

# **I Criteri Ambientali Minimi per la Ristorazione Collettiva e l'Agricoltura Sociale**

*Silvano Falocco*

*Direttore Fondazione Ecosistemi*





# GUIDA ALLA LETTURA

Dopo aver:

- Condiviso la definizione di Green Public Procurement (slide 3-7);
- Verificato il fondamentale ruolo del GPP nelle politiche del Green Deal (slide 8-16);
- Esaminato come il GPP sia diventato obbligatorio nella legislazione italiana attraverso i Criteri Ambientali Minimi (slide 17-25).

Si è passati a esaminare la **struttura del CAM Ristorazione Collettiva del 2020** nei suoi aspetti generali (slide 26-29, 53 e 54), nei «criteri di base» relativi al cibo sostenibile (slide 30-52) e nei «criteri premianti» relativi al km zero e filiera corta (slide 55-59).

Infine si è esaminato come incidano i «criteri premianti» relativi all'**agricoltura sociale e al lavoro agricolo di qualità** (slide 60-65) e come l'agricoltura sociale potrebbe garantire i principi di tutela della dignità del lavoro (slide 66-70)



# GREEN PUBLIC PROCUREMENT: UNA DEFINIZIONE

**Le Amministrazioni Pubbliche**

**integrano i criteri ambientali**

**in tutte le fasi del processo di acquisto**

**per risultati e soluzioni che hanno il minore impatto possibile  
sull'ambiente**

**lungo l'intero ciclo di vita**



# LE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI

Annualmente ISTAT definisce il settore S13 (SEC 2010), ambito di riferimento per attuare il GPP. **46.800 SOGGETTI** di cui **Pubbliche Amministrazioni: 10.107; Scuole pubbliche: 32.424; Imprese partecipate a controllo pubblico: 4.249**

**CENTRALI**: **Organi Costituzionali, Ministeri, Agenzie fiscali, Enti di regolazione dell'attività economica** (*AIFA, AGECONTROL, Ente Nazionale Microcredito, etc.*), **Enti produttori di servizi economici** (*ANAS, CONSIP, FORMEZ, ENAC, Equitalia, Enit, Italia Lavoro, ICE, etc.*), **Autorità amministrative indipendenti** (*ANAC, AGCOM, AGCM, ANVUR, etc.*), **Enti a struttura associativa** (*UPI, ANCI, UNCEM, Unioncamere, IFEL, etc.*), **Istituti produttori di servizi assistenziali ricreativi e culturali** (*Coni, Federazioni sportive, etc.*), **Enti e istituzioni di ricerca** (*ENEA, CNR, INFN, ISS, ISTAT, ISFOL, etc.*)

**AMMINISTRAZIONI LOCALI**: Regioni, Province, Città metropolitane, Comuni, Unione di Comuni, ADISU, Autorità Portuali, Aziende Ospedaliere, ASL, Camere di Commercio, Consorzio di Bacino, Parchi e Aree Naturate Protette), Fondazioni Lirico Sinfoniche, Teatri nazionali, Università, Altre amministrazioni locali

**ENTI NAZIONALI DI PREVIDENZA E ASSISTENZA**: INAIL, INPS, ENASARCO, ...



## GLI APPALTI PUBBLICI IN ITALIA

Secondo la **Relazione Annuale ANAC 2019** l'ammontare complessivo del valore degli appalti (> 40.000 euro), nel 2018, ammonta a **139,5 mld.** – settori ordinari e speciali – di cui:

- **40,8%** settore dei servizi di interesse generale (quali enti, concessionari e imprese di elettricità, gas, telecomunicazioni, servizi postali);
- **19,7%** al settore enti locali (Comuni 9,2% - Regioni 7,2%)
- **16,7%** al settore sanità;
- **12,2%** alle centrali di committenza.

A questo ammontare va sommato quello relativo agli appalti di entità ridotta, inferiori a 40.000 euro.



# TUTTE LE FASI DEL PROCESSO DI ACQUISTO

La definizione dei requisiti dell'appalto, ovvero l'**individuazione delle fasi del processo di acquisto**, da «rendere verdi» sono identificate dalla **Comunicazione interpretativa della Commissione n.274 del 2001** «*Il diritto comunitario degli appalti pubblici e le possibilità di integrare considerazioni di carattere ambientale negli appalti pubblici*» poi riprese nel capitolo 3 del **Manuale europeo «Acquistare Verde»** (2016).

Definizione dell'**Oggetto dell'Appalto**:

- Consultazioni preliminari: articolo 66
- Richiamo ai Criteri Ambientali Minimi: articolo 34
- Individuazione **Specifiche tecniche** ed etichettature: articoli 68 e 69

Individuazione delle modalità di **Selezione dei fornitori**:

- Criteri di selezione: articoli 71 e 80
- Capacità tecnica: articoli 82,83 e 87

Criteri di **Aggiudicazione dell'Appalto**: articoli 95, 96 e 93

Redazione delle **Clausole di Esecuzione dell'Appalto**: articolo 100

# LUNGO L'INTERO «CICLO DI VITA»

L'Analisi del Ciclo di Vita (**Life Cycle Assessment**), in Europa richiesta dall'Ecolabel, è normato da:

- **UNI EN ISO 14040:2006** «Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Principi e quadro di riferimento»;
- **UNI EN ISO 14044:2018** «Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Requisiti e linee guida»;
- **UNI ISO/TS 14048:2006** «Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Formato della documentazione dei dati»;
- **UNI ISO/TS 14072:2015** «Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Requisiti e linee guida per la valutazione del ciclo di vita delle organizzazioni»





# GREEN PUBLIC PROCUREMENT E GREEN DEAL

Green Deal

Industria sostenibile

Biodiversità

Cibo: dal produttore al consumatore

Economia circolare



## GREEN DEAL EUROPEO E GPP

La Comunicazione alla Commissione «**Il Green Deal europeo**» (640/2019) prevede che «Le autorità pubbliche, comprese le istituzioni dell'UE, dovrebbero dare l'esempio, assicurandosi che i loro appalti si basino su criteri ecologici. La Commissione proporrà ulteriori atti legislativi e documenti orientativi in materia di acquisti pubblici verdi».

La Comunicazione alla Commissione «**Piano di investimenti per un'Europa sostenibile. Piano di investimenti del Green Deal europeo**» (21/2020) afferma che «La Commissione proporrà criteri o obiettivi verdi obbligatori minimi per gli appalti pubblici nella normativa sulle iniziative settoriali, sui finanziamenti UE o su prodotti specifici. Questi criteri minimi stabiliranno di fatto una definizione comune degli acquisti verdi. (...) Al tempo stesso, gli acquirenti pubblici dovrebbero applicare, ogniqualvolta sia possibile, metodologie basate sui costi del ciclo di vita»



## LO SCREENING PER GLI APPALTI SOSTENIBILI

Sempre nel «*Piano di investimenti per un'Europa sostenibile. Piano di investimenti del Green Deal europeo*» (21/2020) si afferma che gli investitori pubblici beneficeranno di un sostegno ad hoc per l'attuazione pratica dei loro progetti.

Uno strumento di "screening per gli appalti sostenibili", introdotto di recente e basato sull'attuale meccanismo volontario ex ante per i grandi progetti infrastrutturali, li aiuterà a sfruttare tutte le possibilità di rendere gli appalti "verdi" e di garantire la sostenibilità del progetto e il rispetto delle norme ambientali più rigorose lungo tutta la catena di approvvigionamento. Si andrà quindi a proporre uno strumento di screening per gli appalti sostenibili che garantisca l'ecologizzazione dei progetti infrastrutturali pubblici.



## IL GPP PER UNA NUOVA STRATEGIA INDUSTRIALE

Il documento “**Una nuova Strategia Industriale europea**” (Comunicazione della Commissione n. **102 del 10 Marzo 2020**) invece afferma che “Le autorità pubbliche, comprese le istituzioni dell'UE, dovrebbero dare l'esempio scegliendo beni, servizi e opere rispettosi dell'ambiente. Attraverso questo, **gli appalti verdi possono aiutare a guidare il passaggio verso i consumi e le produzioni sostenibili.** La Commissione proporrà ulteriori leggi e orientamenti sugli acquisti pubblici verdi.”



## STRATEGIA PER LA BIODIVERSITA'

Il Documento sulla “**Strategia Europea per la Biodiversità 2030 - Riportare la natura nelle nostre vite**” (Comunicazione della Commissione n. 380 del 20 Maggio 2020) prevede che la Commissione presenti “un piano d'azione sull'agricoltura biologica, aiutando gli Stati membri a **stimolare sia la domanda che l'offerta di prodotti biologici**. Garantirà inoltre la fiducia dei consumatori attraverso campagne di promozione e appalti pubblici verdi.” Per sfruttare tale potenziale la Commissione integrerà nelle prossime proposte di norme e orientamenti in materia di appalti pubblici verdi criteri e elementi di monitoraggio che incentivino le soluzioni basate sulla natura.



## CIBO DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

Il Documento **«Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente»**

(Comunicazione 381 del 20 Maggio 2020) prevede che, al fine di migliorare la disponibilità e il prezzo degli alimenti sostenibili e di promuovere regimi alimentari sani e sostenibili nell'ambito della ristorazione istituzionale, la Commissione determinerà il modo migliore per stabilire criteri minimi obbligatori per gli appalti sostenibili nel settore alimentare.

Ciò aiuterà le città, le regioni e le autorità pubbliche a fare la loro parte scegliendo alimenti sostenibili per l'approvvigionamento di scuole, ospedali e istituzioni pubbliche, e promuoverà inoltre sistemi agricoli sostenibili, quali l'agricoltura biologica. La Commissione darà l'esempio e rafforzerà le norme di sostenibilità nel contratto di ristorazione delle proprie mense.



## L'ECONOMIA CIRCOLARE E IL GPP

La Comunicazione alla Commissione **«L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare»** (614/2015) vuole favorire «la transizione verso un'economia più circolare, in cui il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse è mantenuto quanto più a lungo possibile e la produzione di rifiuti è ridotta al minimo, per sviluppare un'economia che sia sostenibile, rilasci poche emissioni di biossido di carbonio, utilizzi le risorse in modo efficiente e resti competitiva.»

La Commissione farà in modo che, **in sede di fissazione o revisione dei criteri**, sia data **particolare enfasi agli aspetti inerenti all'economia circolare, quali durabilità e riparabilità**. In secondo luogo, **esorterà le autorità pubbliche a utilizzare di più questi criteri** e rifletterà sul modo di aumentare la diffusione degli appalti pubblici verdi nell'Unione



# GLI ACQUISTI CIRCOLARI

Si chiamano **«Acquisti Circolari»** gli appalti pubblici che adottano Criteri Ambientali che prevedono:

- Il **design** per l'identificazione, la disassemblabilità, il recupero, il riciclo delle componenti dei prodotti (DISASSEMBLABILITA' E RECUPERABILITA')
- Il design per **prodotti più «leggeri»**, per materia ed energia utilizzata (INTENSITA' DI MATERIA ED ENERGIA)
- Il **recupero e il riciclo dei materiali** (RICICLABILITA')
- L'estensione della **durata di vita dei beni** (DURABILITA')
- La trasformazione dei **prodotti in servizi** (SERVIZI E CONDIVISIONE)
- L'**innovazione ecologica**

Gli acquisti circolari rappresentano il principale strumento di promozione dell'economia circolare



# PIANO D'AZIONE PER L'ECONOMIA CIRCOLARE (2020)

## AZIONI

Progettazione di **prodotti sostenibili**

Dare ai consumatori e agli acquirenti pubblici la possibilità di operare scelte informate (**Green Public Procurement**)

**Circolarità dei processi produttivi** (simbiosi industriale, bioeconomia sostenibile e circolare, tecnologie digitali per la tracciabilità, la rintracciabilità e la mappatura delle risorse, sistema UE di verifica delle tecnologie ambientali)

**Catene di valore dei prodotti** (elettronica, batterie veicoli, imballaggi, plastica, prodotti tessili, costruzioni ed edilizia, prodotti alimentari acque e nutrienti)

## AZIONI TRASVERSALI

La circolarità come presupposto per la neutralità climatica

Una giusta impostazione economica

La transizione attraverso ricerca, innovazione e digitalizzazione



## IL GPP, I CAM, IL CODICE DEI CONTRATTI, L'ART. 34

Il Piano d'Azione Nazionale per il GPP

Le categorie merceologiche

I CAM approvati

Il GPP nel Codice dei Contratti Pubblici

Il GPP obbligatorio (articolo 34 del Codice dei Contratti Pubblici)



## IL PIANO D'AZIONE NAZIONALE (PAN) GPP

Il **“Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione” (PAN GPP)**, è stato approvato con Decreto del Ministero dell’Ambiente, di concerto con il Ministro dell’Economia e delle Finanze e con il Ministro dello Sviluppo Economico **n.135 del 11 aprile 2008**, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 e ora rivisto con il Decreto 10 Aprile 2013.

Il **PAN (2013)** fissò l’obiettivo di **GPP al 50%**, ovvero che si dovevano inserire i criteri ambientali nel 50% degli appalti.

Il **Codice dei Contratti Pubblici** con l’articolo 34 ha fatto diventare obbligatorio il **GPP nel 100% degli appalti Pubblici**.

**Applicare** il GPP significa adottare i **Criteri Ambientali Minimi**.



# LE CATEGORIE MERCEOLOGICHE

**Edilizia** (edifici e strade)

**Servizi Energetici**  
(raffrescamento, raffreddamento ed illuminazione)

**Servizi di gestione degli edifici**  
(pulizia e manutenzione)

**Elettronica e telecomunicazione**

**Arredi**

**Cancelleria**

**Servizi urbani e al territorio**

**Trasporti** (mezzi e servizi)

**Gestione rifiuti**

**Mense ed alimenti**

**Tessili e calzature**

**Elettromedicali e prodotti sanitari**



# CAM APPROVATI ATTUALMENTE IN VIGORE

DM 12 ottobre 2009: **Carta** in risme, **Ammendanti** (DM 13/12/2013)

DM 22 febbraio 2011: **Prodotti tessili** , **Arredi per ufficio** (entrambi rivisti con DM 11/1/2017

Illuminazione pubblica (DM 23/12/2013), **IT prodotti elettronici** (DM 13/12/2013)

DM 7 marzo 2012: **Servizi energetici** (raffrescamento / riscaldamento, forza motrice ed **illuminazione** di edifici)

DM 6 maggio 2012: **Veicoli** su strada

DM 24 maggio 2012: Servizi di **pulizia**

DM 6 giugno 2012: **Criteri sociali**

DM 4 aprile 2013: **Carta per copia e carta grafica**

DM 13 febbraio 2014 Gestione dei **Rifiuti Urbani**

DM 5 febbraio 2015 **Arredo urbano**

DM 5 febbraio 2015: articoli per l'**arredo urbano**.

DM 24 Dicembre 2015: **Ausili per l'incontinenza**; Servizio di progettazione e lavori, per la costruzione e la ristrutturazione degli **edifici** (modificato il DM 11 Gennaio 2017)

DM 18 Ottobre 2016 **Sanificazione delle strutture ospedaliere e prodotti detergenti**

DM 27 Settembre 2017 **Illuminazione Pubblica**

DM 11 Ottobre 2017 **Edilizia**

DM 28 Marzo 2018 **Servizio Illuminazione Pubblica**

DM 17 maggio 2018 **Calzature da lavoro, articoli e accessori in pelle**

DM 17 Ottobre 2019 Servizio di **stampa gestita, noleggio stampanti e apparecchi multifunzione e cartucce toner**

DM 10 Marzo 2020 **Servizi di ristorazione collettiva e forniture di prodotti alimentari e Gestione del Verde Pubblico**



# CAM IN CORSO O IN PREVISIONE

## CAM IN CORSO

- Servizi di progettazione e lavori per la **nuova costruzione e manutenzione di strade** (nuovo)
- Servizio di **lavanolo** (nuovo) e **prodotti tessili** (revisione DM 11 gennaio 2017)
- Servizio di **pulizia, servizio di sanificazione per strutture sanitarie** e fornitura di prodotti detergenti e per l'igiene (revisione DM 24 maggio 2012)
- Servizio **gestione rifiuti urbani** (revisione DM 13 febbraio 2014)
- Servizio **trasporto pubblico (nuovo) e veicoli adibiti a trasporto su strada** (revisione DM 8 maggio 2012)

## CAM IN PREVISIONE ANNO 2020

- **Servizi energetici per gli edifici** (revisione DM 7 marzo 2012)
- **Eventi culturali** (nuovo, tenendo conto del progetto **Green Fest**)
- Servizi di **vendita bevande e alimenti (bar interni e distributori automatici)** (nuovo)
- **Arredo urbano** (revisione DM 5 febbraio 2015)
- **PC e server** (revisione DM 13 dicembre 2013)



# IL GPP, FATTORE CHIAVE NEI CONTRATTI PUBBLICI

- Art. 4** – Principi relativi all'affidamento di contratti pubblici esclusi
- Art. 30** – Principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni
- Art. 34** – Criteri di sostenibilità energetica e ambientale (Obbligo GPP)
- Art. 50** - Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi
- Artt. 66** – Analisi preliminare di mercato
- Art. 68** – Specifiche tecniche, formulate tenendo conto delle caratteristiche ambientali
- Art. 69** – Etichettature, per le caratteristiche ambientali e sociali
- Art. 71** – Bandi di gara conformi ai Bandi Tipo
- Art. 80** - Motivi di esclusione
- Art. 82** - Rapporti di prova, certificazione e altri mezzi di prova
- Art. 83** - Criteri di selezione e soccorso istruttorio
- Art. 86** - Mezzi di prova
- Art. 87** – Certificazione della qualità ambientale degli operatori
- Art. 95** – Criterio di aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
- Art. 96** – Valutazione del costo lungo il Ciclo di Vita (LCC)
- Art. 100** – Condizioni esecuzione dell'appalto
- Art. 144** – Servizi di ristorazione (no settori speciali)
- Art. 213** – ANAC



PAESE		PAESE	
<b>AUSTRIA</b>	Obbligazione generica a livello federale	<b>LETTONIA</b>	30% al 2017 e 100% Fondi Comunitari
<b>BELGIO</b>	Norme regionali per specifici prodotti	<b>LITUANIA</b>	50% acquisti al 2020
<b>BULGARIA</b>	Definiti target per prodotto	<b>MALTA</b>	Obiettivi alti per 14 gruppi prodotti
<b>CIPRO</b>	Obiettivo 50% degli acquisti	<b>NORVEGIA</b>	Nessuna % ma obbligo GPP e LCC
<b>CROAZIA</b>	Obiettivo: 50% degli acquisti al 2020	<b>OLANDA</b>	Obiettivi 100-75-50% a vari livelli
<b>DANIMARCA</b>	Regole indicative per 50% acquisti	<b>POLONIA</b>	Obiettivo 25%
<b>ESTONIA</b>	15% al 2018	<b>PORTOGALLO</b>	60% e 40% per aziende pubbliche
<b>FINLANDIA</b>	Obiettivi per specifici prodotti	<b>REP. CECA</b>	Regole per responsabili e 25% veicoli
<b>FRANCIA</b>	Obiettivo del 30%	<b>SLOVACCHIA</b>	50% a livello centrale
<b>GERMANIA</b>	Uso LCC obbligatorio	<b>SLOVENIA</b>	50% e sviluppati 20 CAM
<b>IRLANDA</b>	50% degli acquisti	<b>SPAGNA</b>	Tra 25 e 100 % per categorie prodotto
<b>ITALIA</b>	<b>Obbligatorio 100 % acquisti (art. 34) CAM</b>	<b>SVEZIA</b>	Sviluppati 15 CAM e obbligatorio per auto



## ART. 34: I CAM E IL GPP OBBLIGATORIO

1. Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal PAN GPP attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei CAM adottati con decreto del Minambiente e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, (anche a quanto specificamente previsto nell'articolo 144).
2. I CAM, in particolare i criteri premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
3. L'obbligo si applica per gli affidamenti di qualunque importo, relativamente alle categorie di forniture e di affidamenti di servizi e lavori oggetto dei CAM adottati nell'ambito del PAN GPP.



# IL DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE SCELTE

Se una stazione appaltante deve applicare il Codice dei Contratti Pubblici ?

SI

NO

L'appalto riguarda una Categoria Merceologica che già possiede un Criterio Ambientale Minimo?

SI

NO

Sei obbligato a:

Inserire nel capitolato le specifiche tecniche di base e le clausole contrattuali previste dal CAM;

Prevedere che alcuni criteri premianti tengano conto delle specifiche tecniche premianti previste dal CAM



# IL CAM PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

## *Vecchio CAM*

DM 25 luglio 2011 **Acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni.**

## *Nuovo CAM*

DM 10 Marzo 2020 **Servizi di ristorazione collettiva e forniture di prodotti alimentari**

Disciplina i settori: **scuola, uffici/caserme/carceri, sanità**



## APPROCCIO DEI CAM RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Sostengono **modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale**, come quello **biologico e da difesa integrata**
- Salvaguardano la **biodiversità delle specie ittiche**, somministrando specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio
- Promuovono, laddove tecnicamente possibile (mense per uffici università e caserme) una **dieta a minor consumo di proteine animali**
- Approcciano la questione delle **eccedenze alimentari** con criteri più incisivi
- Mirano alla **prevenzione dei rifiuti** e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio
- Mirano alla **riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti**, in modo più ampio rispetto al CAM precedenti (filiera corta, efficienza energetica dei centri di cottura interni)
- Mirano a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le **economie locali ed anche i piccoli produttori** (KM 0 e filiera corta)



# COSA VIENE REGOLAMENTATO DAL CAM

## CRITERI DI BASE

- **Alimenti e bevande**
- Flussi informativi
- Eccedenze alimentari
- MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)
- Prevenzione rifiuti (ricaricabili, Raccolta differenziata, imballaggi a rendere, olii e grassi)
- Tovaglie e tovaglioli
- Pulizie locali
- Formazione dei dipendenti
- Centro di cottura interni

## CRITERI PREMIANTI

- Varietà e modularità dei menù
- Prodotti biologici km 0 e filiera corta
- Trasporti
- Impatto ambientale logistica: mezzi di trasporto e magazzinaggio comune
- Comunicazione sostenibilità
- **Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali: agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici**
- Prodotti ittici: allevamento da acquacoltura, Tasso Rendimento Sostenibile, Freschi locali
- **Condizioni di lavoro: due diligence**
- Centri di Cottura Esterna: Emas e SA8000
- Riduzione dei rifiuti reparti degenza



# ALIMENTI SOSTENIBILI

CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Frutta	50%	20%	O 100/A50%
Ortaggi	50%	20%	O 100/A50%
Legumi	50%	20%	O 100/A50%
Cereali	50%	20%	O 100/A50%
Uova	100%	100%	100%
Carne bovina	50% + 10%	20%+10%	50% + 10%
Carne suina	10%	5%	10%
Carne avicola	20%	20%	20%
Carne omogeneizzata	100%	-	100%
Prodotti ittici	IUCN	IUCN	IUCN
Salumi e formaggi	30% B DOP IGP	30% B DOP IGP	30% B DOP IGP
Latte, Yogurt	100%	100%	100%
Pane	X	X	
Olio	40%	40%	40%
Pelati, polpa pomodoro	33%	33%	33%
Succhi di frutta	100%		100%
Vino e bevande		X	
Acqua	Rete/Microfiltrata	Rete/Microfiltrata	
Spuntini	X		
Marmellate	100%		100%
Cioccolata	CES		
Prodotti esotici		Prodotti BIO/CES	Frutta CES o BIO



## ALIMENTI: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI

**Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici** per almeno il **50% in peso** (sul totale)  
Almeno un'**ulteriore somministrazione di frutta** (nel trimestre di riferimento)  
deve essere resa, se non con frutta biologica, con **frutta certificata** nell'ambito del  
Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti (una strategia  
che consente di limitare i danni derivanti dai parassiti delle piante utilizzando tutti i  
metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo).  
La **frutta esotica** deve essere **biologica** oppure proveniente da **Commercio Equo e  
Solidale** nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto quali il *Fairtrade  
Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.  
L'ortofrutta **non deve essere di 5° 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 del CAM, 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**.



# CEREALI: COSA COMPRENDE LA CATEGORIA

## **Si tratta di:**

- Frumento (Grano Tenero e Grano Duro; Farro)
- Riso
- Orzo
- Mais
- Avena
- Sorgo
- Segale
- Miglio
- Lino

## **Ma anche:**

- Pane
- Pasta
- Farine (di grano tenero, semole, di farro, segale, mais, riso, etc.)
- Polenta

# SISTEMI DI QUALITA' NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA



La **Legge n. 4 del 3 febbraio 2011** “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari” all’art. 2, c. 3-9 istituisce il **Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI)**: un processo di certificazione per garantire l’applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati: **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 nei trattamenti. I Documenti di Riferimento sono:

- **Linee guida generali per la difesa integrata** + linee guida per le tecniche agronomiche – documenti emessi a livello nazionale;
- **Disciplinari di produzione integrata (DPI)** emessi da ciascuna regione ed approvati da apposita Gruppo tecnico del Mipaaf.

E’ possibile adottare il SQNPI **anche solo per una coltura aziendale**.

Le aziende possono aderire al SQNPI in **forma singola o associata**.

Oltre alle aziende agricole possono aderire al SQNPI anche **condizionatori, trasformatori e distributori** (nel caso di prodotto commercializzato sfuso).

# ALCUNE NOTAZIONI SUI RICHIAMI

## Commercio Equo e Solidale

*Fairtrade Labelling Organizations*

*World Fair Trade Organization*



## Gamma

- Prima gamma: ortofrutta fresca tradizionale
- Seconda gamma: ortofrutta e verdure in conserva proposte in barattolo
- Terza gamma: frutta e verdure surgelate
- Quarta gamma: ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo
- Quinta gamma: **frutta e verdure cotte e ricettate, confezionate e pronte al consumo (VIETATO)**

## Calendario di stagionalità

Art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” o **allegato A del CAM** o calendari regionali

# FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI: LE DIFFERENZE



ATTENZIONE

## Per UFFICI

**Biologici per almeno il 20% in peso.**

L'ortofrutta, per un **ulteriore 10%** in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

## Per SANITA'

### Frutta e ortaggi

Ospedali: Biologici per il **100%** in peso

Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM scuola (**50% + 1 trimestrale**)

### Cereali

Ospedali: Biologici per il **100%** in peso

Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM scuola (**50% + 1 trimestrale**)

### Legumi

Ospedali: Biologici per il **100%** in peso

Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM scuola (**50% + 1 trimestrale**)



## ALIMENTI: LE UOVA

### Per SCUOLA

(incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche 100%.

**Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti**

### Per UFFICI

(incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche 100%.

**Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti**

### Per SANITA'

(incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche 100%.



## ALIMENTI: CARNE BOVINA

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**”.



# SISTEMI DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNICA

Il **Sistema di qualità nazionale zootecnia** prevede (*Decreto 4 marzo 2011*) un **disciplinare di produzione vincolante** per tipologia di prodotto che individua: i processi produttivi e gli elementi che contraddistinguono la «**qualità superiore**» **del prodotto e/o del processo**.

Il disciplinare prevede obblighi tassativi che garantiscano:

- caratteristiche specifiche di processo produttivo oppure una qualità del prodotto finale superiore alle norme commerciali correnti;
- un piano di controllo delle specifiche di processo e/o prodotto contenute nel disciplinare di produzione, il rispetto del quale è verificato da un organismo di controllo indipendente.

## Disciplinari esistenti:

- Vitellone e/o Scottona ai cereali
- Fassone di razza Piemontese
- Uovo + qualità ai cereali
- Acquacoltura sostenibile



## BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

Per benessere si intende generalmente “la qualità della vita di un animale come viene percepita da un singolo animale” che garantisce 5 libertà.

*Prima libertà:* **dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione** garantendo all'animale l'accesso ad acqua fresca e ad una dieta che lo mantenga in piena salute

*Seconda libertà:* di avere un **ambiente fisico adeguato** dando all'animale un ambiente che includa riparo e una comoda area di riposo

*Terza libertà:* **dal dolore, dalle ferite, dalle malattie** prevenendole o diagnosticandole/trattandole rapidamente

*Quarta libertà:* di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche fornendo all'animale **spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali** della propria specie

*Quinta libertà:* **dalla paura e dal disagio** assicurando all'animale condizioni e cura che non comportino sofferenza psicologica.

Uno standard è del **CRenBA** del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (dicitura facoltativa “*Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale*”) dal 2019 transitato nella piattaforma del Ministero della salute, denominata *ClassyFarm*



## ALLEVATO SENZA ANTIBIOTICI

Il claim “**allevato senza antibiotici**” 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 es “**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

# PRODOTTO DOP E IGP



Per la **DOP**, all'ambiente geografico sono dovute **tutte le qualità o le caratteristiche** del prodotto: produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto devono tutte avvenire nell'area geografica determinata;

Per l'**IGP**, invece, si fa riferimento anche a **una sola fase** del processo produttivo - purché capace di attribuire al prodotto quella determinata qualità o caratteristica di pregio di cui si è detto - che deve avvenire nella zona stabilita.

Le Denominazioni DOP e IGP individuano:

- Denominazione
- Descrizione del prodotto
- Zona di produzione
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento/Disciplinare produzione

## PRODOTTO DI MONTAGNA



Si tratta di un'indicazione facoltativa di qualità - istituita dall'art. 31 del regolamento (UE) n. 1151/2012 - sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari per migliorare la commercializzazione dei prodotti della montagna e comunicare ai consumatori provenienza e caratteristiche di questi prodotti. L'indicazione facoltativa è utilizzata unicamente per identificare i **prodotti destinati al consumo umano** elencati nell'allegato I del Trattato UE per i quali sia le materie prime che gli alimenti degli **animali provengono essenzialmente da zone di montagna e, nel caso di prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.**

Per zone di montagna si intendono **le aree ubicate nei comuni classificati totalmente montani e parzialmente montani**, di cui all'art. 32, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1305/2013, e indicati nei Programmi di sviluppo rurale delle rispettive regioni

# CARNE BOVINA: LE DIFFERENZE

## Per UFFICI

Carne bovina: biologica per almeno il **20%** in peso.

## Per SANITA'

Carne bovina: come il CAM Ristorazione Scolastica

ATTENZIONE





## ALIMENTI: CARNE SUINA

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 competente, 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 SUINA: LE DIFFERENZE

### Per UFFICI

Carne suina: biologica per almeno il 5% in peso.

### Per SANITA'

Carne suina: come il CAM Ristorazione Scolastica

ATTENZIONE





## ALIMENTI: CARNE AVICOLA

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)
- **“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



# RURALE IN LIBERTA' E RURALI ALL'APERTO

## **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.



## ALIMENTI: SALUMI, FORMAGGI E LATTICINI

Salumi, formaggi e latticini: 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** (le sigle con le quali vengono identificati sono le seguenti: E 450, E 451, E 452)
- **di glutammato monosodico** (sigla E621), un additivo alimentare utilizzato a livello industriale per insaporire i cibi confezionati e per la preparazione dei dadi da brodo, vegetali o di carne

# ALIMENTI: LATTE E YOGURT

## Per SCUOLA

Latte, anche in polvere per asili nido, e yogurt : 100% biologico.

## Per UFFICI

Yogurt : 100% biologico.

## Per SANITA'

Latte, anche in polvere, e yogurt: 100% biologico.





## ALIMENTI: OLIO; POMODORO

**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**; invece **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 (sulle Fonti Energetiche Rinnovabili).

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

## BEVANDE VARIE: SUCCHI, VINO, ACQUA

ATTENZIONE

**Succhi di frutta o nettari di frutta:** 100% biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione “**contiene naturalmente zuccheri**”.

Per **UFFICI** nessuna indicazione

ATTENZIONE

**Vino e bevande:** nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di **vini DOC o DOCG**.

Le **bevande**, se offerte, dovranno essere **erogabili alla spina o con vuoto a rendere**.

Per **SCUOLA e SANITA'** nessuna indicazione

ATTENZIONE

**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.

Per **SANITA'** nessuna indicazione



# ALIMENTI: MARMELLATE, PRODOTTI ESOTICI

## Marmellate

Le marmellate e le confetture devono essere al **100%** biologiche.  
Per **UFFICI** nessuna indicazione

ATTENZIONE

## Cioccolata (Prodotto Esotico)

La cioccolata deve provenire 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

## Prodotti esotici

Per **UFFICI**, prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): al **100%** biologici **e/o** provenire 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** ed equivalenti

Per la **SANITA'**: la frutta esotica può essere biologica **o** provenire da commercio equo e solidale.



## ALIMENTI: MODALITA' DI 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.



## ALTRI CRITERI AMBIENTALI DI BASE

CRITERI	B	C	D
CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Flussi informativi	X	X	X
Eccedenze alimentari	X	X	X
MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)	X	X	X
Prevenzione rifiuti (ricaricabili, RD, imballaggi a rendere, olii e grassi)	X	X	X
Tovaglie e tovaglioli	X	X	X
Pulizie locali	X	X	X
Formazione dipendenti	X	X	X
Centro di cottura interni	X	X	X



# CRITERI AMBIENTALI PREMIANTI

CRITERI	Scuola	Uffici	Sanità
<b>CRITERI PREMIANTI</b>			
Varietà e modularità dei menù (specifiche tecniche)		X	
Prodotti biologici km zero e filiera corta	X	X	X
Trasporti	X	X	X
Impatto ambientale logistica: mezzi trasporto e magazzinaggio comune	X	X	X
Comunicazione sostenibilità	X		
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali: agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici	X	X	
Prodotti Ittici: Allevamento da acquacoltura biologica	X	X	X
Prodotti Ittici: Tasso rendimento sostenibile	X	X	X
Prodotti Ittici: Freschi Locali	X	X	X
Condizioni di lavoro: due diligence	X	X	
Riduzione rifiuti reparti degenza			X
Centri di cottura esterna: Emas e SA8000			X



## CHILOMETRO ZERO

Per “**chilometro zero**” (per i piccoli comuni “chilometro utile”) si intende:

- una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, interno o esterno, di **200 Km (o di 150 km** se la stazione appaltante segue le indicazioni del D.I.18 dicembre 2017 “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*”);
- nel caso dei piccoli comuni ( $\leq 5000$  ab.) **70 Km** (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*”). I **prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile** sono i prodotti provenienti da un luogo di produzione/coltivazione/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 stabilito da un apposito Decreto del MATTM, d'intesa con il MIPAF, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i **prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto**, dalla produzione al consumo finale.

**Nelle isole**, per chilometro zero si intende: per Sicilia e Sardegna, le derrate provenienti dalla regione; nelle altre la distanza al netto di quella occupata dal mare.



## FILIERA CORTA

Per **filiera corta** si intende sia:

- 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), 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) .



# PRODOTTI BIOLOGICI, KM ZERO E FILIERA CORTA (1)

**Criteri premianti (tipo a)** per l'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

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



## PRODOTTI BIOLOGICI, KM ZERO E FILIERA CORTA (2)

Verifica:

*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”;*
- *per ogni produttore **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.*

*Vanno **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;*
- *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.*

## PRODOTTI BIOLOGICI, KM ZERO E FILIERA CORTA (4)

### Per UFFICI

Come la SCUOLA

### Per SANITA'

Si attribuiscono punti tecnici all'offerente che si impegna ad applicare il criterio ambientale “**Requisiti dei prodotti alimentari**” dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale nel caso in cui il **servizio sia destinato a strutture socio-sanitarie ed assistenziali o ad altri reparti ospedalieri diversi da pediatria**, nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture ospedaliere.

ATTENZIONE



# ULTERIORI CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI: AGRICOLTURA SOCIALE

ATTENZIONE

Criterio Premiante per SCUOLA

**INTERO FABBISOGNO DI UNA O PIU' TIPOLOGIE ALIMENTARI PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA (criterio Tipo B)**

provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale**  
da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)**

**QUOTA PARTE DI PRODOTTI NON BIOLOGICI O QUALIFICATI (criterio tipo A)**

provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale**  
da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)**

in proporzione quantità, varietà e rappresentatività del prodotto



# ULTERIORI CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI: AGRICOLTURA SOCIALE

ATTENZIONE

Criterio Premiante per UFFICI

**INTERO FABBISOGNO DI UNA O PIU' TIPOLOGIE ALIMENTARI PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA (criterio Tipo A)**

provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale**  
da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)**

**QUOTA PARTE DI PRODOTTI NON BIOLOGICI O QUALIFICATI (criterio tipo B)**

provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale**  
da aziende iscritte nella **Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)**

in proporzione quantità, varietà e rappresentatività del prodotto

## VERIFICA

- *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 i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare le informazioni, tra le quali la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.*





# AZIENDE DELL'AGRICOLTURA SOCIALE (1)

La **L. 18 agosto 2015, n. 141 «Disposizioni in materia di agricoltura sociale»** all'articolo 2 definisce che per **agricoltura sociale** si intendono le attività esercitate dagli imprenditori agricoli (art. 2135 del cc), in forma singola o associata, e dalle cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381, dirette a realizzare:

- a) l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e di lavoratori svantaggiati**, definiti ai sensi dell'articolo 2, n. 3) e 4), del regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, di **persone svantaggiate** di cui all'articolo 4 della legge 8 novembre 1991, n. 381, e successive modificazioni, e di **minori in età lavorativa inseriti in progetti di riabilitazione e sostegno sociale**;
- b) prestazioni e attività sociali e di servizio** per le comunità locali mediante l'utilizzazione delle risorse materiali e immateriali dell'agricoltura per promuovere, accompagnare e realizzare **azioni volte allo sviluppo di abilità e di capacità, di inclusione sociale e lavorativa, di ricreazione e di servizi utili** per la vita quotidiana;



## AZIENDE DELL'AGRICOLTURA SOCIALE (2)

Per **agricoltura sociale** si intendono le attività esercitate dagli imprenditori agricoli di cui (art. 2135 del cc), in forma singola o associata, e dalle cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381, dirette a realizzare:

**c) prestazioni e servizi** che affiancano e supportano le **terapie mediche, psicologiche e riabilitative** finalizzate a **migliorare le condizioni di salute e le funzioni sociali, emotive e cognitive** dei soggetti interessati anche attraverso l'ausilio di **animali** allevati e la coltivazione delle **piante**;

**d) progetti finalizzati all'educazione ambientale e alimentare, alla salvaguardia della biodiversità nonché alla diffusione della conoscenza del territorio attraverso l'organizzazione di fattorie sociali e didattiche** riconosciute a livello regionale, quali iniziative di accoglienza e soggiorno di bambini in età prescolare e di persone in difficoltà sociale, fisica e psichica.



## RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA'

Il **decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91**, coordinato con la legge di conversione 11 agosto 2014, n. 116 recante: «*Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea*» all'**articolo 6** prevede che venga istituita, presso l'**INPS**, la **Rete del lavoro agricolo di qualità** alla quale possono partecipare le imprese agricole di cui all'articolo 2135 del cc in possesso dei seguenti requisiti:

- a) non avere riportato **condanne penali per violazioni** della normativa in **materia di lavoro e legislazione sociale** e in materia di **imposte sui redditi e sul valore aggiunto**;
- b) non essere stati destinatari, negli ultimi tre anni, di **sanzioni amministrative definitive** per le violazioni di cui alla lettera a);
- c) essere in regola con il **versamento dei contributi previdenziali** e dei premi assicurativi.

## DUE DILIGENCE (1)

Solo per SCUOLA e UFFICI

ATTENZIONE

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 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 DIRITTI UMANI E LE CONVENZIONI OIL

I **diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose**:

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 le Convenzioni:

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

la legislazione nazionale relativa del 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.

## DUE DILIGENCE (2)

Solo per SCUOLA e UFFICI

ATTENZIONE

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.

## DUE DILIGENCE (3)

Solo per SCUOLA e UFFICI

ATTENZIONE

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.

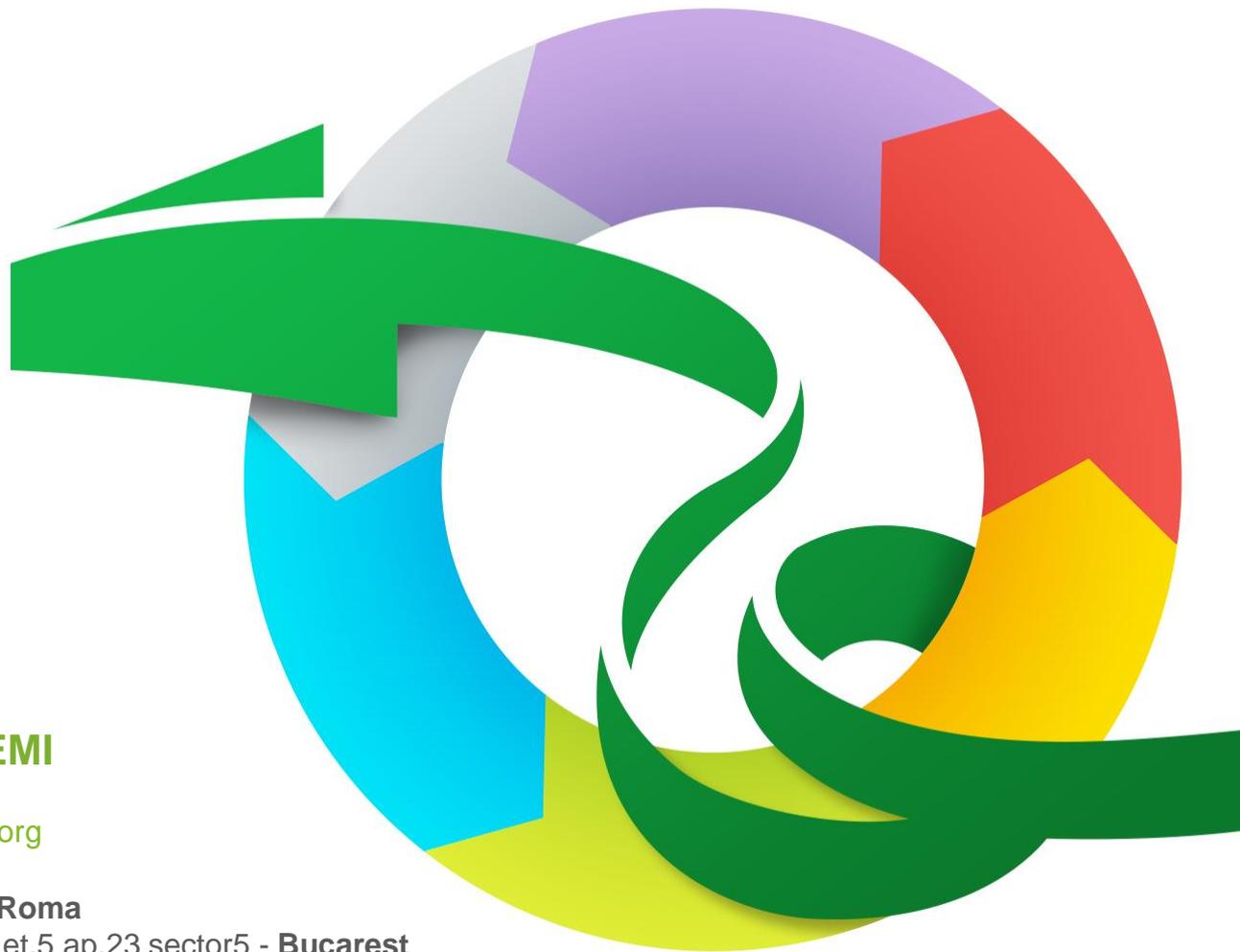
## DUE DILIGENCE (4)

Solo per SCUOLA e UFFICI

ATTENZIONE

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.*



## FONDAZIONE ECOSISTEMI

[www.fondazioneecosistemi.org](http://www.fondazioneecosistemi.org)

[ecosistemi@fondazioneecosistemi.org](mailto:ecosistemi@fondazioneecosistemi.org)

Corso del Rinascimento 24, 00186 **Roma**

Strada Dorneasca 13 bl. P 80 sc.A et.5 ap.23 sector5 - **Bucarest**