aree di pesca sostenibili favorisce la tutela della biodiversità nei mari.

6. Sistemi di gestione ambientale e responsabilità sociale



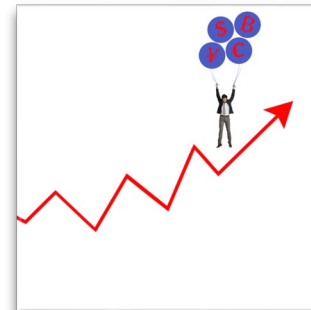
Gestione ambientale certificata

L'adozione di certificazioni ambientali come EMAS e ISO 14001 dimostra impegno verso la sostenibilità e la tutela ambientale.



Responsabilità sociale garantita

Certificazioni come SA 8000 attestano il rispetto dei diritti dei lavoratori e la responsabilità sociale dell'organizzazione.



Benefici organizzativi ed economici

I riconoscimenti migliorano la capacità organizzativa e offrono garanzie agli operatori economici, rafforzando la reputazione aziendale.



CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

Requisiti ambientali nella fornitura alimentare

I criteri ambientali minimi richiedono che le forniture di derrate alimentari rispettino specifici requisiti ecologici, indipendentemente dal servizio di ristorazione.

Responsabilità delle stazioni appaltanti

Le stazioni appaltanti devono garantire il rispetto dei criteri ambientali per tutto il servizio di fornitura alimentare, sia in gestione diretta sia in affidamento.

Applicazione in ristorazione scolastica e sanitaria

I criteri ambientali minimi si applicano in contesti di ristorazione scolastica, collettiva e ospedaliera, promuovendo pratiche più sostenibili.



Specifiche tecniche derrate alimentari

Requisiti ambientali e qualitativi

Le specifiche tecniche richiedono standard ambientali e qualitativi nelle gare per le derrate alimentari, in linea con i servizi di ristorazione.

Coerenza con il servizio

I requisiti definiti devono essere coerenti e adeguati ai servizi di ristorazione offerti, assicurando qualità e sicurezza.

Verifica della conformità

La conformità si verifica tramite documenti fiscali, controllo delle etichette e controlli a campione sulle derrate alimentari consegnate.



Forniture per asili nido e scuole

Rispetto dei CAM

Le forniture devono aderire ai Criteri Ambientali Minimi, assicurando la sostenibilità e la riduzione dell'impatto ambientale.

Prodotti biologici e certificati

È essenziale scegliere alimenti biologici e certificati DOP, IGP, SQNPI, garantendo qualità e tracciabilità.

Stagionalità e qualità nutrizionale

La scelta di prodotti stagionali e nutrienti assicura pasti equilibrati e promuove la salute dei bambini.

Forniture per uffici pubblici, università e caserme



Requisiti CAM per la ristorazione

Gli uffici pubblici devono adottare forniture che rispettano i criteri ambientali minimi, promuovendo sostenibilità e responsabilità ecologica.



Filiere alimentari sostenibili

L'uso di alimenti provenienti da filiere sostenibili assicura una produzione responsabile e riduce gli impatti ambientali.



Prodotti biologici e certificati

La presenza di prodotti biologici o con certificazioni garantisce qualità e tutela ambientale nelle forniture degli uffici pubblici.

Forniture per ospedali e strutture socio-assistenziali



Criteri per la salute dei pazienti

Le forniture per la ristorazione ospedaliera devono seguire standard specifici per garantire il benessere e la salute dei pazienti.



Qualità delle materie prime

La scelta di ingredienti di alta qualità è essenziale per la preparazione di pasti sicuri e nutrienti nelle strutture sanitarie.



Sicurezza e tracciabilità alimentare

La sicurezza e la tracciabilità degli alimenti sono requisiti imprescindibili per proteggere i consumatori nelle strutture ospedaliere.

CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

Criteria premiati



Filiera corta e chilometro zero

Riduzione dell'impatto ambientale

La filiera corta riduce le distanze di trasporto, diminuendo le emissioni e l'inquinamento ambientale.

Maggiore freschezza e qualità

I prodotti a chilometro zero sono più freschi e mantengono meglio le loro proprietà nutritive e organolettiche.

Sostegno all'economia locale

Acquistare dalla filiera corta aiuta i produttori locali e rafforza l'economia del territorio.



Caratteristiche ambientali e sociali delle derrate

Benefici ambientali

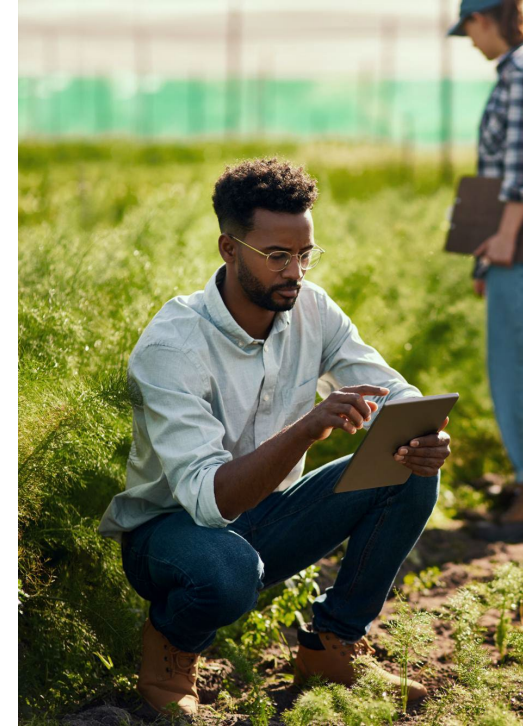
Le derrate che favoriscono l'ambiente, come prodotti biologici e sostenibili, ottengono punteggi più alti nelle valutazioni.

Valore sociale

Le aziende impegnate nell'agricoltura sociale promuovono inclusione e solidarietà, ricevendo riconoscimenti e incentivi.

Rete del lavoro agricolo di qualità

Le imprese iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità sono valorizzate per l'impegno verso condizioni lavorative etiche e trasparenti.



Sostenibilità delle filiere ittiche



Forniture ittiche sostenibili

Favorire prodotti ittici sostenibili protegge gli ecosistemi marini e promuove pratiche responsabili nella filiera.

Acquacoltura biologica

L'acquacoltura biologica riduce l'impatto ambientale, garantendo qualità e rispetto della natura marina.

Specie non sovrasfruttate

Scegliere specie ittiche non sovrasfruttate aiuta a preservare la biodiversità e la salute degli oceani.

Pesca sostenibile

La pesca sostenibile rispetta le risorse naturali e sostiene le comunità locali costiere.

Verifica delle condizioni di lavoro nella filiera



Sistemi di verifica nella filiera

L'implementazione di sistemi di verifica assicura punteggi tecnici aggiuntivi agli operatori, favorendo la qualità della filiera.

Due diligence e diritti dei lavoratori

Adottare procedure di due diligence permette di valutare il rispetto dei diritti dei lavoratori, evitando sfruttamento e abusi.

Trasparenza e responsabilità sociale

Garantire trasparenza e responsabilità sociale in tutte le fasi produttive rafforza la fiducia nella catena di fornitura.



Stagionalità dei prodotti alimentari

Calendario di stagionalità

I CAM promuovono l'uso di un calendario per favorire frutta e verdura disponibili nei vari mesi dell'anno.

Riduzione dell'impatto ambientale

L'utilizzo di prodotti stagionali aiuta a diminuire l'impatto ambientale causato dalla produzione agricola intensiva.

Migliore qualità nutrizionale

Consumare alimenti stagionali migliora il valore nutrizionale dei pasti offerti, rendendoli più sani e gustosi.



Allegato A - Calendario di stagionalità (1 di 2)



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

Allegato A - Calendario di stagionalità (2 di 2)



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



Grazie per l'attenzione!

