

GPP-STREAM

Interreg Europe



European Union
European Regional
Development Fund

PIANO DI AZIONE DELLA REGIONE LAZIO

AZIONE 1 – ATTIVITA' 1.2

Analisi dei Criteri Minimi Ambientali

Ing. Simona Bisillo

CAM - CRITERI MINIMI AMBIENTALI

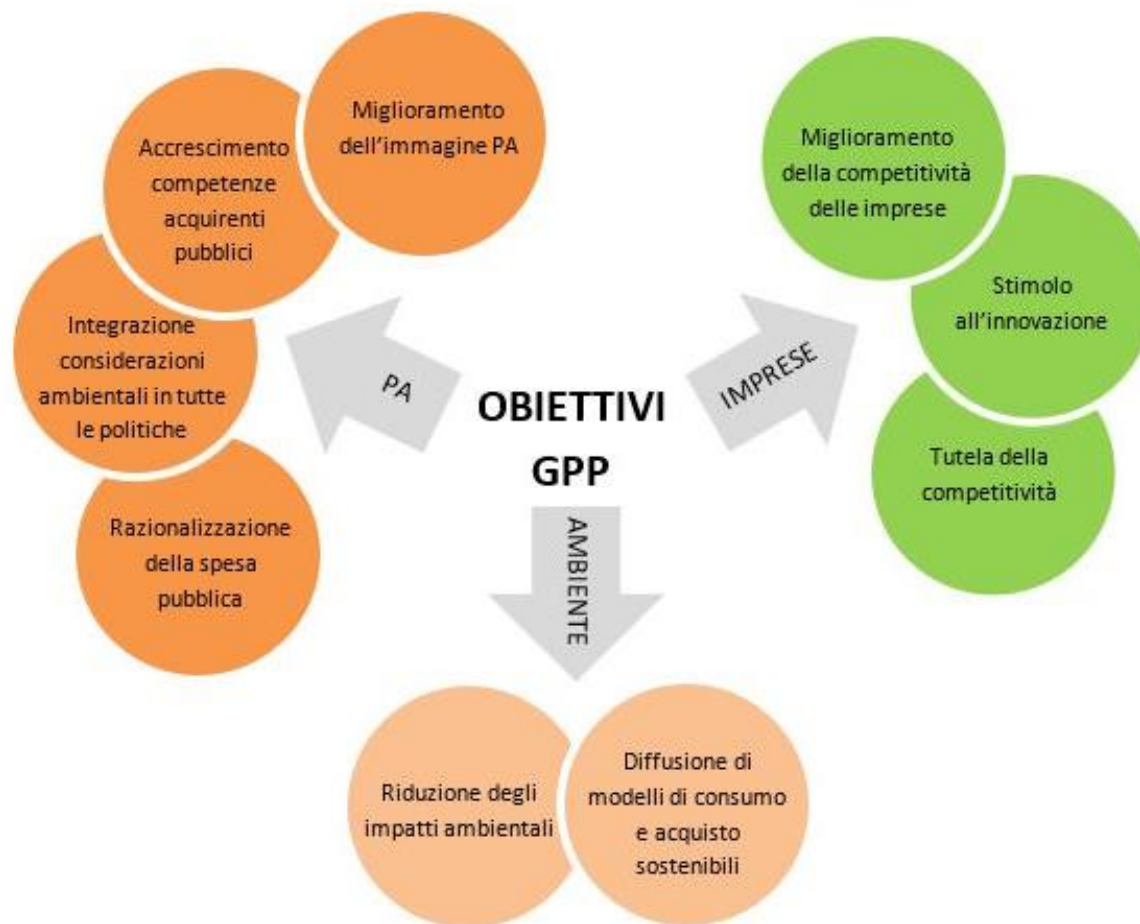
Requisiti ambientali ed ecologici definiti dal Ministero dell' Ambiente (adesso MiTE) volti ad indirizzare le Pubbliche Amministrazioni verso una razionalizzazione dei consumi e degli acquisti fornendo indicazioni per l'individuazione di soluzioni progettuali, prodotti o servizi migliori sotto il profilo ambientale.



Articolo 18 della Legge 28 dicembre 2015

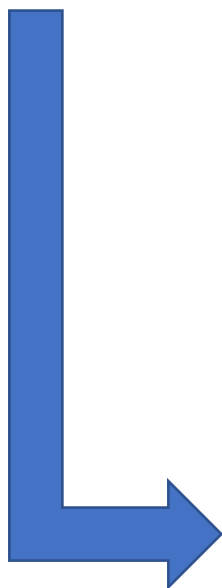
Articolo 34 «Criteri di sostenibilità energetica e ambientale» del D.Lgs 50/2016 (modificato dal D.Lgs56/2017)

CAM - CRITERI MINIMI AMBIENTALI



COME SONO ARTICOLATI I CAM

Vengono definiti per specifiche categorie merceologiche di riferimento, ma presentano una struttura di base comune



- Normativa di riferimento ambientale
- Indicazioni sulle procedure di esecuzione delle gare di appalto
- Approccio da seguire per la definizione di ciascun criterio ambientale minimo

COME SONO ARTICOLATI I CAM

PROCEDURA DI GARA



- La modalità di selezione dei candidati (definizione dei requisiti di qualificazione utili a verificare le capacità tecniche del candidato e tali da garantire l'esecuzione dell'appalto nel totale rispetto dell'ambiente)
- Le specifiche tecniche (standard minimi di prodotto)
- I criteri premianti (requisiti finalizzati alla selezione di prodotti o servizi con prestazioni ambientali superiori a quelle definite dalle specifiche tecniche, per tale motivo premiate con un punteggio migliore ai fini dell'aggiudicazione secondo l'offerta al migliore rapporto qualità-prezzo)
- Le clausole contrattuali (indicazioni fornite per garantire una migliore esecuzione dell'appalto sotto il profilo della sostenibilità ambientale)

DISCIPLINARE PER LE VERIFICHE

CAM E APPALTO VERDE

Per definire “verde” un appalto è necessario che le Stazioni Appaltanti rispettino l’obbligo di applicazione dei criteri di base contenuti nei Criteri Ambientali Minimi (CAM): specifiche tecniche e clausole contrattuali.

1

Definizione oggetto e specifiche tecniche



Le amministrazioni aggiudicatrici nel definire le specifiche tecniche e altri criteri applicabili collegati all’oggetto dell’appalto possono scegliere un oggetto “verde” facendo attenzione che non crei discriminazione sul mercato.

2

Individuazione criteri di partecipazione e di esclusione



Le amministrazioni aggiudicatrici possono utilizzare criteri di selezione basati sulla capacità tecnica ambientale o su misure per la gestione ambientale e della catena di approvvigionamento ed escludere i concorrenti che non rispettano le normative ambientali applicabili.



CAM E APPALTO VERDE

Per definire “verde” un appalto è necessario che le Stazioni Appaltanti rispettino l’obbligo di applicazione dei criteri di base contenuti nei Criteri Ambientali Minimi (CAM): specifiche tecniche e clausole contrattuali.

3

Valutazione dell’offerta



Le amministrazioni aggiudicatrici possono stabilire criteri di aggiudicazione che incoraggino i concorrenti ad incrementare ulteriormente le proprie prestazioni ambientali rispetto al capitolato e li applicano in modo trasparente. Nel confrontare le offerte possono valutare i costi del ciclo di vita e respingere le offerte anormalmente basse se non sono conformi alla legislazione ambientale.

4

Esecuzione del contratto



Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere requisiti sociali e ambientali per l’esecuzione del contratto, purché non discriminanti.

CAM SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

***(approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile
2020)***

Ristorazione collettiva
scolastica



Ristorazione collettiva per
uffici, università, caserme





Ristorazione collettiva per
strutture ospedaliere,
assistenziali, socio-sanitarie e
detentive



CAM SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

***(approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile
2020)***

 Il settore agroalimentare valutato sulla base di analisi lungo il ciclo di vita ha un impatto ambientale oltre il 30% (EIPRO – IPTS _ Commissione Europea 2006)

 E' responsabile del 37% delle emissioni di gas serra (IPCC 2019). Gli allevamenti sono responsabili di oltre 14% delle emissioni di gas serra e assorbono il 55% delle risorse idriche e causano deforestazione

 Impiego 10 volte maggiore di maggiore di fertilizzanti fertilizzanti rispetto al 1950

 Maggior consumo di energia

CAM SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

***(approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile
2020)***

 Maggior consumo di energia

 Riduzione della CO2 assorbita dalle foreste del 43%

 Diminuzione al 69% della quota di stock ittici



CAM SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

***(approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile
2020)***

OBIETTIVI



Promuovere sistemi produttivi che rispettino l'ambiente



Ottenere alimenti più salubri



Ridurre le proteine animali dalla dieta



Ridurre i rifiuti e gli sprechi alimentari



Ridurre i consumi energetici e le emissioni di gas climalteranti

CAM SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

SCHEMA GENERALE

 **Specifiche tecniche (presenti nel caso di CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme e nel caso di CAM per la fornitura di derrate alimentari)**

 **Clausole contrattuali (che le stazioni appaltanti devono introdurre nella documentazione progettuale e di gara)**

- Requisiti degli alimenti
- Flussi informativi/comunicazione
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)
- Prevenzione e gestione dei rifiuti
-

 **Criteri premianti**

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti

- Frutta, ortaggi, legumi e cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso;
- Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata (SQNPI);
- Uova biologiche (non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti);
- La carne bovina deve essere 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 (SQZN) o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti o a marchio DOP o IGP;



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti

- La carne suina deve essere 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»;
- La carne avicola deve essere 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;



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti

- Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica;
- Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, né preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- I prodotti ittici somministrati (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) , sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti

- Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né fritto, né preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- I salumi e i formaggi devono essere biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna». I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico.
- Il latte, anche in polvere per asili nido, e gli yogurt devono essere biologici;



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti

- 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 frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture 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;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro devono essere biologici per almeno il 33% in peso;



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti

- Succhi di frutta o nettali di frutta devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;
- L'acqua deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo lo consentono;
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale.



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Requisiti degli alimenti - VERIFICHE

Le verifiche di questi requisiti 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 un trimestre di riferimento.

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.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Flussi informativi

- L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.
- Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

- Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa;
- Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né poco cotte);
- Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate;



RISTORAZIONE SCOLASTICA

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 l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età;
- Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive;

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

- A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (cioè a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate;
- A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto per assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida;

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI


Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

- L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione;
- I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari - VERIFICHE



Le verifiche relative alla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

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

- I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile);
- Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura;
- Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

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

- I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isothermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI - VERIFICHE

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

Verifiche presso il centro di cottura e di refezione;

Verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Prevenzione e gestione dei rifiuti

- L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.);



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Prevenzione e gestione dei rifiuti

- La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.
- Gli oli e grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire affidando il servizio ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Nel decreto non sono definiti criteri di verifica

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Tovaglie e tovaglioli

- Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 oppure al marchio PEFC® o equivalenti;
- Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio PEFC® o equivalenti.
- I prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI - VERIFICHE

Tovaglie e tovaglioli



Verifiche attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

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

- Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

VERIFICHE

- Verifiche attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e, ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione pertinente. In caso di utilizzo di
- detersivi conformi ai CAM pertinenti sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

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 (si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia)

- Le apparecchiature, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
- Inoltre i frigoriferi e i congelatori professionali, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. (a decorrere dal 1° gennaio 2023 tale valore scenderà a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati).



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CLAUSOLE CONTRATTUALI

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 (si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia)

- Le lavastoviglie professionali devono avere sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Requisiti volti a selezionare prodotti/servizi con prestazioni ambientali migliori di quelle garantite dalle specifiche tecniche, ai quali attribuire un punteggio tecnico ai fini dell'aggiudicazione secondo l'offerta al miglior rapporto qualità-prezzo.

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

Ma quali sono questi criteri premianti?



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Chilometro zero e filiera corta

Filiera corta

Vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro preparazione pasto (o piattaforma se unico intermediario con produttore e collocata a Km0)

Km0

Distanza tra terreno coltivato/sito allevamento e centro di cottura di 200 Km (150 Km per chi volesse seguire i criteri per mense scolastiche biologiche)

Km utile (per piccoli comuni)

Prodotti provenienti da un luogo di produzione o coltivazione e allevamento della materia prima utilizzata nella trasformazione entro 70 Km dal luogo di vendita

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Chilometro zero e filiera corta - VERIFICHE

- SUB CRITERIO A: Al fine di ridurre gli impatti ambientali, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

ortaggi, frutta, legumi, cereali (la quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire);

pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (la quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività)

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Chilometro zero e filiera corta - VERIFICHE

- **SUB CRITERIO A**

Verifica: presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti a KM 0, riportando le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che viene fornita.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Chilometro zero e filiera corta - VERIFICHE

- SUB CRITERIO B: Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0 è effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

VERIFICA: Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari in cui è riportato l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica- VERIFICHE

- SUB CRITERIO A: Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale o con gas di petrolio liquefatto (GPL)

VERIFICA: Presentare una dichiarazione in cui elencare i veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.



RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica- VERIFICHE

- SUB CRITERIO B: Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti)

VERIFICA: Presentare una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Comunicazione - VERIFICHE

- Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

VERIFICA: descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari - VERIFICHE

- **SUB CRITERIO A:** Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.

VERIFICA: presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari - VERIFICHE

- SUB CRITERIO B: Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale. Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto

•
VERIFICA: presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi - VERIFICHE

- **SUB CRITERIO A:** Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica.

VERIFICA: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi - VERIFICHE

- SUB CRITERIO B: somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.
Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

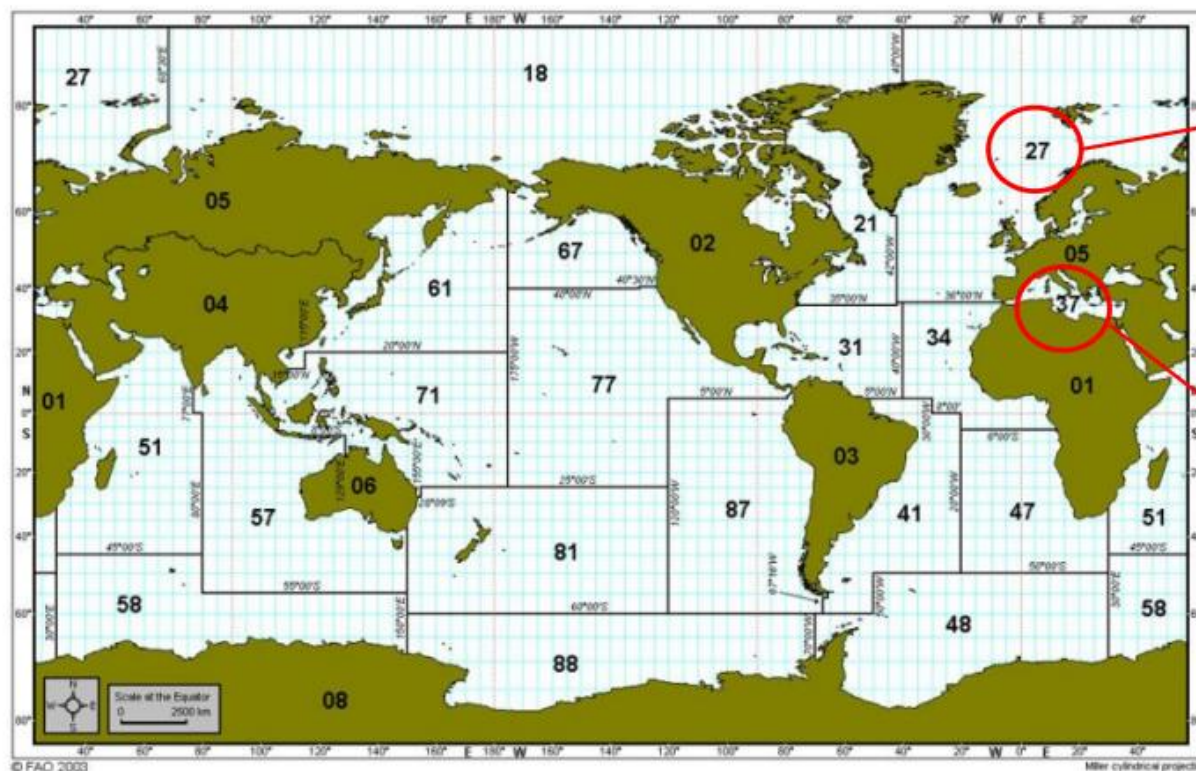
VERIFICA: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi - VERIFICHE

Prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27



Zona FAO n.27

Oceano
Atlantico nord-
orientale e mar
Baltico

Zona FAO n.37

Mar Mediterraneo
e mar Nero

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi - VERIFICHE

- SUB CRITERIO C: Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (quindi non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

VERIFICA: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

CRITERI PREMIANTI

Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura - VERIFICHE

- Al fine di evitare lo sfruttamento lavorativo o il lavoro nero, in un settore a rischio come quello dell'agricoltura, 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. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.

VERIFICA: descrizione del progetto, della società partner esperta coinvolta, con allegato relativo contratto preliminare.

RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA', CASERME


SPECIFICHE TECNICHE (presenti solo per questa tipologia di ristorazione)

Menù

- I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea.
- Essi devono prevedere:
 - almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
 - un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).
- Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA', CASERME **SPECIFICHE TECNICHE (presenti solo per questa tipologia di ristorazione)**

Menù – VERIFICHE



Presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto

RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA', CASERME

CLAUSOLE CONTRATTUALI

- **Requisiti degli alimenti**
- **Comunicazione**
- **Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**
- **Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**
- **Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti**
- **Tovaglie e tovaglioli**
- **Pulizie dei locali e delle superfici dure**
- **Formazione del personale addetto al servizio**
- **Servizi di ristorazione in centro di cottura interno**

RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA', CASERME

CRITERI PREMIANTI

- **Varietà e modularità dei menù**
- **Chilometro zero e filiera corta**
- **Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari**
- **Impatti ambientali della logistica**
- **Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi**
- **Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura**

RISTORAZIONE COLLETTIVA PER STRUTTURE OSPEDALIERE, ASSISTENZIALI, SOCIOSANITARIE E DETENTIVE

CLAUSOLE CONTRATTUALI

- Menù
e requisiti
degli
alimenti**

Alimenti / gruppo di alimenti	Requisiti dei prodotti alimentari per reparti ospedalieri di neonatologia, pediatria e per altri utenti da 0 a 19 anni
Frutta e ortaggi	Ospedali: Biologici e, tranne il mese di maggio per la frutta, di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A, o ai calendari regionali, nelle more dell'adozione di quello previsto ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017. La frutta esotica può essere biologica o provenire da commercio equo e solidale. Strutture assistenziali, detentive e simili: <i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Cereali (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta ...)	Ospedali: Biologici. Strutture assistenziali, detentive e simili: <i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Legumi	Ospedali: Biologici. Strutture assistenziali, detentive e simili: <i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Uova, anche pastorizzate liquide o con guscio	Biologiche
Carne	<i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Prodotti ittici	<i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola)	<i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Formaggi	<i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Latte, anche in polvere, yogurt	Biologico
Olio	<i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Pelati, polpa e passata di pomodoro	<i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Succhi di frutta o nettari di frutta	<i>cf</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Omogeneizzati carne e frutta	Ospedali: Biologici Strutture assistenziali, detentive e simili: biologici
Marmellate, confetture	Biologiche

RISTORAZIONE COLLETTIVA PER STRUTTURE OSPEDALIERE, ASSISTENZIALI, SOCIOSANITARIE E DETENTIVE

CLAUSOLE CONTRATTUALI

- **Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**
- **Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**
- **Prevenzione e gestione dei rifiuti**
- **Tovaglie e tovaglioli**
- **Pulizia dei locali e delle superfici dure**
- **Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio**
- **Comunicazione**
- **Servizi 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**

RISTORAZIONE COLLETTIVA PER STRUTTURE OSPEDALIERE, ASSISTENZIALI, SOCIOSANITARIE E DETENTIVE

CRITERI PREMIANTI

- **Verifiche di conformità**
- **Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali**
- **Impatti ambientali della logistica**
- **Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza**
- **Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi**
- **Servizio da rendere in centro di cottura interno: adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura (SA8000)**

CRITERI PREMIANTI

CRITERI AMBIENTALI	asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado	uffici, università, caserme	strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive
Varietà e modularità dei menù		X	
Km0 e filiera corta	X	X	
Verifiche di conformità			X
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	X (con specificità)	X	X
Impatti ambientali della logistica	X	X	X
Comunicazione	X (corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto)		
Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza			X
Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali	X	X	X
adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura			X
Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura	X	X	Certificazione SA 8000

CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

SPECIFICHE TECNICHE

- **Requisiti degli alimenti**

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

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

Fornitura di derrate alimentari per ospedali, strutture assistenziali e detentive

CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

CRITERI PREMIANTI

- **Chilometro zero e filiera corta**
- **Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari**
- **Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi**
- **Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura**

Criteria ambientali minimi		Obiettivi ambientali	Obiettivi sociali ed economici
Menu, Varietà e modularità dei menù	U	Prevenzione sprechi alimentari Contrasto alla deforestazione Riduzione consumi energetici e idrici Contrasto al cambiamento climatico	
Requisiti degli alimenti: prodotti biologici	S, U, O, F	Tutela della biodiversità Protezione fertilità dei suoli Riduzione uso sostanze pericolose Riduzione consumi energetici e idrici	
		Contrasto al cambiamento climatico	
Requisiti degli alimenti: prodotti DOC, DOP, IGP	S, U, O, F		Sostegno alle economie locali Promozione dei prodotti di qualità nazionali

Requisiti degli alimenti: prodotti equo solidale	S, U, O, F	Contrasto alla deforestazione	Sostegno alle comunità locali Paesi Terzi
Requisiti degli alimenti: prodotti ittici	S, U, O, F	Tutela della biodiversità Riduzione consumi energetici ed emissioni inquinanti (per logistica) Contrasto al cambiamento climatico (per logistica)	Sostegno alle comunità locali Paesi Terzi
Requisiti degli alimenti: stagionalità	S, U, O, F	Riduzione uso sostanze pericolose Riduzione consumi energetici e idrici Contrasto al cambiamento climatico	
Km0 e filiera corta (e biologico)	S, U, O	Tutela della biodiversità Protezione fertilità dei suoli Riduzione uso sostanze pericolose Riduzione consumi energetici ed emissioni inquinanti Contrasto al cambiamento climatico	Sostegno economie locali
Ulteriori caratteristiche sociali dei prodotti alimentari	S, U, O		Contrasto allo sfruttamento del lavoro e lavoro nero

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	S, U, O	Prevenzione dei rifiuti	Sostegno a soggetti svantaggiati
Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	S, U, O	Prevenzione dei rifiuti Riduzione uso sostanze pericolose	
Prevenzione e gestione dei rifiuti	S, U, O	Prevenzione dei rifiuti, Valorizzazione del ciclo dei rifiuti	
Tovaglie, tovaglioli	S, U, O	Prevenzione rifiuti Riduzione uso sostanze pericolose Contrasto alla deforestazione	
Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	S, U, O	Riduzione uso sostanze pericolose Prevenzione rifiuti	
Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	S, U, O	Educazione ambientale	Professionalizzazione del personale

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	S, U, O	Riduzione consumi energetici Riduzione delle emissioni inquinanti Contrasto al cambiamento climatico	
comunicazione	S, U	Educazione ambientale e alimentare	
Impatti ambientali della logistica	S, U, O	Riduzione consumi energetici Riduzione delle emissioni inquinanti Contrasto al cambiamento climatico	
Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura	S, U, O		Contrasto allo sfruttamento del lavoro e lavoro nero
adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura	O	Maggiore capacità degli operatori nel tener conto degli aspetti ambientali	

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

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), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, lattuga batavia, lollo, patate novelle, radicchio ravanelli, rucola, scatola, 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, scatola, 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, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.



Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, 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, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

Grazie per l'attenzione



Ing. Simona Bisillo
s.bisillo@novaconsulting.it