



LA TAVOLA SUL BANCO

MANGIANDO SI IMPARA!

La Regione del Veneto, con Veneto Agricoltura promuove un progetto denominato “I prodotti biologici nelle mense scolastiche del Veneto”

Dalla legge sulle mense biologiche
all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi nei
bandi di gara,
mettere a punto un percorso di monitoraggio e

15 novembre ore 14:45 - 16:00

Sessione di formazione per Amministratori

A cura di: Paola Trionfi e Antonio Ciappi



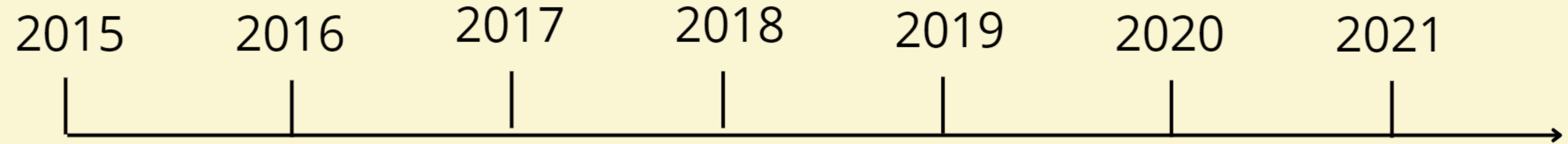
I Criteri Ambientali Minimi



Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi della pubblica amministrazione e CAM



La legge che rende le mense sostenibili



*Il documento ha l'obiettivo di affrontare diversi aspetti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristorazione collettiva, dalla **produzione** delle derrate, alla loro **distribuzione**, al loro **confezionamento**, alla **preparazione dei pasti**, allo **smaltimento dei rifiuti** generati, proponendo soluzioni migliorative dal punto di vista ambientale **lungo tutto il processo**.*

Criteri
Ambientali
Minimi (CAM)



Le stazioni appaltanti possono

attraverso la definizione della documentazione di gara ... funzione sociale salute e benessere utenti

tutela dell'ambiente modello agricolo sostenibile

ruolo sinergico del settore agroindustriale alle politiche

ridurre gli sprechi ecultura sul valore del cibo, corretta alimentazione, modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale

Stazioni Appaltanti DEVONO stabilire idonee **basi d'asta**, coerenza complessiva prescrizioni, per determinare i corrispettivi adeguati.

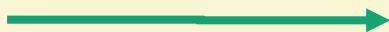
Garantire la qualità delle prestazioni in tutte le fasi, predisposizione parametri di gara, offerta economicamente più vantaggiosa, anche tenendo fermo il prezzo - competizione 100% qualità.

Applicazione CAM base d'asta - evoluzione prezzi ANAC- decreto legislativo luglio 2023



I Costi e le tariffe

Prezzo
a base d'asta



Dipende da dove
si parte

- **0 bio -> + 20%**
- **Situazione intermedia -> + 13%**

Criteri
a base d'asta



Dipende dove
si vuole arrivare

- **100% qualità**
- **80% qualità 20% prezzo**
- **70% qualità 30% prezzo**



Fornitura



logistica



Elaborazione pasti



menu



Food waste



Amministrazione



Produttori



Insegnanti



addetti cucina



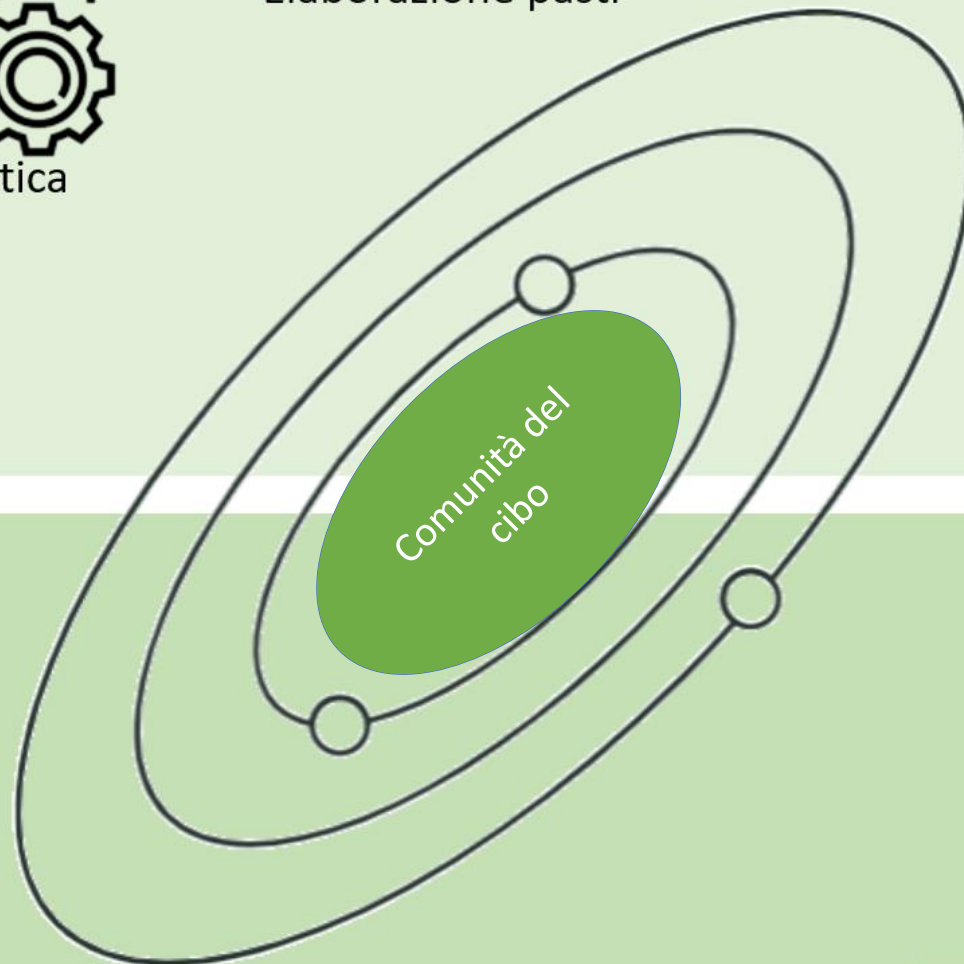
Asl



Genitori/cm



Bambini



I CAM spostano l'obiettivo della mensa



saziare



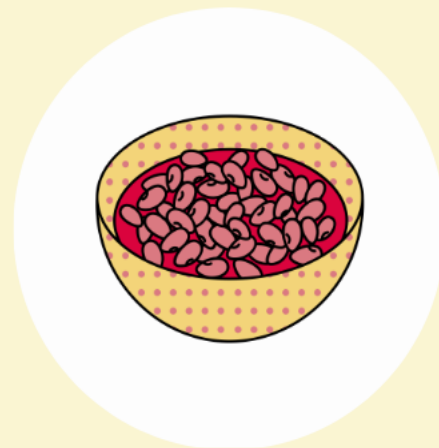
nutrire



nutrire la comunità



Aspetti chiave



modelli produttivi
migliori/green:
biodiversità, bio

filiera di prossimità:
filiera corta, km0

minor consumo
proteine animali
varietà dieta

servizio meno
industrializzato

Aspetti chiave



riduzione rifiuti
alimentari
e plastica.
Economia
circolare



appetibilità dei
piatti,
monitoraggio
consumi



comunicazione
trasparenza



verifiche di
conformità

La proposta della strategia premiante per chi applica i CAM in maniera estensiva



17.14 Migliorare la coerenza delle politiche per lo sviluppo sostenibile

17.19 Entro il 2030, costruire, sulle base delle iniziative esistenti, sistemi di misurazione dell'avanzamento verso lo sviluppo sostenibile che siano complementari alla misurazione del PIL



Predisporre un sistema premiante che finanzi i Comuni che applicano i CAM in maniera estensiva

Definire dei criteri di misurazione sulla base indicazione CAM: biologico, misurazione scarti e recupero eccedenze, carbon footprint



La cornice dei CAM



Clausole contrattuali

- Requisiti degli alimenti
- Flussi informativi
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)
- Prevenzione e gestione dei rifiuti
- Tovaglie e tovaglioli
- Pulizie
- Formazione e aggiornamenti del personale addetto al servizio



Requisiti degli alimenti: quota bio

Quota bio: almeno al 50% per ortofrutta, cereali, legumi,

carne bovina almeno il 50%

10% per carne avicola;

20% per carne suina;

40% olio oliva;

33% per pomodoro passato o pelati;

100% per uova, latte e carne omogeneizzata per nidi; succhi e nettari di frutta



Requisiti degli alimenti: ortofrutta, cereali, legumi

Quota bio pari almeno al 50% per ortofrutta, cereali, legumi,

L'ulteriore somministrazione di Frutta deve essere resa con frutta di produzione integrata o equivalenti (Agli esami chimici non devono avere tracce di sostanze chimiche)

Frutta esotica (Ananas e Banane) deve essere biologica o Fair Trade.

L'ortofrutta non deve essere di Quinta Gamma (Confezionato, Pronto all'uso) e deve essere Stagionale.

Sono ammessi I Piselli, i Fagiolini, la Bietola e gli Spinaci surgelati e frutta non stagionale mese maggio



Requisiti degli alimenti

CARNE BOVINA- Biologica per almeno il 50% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne deve risultare di “ Benessere animale in allevamento e alimentazione priva di antibiotici “ o a marchio DOP, IGP o prodotto di Montagna.

CARNE SUINA – Biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione che attesti “ il Benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione e allevamento senza antibiotici”.

CARNE AVICOLA – Biologica per almeno il 20% del peso e il **restante** provvisto di una certificazione e di un’etichettatura contenente le seguenti diciture : “ Allevamento senza antibiotici “, “ rurale in libertà “ o “rurale all’aperto”.

Negli ASILI NIDO la carne omogeneizzata deve essere biologica.

NON è CONSENTITA la somministrazione di carne ricomposta, né prefritta , preimpanata o abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.



Requisiti degli alimenti

SALUMI e FORMAGGI –almeno il 30% deve essere biologico o , se non disponibile DOP o IGP o di “ Montagna”. I

Salumi devono essere privi di polifosfati (E450, E451, E452)e di glutammato monosodico (E621).

LATTE e YOGURT 100% BIOLOGICI. Anche latte in polvere per i nidi
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA per cottura e condimenti **BIOLOGICO** per almeno il 40% in peso

L'OLIO DI GIRASOLE è ammesso per eventuali frittiture .Gli altri olii di semi (certificati dall'UE e non provenienti dall'Amazzonia) sono ammessi per le frittiture .

PELATI, POLPA e PASSATA DI POMODORO almeno il 33% in peso devono essere **BIOLOGICI.**



Requisiti degli alimenti

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.

MARMELLATE e CONFETTURE devono essere **BIOLOGICHE**.

SUCCHI DI FRUTTA O NETTARI DI FRUTTA: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"

LE TAVOLETTE DI CIOCCOLATA devono essere **FAIR TRADE**

NEGLI SPUNTINI devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o prodotti da forno non monodose (escluso pranzi al sacco e diete speciali) ed eventualmente latte.



Requisiti degli alimenti: il pesce

Pesce, molluschi cefalopodi, crostacei :

I Prodotti Ittici , sia freschi che surgelati devono essere di origine FAO 37 (Mediterraneo-Mar Nero) o FAO 27 (Atlantico Nord-Orientale- Mare di Barents-Mare di Norvegia) e non devono appartenere alle specie e stock classificati in “pericolo critico”.

Le specie da pesca in mare ammesse sono: Muggini, Sigano ,Sugaro ,Palamita, la Spatola , la Platessa ,il Merluzzo Carbonaro , il Tombarello, il Pesce Serra, la Mormora, il Tonno alletterato,i Totani.

SONO CONFORMI I PRODOTTI ITTICI CERTIFICATI NELL'AMBITO DI UNO SCHEMA SULLA PESCA SOSTENIBILE MSC o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato **pesce di allevamento di acqua dolce o marino** deve essere somministrato almeno una volta l'anno pesce biologico o certificato SQNZ o pesce da allevamento in valle (Trota o Coregone).

Non è consentita la somministrazione di “PESCE RICOMPOSTO”, Né PREFRITTO, PREIMPANATO o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese DIVERSE DALL'AGGIUDICATARIO.



Requisiti degli alimenti: verifica

SU BASE DOCUMENTALE con verifiche a campione sulla documentazione fiscale pertinente (i documenti di trasporto o le fatture riconducibili esclusivamente al contratto affidato riportanti peso, tipo e caratteristiche biologico ,convenzionale, Dop, Igp, Fair Trade) del trimestre o periodo di riferimento (settimanale, mensile).

LE VERIFICHE IN SITU , senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per poter effettuare la verifica delle conformità di tutte le clausole contrattuali da parte del DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO o da altro personale indicato dal Comune quale , ad esempio I COMMISSARI MENSA.

(RESPONSABILITA' DEL DIRETTORE dell' ESECUZIONE del Contratto)

E' opportuno fornire al Direttore del contratto la documentazione di cui sopra, per il periodo scelto per il controllo (mensile)



2 Clausole contrattuali: flussi informativi

L' Aggiudicatario deve

fornire in tempi adeguati al DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO e ALL' UTENZA le informazioni relative alla

somministrazione dei prodotti biologici o altrimenti qualificati, compreso i prodotti ittici, in modo che possa essere resa evidenza nei MENU' relativi alle settimane o al mese di riferimento pubblicato on-line sul sito del Comune, degli Istituti Scolastici, anche in copia cartacea

in modo da rendere edotta l'utenza delle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.



MENU SCUOLE STATALI AUTUNNO INVERNO 2021/2022

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di zucca e lenticchie con crostini Pollo al forno Patate al rosmarino	Pasta olio e grana Tacchino agli aromi Carote saporite	Risotto ai funghi Cotoletta di pollo Fagiolini e cavolfiore	Pasta saporita Tacchino al forno Fagiolini
MARTEDÌ	Pasta con pomodori secchi e rucola Frittata ai porri Insalata verde e rossa	Risotto giallo con piselli Platessa gratinata Cappuccio e insalata	Pasta e fagioli Polpettine di spinaci e quinoa Cappuccio e carote	Miglio zucca e rosmarino Frittata alle verdure Carote al limone
MERCOLEDÌ	Risotto con formaggio e pere Tortino di trota Carote	Pasta al fiore Scaloppina di pollo alla pizzaiola Finocchi e arance	Consa invernale (cruda e cotta) Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro Platessa dorata Finocchi al forno
GIOVEDÌ	Insalata mele e mandorle Pizza margherita	Insalata con semi misti Lasagnette dell'orto Dolcetto	Pasta al pesto di carote e olive Polpette di lenticchie Insalata verde e rossa	Insalata mista Polenta taragna e spezzatino
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Crocchette di ceci e cavolo nero Finocchi con sesamo	Passato di legumi con farro Totani dorati Patate al vapore	Minestrone con orzo Bocconcini di merluzzo al sesamo Carote al prezzemolo	Zuppa di verdure con riso Halibut agli aromi Insalata e mais

Non si usano prodotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

Menù

Nido / Scuola d'Infanzia / Scuola Primaria / Scuola Secondaria

Comune di
Gaiole in Chianti



LUNEDÌ

14 Febbraio

Pasta Integrale all'Aglione 
Frittata 
Lattuga 
(1,2,5)

NIDO - pasta al pomodoro

 piatto tradizionale

MARTEDÌ




15 Febbraio

Pizza 
Verdure Crude 
(1)


NIDO - verdure cotte

MERCOLEDÌ

16 Febbraio **TEST PASTO**




Crema di verdure con pasta 
Fesa di tacchino al forno 
Fagioli all'uccelletta 
(1)

NIDO - purè di fagioli

 piatto toscano

GIOVEDÌ



17 Febbraio

Risotto al parmigiano 
Filetto di pesce al forno  
Cavolo Cappuccio e Carote 
Julienne 
(4,2,3,1)

NIDO - cavolo cappuccio
stufato

VENERDÌ

18 Febbraio

Pasta e Fagioli 
Finocchi al forno 
(1,5)

NIDO - pasta al pomodoro





 piatto unico

 piatto toscano

21 Febbraio

Riso al pomodoro 
Bocconcini di pollo impanati 
Ciuffetti di cavolfiore lessi 
(5,2,1)

22 Febbraio


Ravioli burro e salvia 
Frittata di patate 
Fagiolini lessi  
(1,4,2,3)

NIDO - pasta pomodoro
e ricotta




23 Febbraio **TEST PASTO**

Pasta ragù di lenticchie 
Caciotta toscana (primaria)
Lattuga 
(1,5,4)

NIDO - verdure cotte






 piatto sostenibile

24 Febbraio

Crema di porri e zucca 
Polpette di verdure 
Bastoncini di ortaggi 
(1,2,4)

NIDO - verdure cotte

25 Febbraio

Pappa al pomodoro 
Filetto di pesce al forno  
Spinaci all'olio  
(1,5,3,2)

NIDO - pasta al pomodoro

 piatto toscano

 piatto sostenibile

28 Febbraio

Crema di verdura di stagione 
Arista di cinta senese al forno 



1 Marzo

 ultimo di carnevale
Pasta al ragù di Chianina  
Formaggio (secondaria)

2 Marzo

Pasta al pesto invernale 
Filetto di platessa al forno 

3 Marzo

Risotto verdure di stagione 
Petto di pollo al limone 

4 Marzo

Crema di legumi con riso 
Bietola all'olio 

COME LEGGERE IL MENU'

Il nuovo menù sarà accompagnato da una nuova veste grafica di cui sotto mettiamo esempio e legenda per poterlo leggere al meglio.

MERCOLEDÌ

2 Marzo

TEST PASTO

Monitoraggio gradimento nuovo piatto - Scuola Primaria

TEST FRUTTA

Progetto Frutta - Scuola Primaria

Passato di verdure



Burger di legumi



Piatto in evidenza

Lattuga e radicchio



Evidenziazione caratteristiche materie prime

(1)

Indicazione degli allergeni

NIDO - verdure cotte

PRIMARIA - passato con riso



piatto sostenibile



piatto unico



piatto toscano

Variazioni menù

Specifica del nuovo piatto in evidenza



MATERIA PRIMA DI ORIGINE BIOLOGICA



MATERIA PRIMA SURGELATA



MATERIA PRIMA CERTIFICATA IGP



PESCE CERTIFICATO MSC

PROGETTO SOSTENIBILMENSE E PROGETTO FRUTTA A RICREAZIONE

All'interno del Progetto Sostenibilmense, a cui il Comune di Gaiole in Chianti ha partecipato e in accordo con la commissione mensa, nel mese di aprile partirà in **via sperimentale il progetto Frutta a Ricreazione** per la **classe 3° della Primaria**. Tale progetto prevede la distribuzione di un sacchetto in carta con all'interno tovagliolo e una frutta fresca di stagione, lavata e pronta per essere mangiata durante la colazione.

Le finalità:

- educare al consumo di frutta
- fornire un alimento sano equilibrato ed in linea con i bisogni dei bambini, limitando gli eccessi di nutrienti e calorie
- stimolare l'appetito per il pranzo
- ridurre gli scarti a mensa

Il progetto avrà la durata del mese di Aprile 2022. In questo mese si invitano le famiglie della 3° classe Primaria a collaborare alla riuscita del progetto evitando di acquistare merende e snack di varia natura, ed indicando le eventuali allergie ed intolleranze dei bambini.

3 Clausole contrattuali: prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

La Porzionatura dei pasti deve essere, per mezzo di appropriati utensili, servita in maniera appropriata in base all'età, e alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea

(**Fattore BIODIVERSITA' fra i bambini della stessa età**).

Il cibo deve essere distribuito al giusto punto di cottura (deve essere buono).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni , eventualmente piatto unico e tra cibo servito e non servito devono essere calcolate (non c'è un'indicazione di frequenza , anche tutti i giorni!!) almeno approssimativamente e monitorate.



3 Clausole contrattuali: prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare

- anche attraverso i questionari da effettuare due volte all'anno nel primo e secondo quadrimestre dal personale docente,
- o da altro personale indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (Dietisti, Specialisti in Scienza dell'Alimentazione, Commissari Mensa)
- nonché gli alunni sopra i 7 anni di età.

Deve essere possibile, per **l'utenza adulta**, far proporre **soluzioni** per migliorare ulteriormente la qualità del servizio da attuare in condivisione con la stazione appaltante

(**Ruolo e rivalorizzazione delle commissioni mensa**).



3 Clausole contrattuali: prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

AZIONI CORRETTIVE quali : VARIARE (CORREGGERE) le Ricette dei Menù che non dovessero risultare gradite e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto .

(STRATEGIE E DECISIONI DA PRENDERE IN **COMMISSIONI MENSA**). COLLABORARE ai Progetti eventualmente attivati presso la Scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti SOSTENIBILI e SALUTARI (PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

ENTRO 6 MESI dalla decorrenza contrattuale , attuate tutte le misure per prevenire gli sprechi, misurate le diverse tipologie di eccedenze in quantità e qualità (cibo servito o non servito) deve essere assicurato che il cibo non servito **sia donato** ad Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale (Acquisto attraverso iniziative Sociali sul Territorio di abbattitori di temperatura da fornire direttamente alle scuole per il recupero del cibo non servito)



3 Clausole contrattuali: prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Rapporto Quadrimestrale sui dati dei questionari, il monitoraggio delle eccedenze alimentari, la descrizione delle misure intraprese e i relativi risultati da inviare **TELEMATICAMENTE** al **DIRETTORE** dell' **'ESECUZIONE DEL SERVIZIO** al quale deve essere comunicato (entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale) il nominativo del **RESPONSABILE** della **QUALITA'** **INCARICATO** a porre rimedio alle eventuali criticità del Servizio.

(Responsabilità del **DIRETTORE**)



4 Clausole contrattuali: prevenzione dei rifiuti dei materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie lavabili e riutilizzabili (anche in plastica dura).

NON fosse presente in un edificio destinato al Servizio una Lavastoviglie e ove la disponibilità degli spazi e di impiantistica lo consentano, l'AGGIUDICATARIO è tenuto a:

INSTALLARE UNA LAVASTOVIGLIE entro 3 Mesi dalla decorrenza del contratto.
 In questi casi si utilizzano STOVIGLIE MONOUSO BIODEGRADABILI e COMPOSTABILI.

Tutti i Contenitori che contengono alimenti devono essere riutilizzabili (VERIFICHE A CAMPIONE SUI MOCA CON TEST DI MIGRAZIONE da parte del **Direttore dell'Esecuzione del Contratto**).



5 Clausole contrattuali: prevenzione e gestione rifiuti

Per prevenirne la produzione l'AGGIUDICATARIO deve:

scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi a rendere o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili o a ridotto volume.

NON DEVONO INOLTRE ESSERE UTILIZZATE LE CONFEZIONI MONODOSE.

(salvo diete speciali - **monoporzioni per diete**)

La raccolta differenziata dei rifiuti come da regolamento comunale.



6 Clausole contrattuali: tovaglie e tovaglioli

La stazione appaltante sceglie tra le opzioni previste :
 tovaglie idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM.

Le tovagliette monouso ed i tovaglioli monouso costituiti da cellulosa non sbiancata.

(Responsabilità del Direttore dell' esecuzione del contratto).



8 Clausole contrattuali: formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

PER GLI ADDETTI ALLA SALA MENSA formazione sulle modalità di distribuzione del cibo per garantire le porzioni idonee anche per prevenire gli sprechi alimentari.

PER GLI ADDETTI ALLA CUCINA formazione sulle tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale (e GASTRONOMICA) degli alimenti e per consentire risparmi energetici ed idrici.

VERIFICA : ENTRO 60 giorni dall'inizio del Servizio l'AGGIUDICATARIO deve trasmettere il programma di Formazione del Personale ESEGUITO E L'ELENCO DEI PARTECIPANTI.

(anche per il personale assunto in corso del contratto).

SUGG. CRITERI PREMIANTI: ALLEGATO TABELLA RIEPILOGATIVA PROGETTO FORMAZIONE PERSONALE



Criteri premianti

- Prodotti biologici km 0 e filiera corta
- Impatto ambientale logistica
- Comunicazione
- Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali
- Prodotti ittici: acquacoltura biologica, specie a «Tasso Rendimento Sostenibile», prodotti ittici freschi locali
- Verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura





Cosa s'intende per KM0 (vecchia legge)

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

Km0: nuova legge del 26 giugno 2022

*La nuova legge precisa che possono essere considerati a Km zero **gli alimenti prodotti nel raggio massimo di 70 chilometri dal luogo di vendita o di consumo**, o provenienti dalla stessa provincia (oppure sbarcati entro i 70 km, nel caso del pescato).*

*Per quanto riguarda invece la **filiera corta**, i prodotti caratterizzati da questa dicitura devono arrivare al consumatore finale **passando al massimo attraverso un intermediario**. I prodotti, così definiti, sono promossi dalla norma con alcune misure di carattere logistico, come quella che prevede di riservare uno spazio di almeno il 30% delle aree destinate ai mercati in genere, oltre che esserci spazi adeguati per la pesca, prospicienti i punti di sbarco. Regioni ed enti locali possono inoltre favorire la creazione di spazi ad hoc all'interno dei supermercati, previo accordo con le insegne" (fonte Il Fatto Alimentare)*

Criteri premianti: KM0 e filiera corta

A) AL fine di ridurre gli impatti ambientali si attribuiscono punti tecnici premianti a chi fornirà **PRODOTTI BIOLOGICI A KM.0 e FILIERA CORTA** tra le seguenti categorie :Ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro e altri trasformati.

INDICARE LA O LE TIPOLOGIE E LE QUANTITA' .La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. **IL PUNTEGGIO DEVE ESSERE ATTRIBUITO AL MAGGIOR NUMERO(PESO ?) DI PRODOTTI BIOLOGICI da KM.0 e FILIERA CORTA OFFERTI.**

VERIFICA SUB CRITERIO A) DICHIARAZIONE DELL'AZIENDA Che partecipa al BANDO dell' IMPEGNO ASSUNTO CHE RIPORTI L'ELENCO DEI PRODUTTORI, i PRODOTTI , LE QUANTITA', LA LOCALIZZAZIONE DEI TERRENI AGRICOLI E/O SITI PRODUTTIVI CON, ALLEGATI I CONTRATTI PRELIMINARI. NEL CASO DI IMPEGNO A FORNIRE PRODOTTI BIOLOGICI TRASFORMATI DA KM.0 o FILIERA CORTA DEVE ESSERE INDICATA LA PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME PRINCIPALI CHE VI SONO CONTENUTE.



Criteri premianti: KM0 e filiera corta

SUB CRITERIO B

PUNTI TECNICI SE IL TRASPORTO PRIMARIO DEI PRODOTTI DA FILIERA CORTA E KM0

Sara' effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti; combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta e con gas di petrolio liquefatto gpl.

verifica sub criterio b – dichiarazione dell'impresa che riporti l'elenco dei veicoli impiegati, il tipo di alimentazione e la targa dei mezzi di trasporto.

2) ATTUAZIONE DI SOLUZIONI PER DIMINUIRE GLI IMPATTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA.

SUB CRITERIO A Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici (elenco precedente) .

verifica – elenco dei veicoli che verranno utilizzati , riportando costruttore, modello, categoria, classe, Motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido)
 il tipo di alimentazione, la targa degli automezzi



Criteri premianti: KM0 e filiera corta

SUB CRITERIO B – Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario delle materie prime dai fornitori al centro di cottura.

Verifica- presentare una dichiarazione dell'adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.



3 Comunicazione

- IMPEGNO AD ATTUARE INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZIO, per incentivare CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI, per invogliare al CONSUMO DEL PROPRIO PASTO.

VERIFICA :

DESCRIZIONE DEL PROGETTO DI COMUNICAZIONE e DELLE INFORMAZIONI che si intendono veicolare.

(PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE CON DESCRIZIONE DEGLI ARGOMENTI , IL TIPO DI UTENZA e LE ORE CHE SI INTENDONO IMPIEGARE).



Agricoltura sociale

*Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di **prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla legge 18 agosto 2018 n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto legge 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 16 116.*

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

SUB CRITERIO A) PER quanto riguarda il PESCE DI ALLEVAMENTO, somministrazione di prodotti ittici provenienti ESCLUSIVAMENTE da ACQUACOLTURA BIOLOGICA.

SUB CRITERIO B) Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. (Documentazione che attesti questo).

SONO presenti i prodotti ittici provenienti da FAO 37 o 27 certificati di uno schema della pesca sostenibile quali MSC o FoS.

SUB CRITERIO C) Per quanto riguarda i prodotti di PESCA IN MARE, somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al Centro di Cottura .

VERIFICA- Presentare una DICHIARAZIONE nella quale si attesti l'impegno assunto che descriva il PROGETTO e LA FILIERA:



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

Si assegnano punti tecnici premianti al controllo su alcune referenze che saranno somministrate durante il Servizio lungo la Catena di Fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose (Rispetto dei contratti di lavoro)

DUE DILIGENCE



Grazie dell'attenzione
info@foodinsider.it

