



Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica

DIREZIONE GENERALE SOSTENIBILITA' DEI PRODOTTI E DEI CONSUMI

IL DIRETTORE GENERALE

OGGETTO: Circolare avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

Indicazioni alle stazioni appaltanti: basi d'asta e corrispettivi congrui

Riferimenti al Decreto:

Capitolo B "Indicazioni generali per le stazioni appaltanti"

Indicazioni esplicative

Il testo del D.M. 10 marzo 2020 indica che per l'ottenimento di un servizio di maggiore qualità, anche dal punto di vista ambientale, è necessario definire basi d'asta adeguate e assicurare coerenza tra le prescrizioni contenute nella documentazione di gara.

Basi d'asta adeguate e corrispettivi congrui rivestono un ruolo essenziale per garantire una corretta gestione delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, in coerenza con il quadro normativo vigente e con gli obiettivi di sostenibilità economica, ambientale e sociale. A tal fine, è necessario tenere conto sia dei costi derivanti dall'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) – inclusi i criteri premianti – sia dei costi del lavoro connessi all'applicazione del contratto collettivo nazionale (CCNL) di riferimento per il settore della ristorazione collettiva.

Questo principio è fondamentale anche per assicurare margini di sostenibilità economica agli operatori, come sottolineato nella relazione di accompagnamento al Decreto in oggetto.

Il vigente Codice dei contratti pubblici (d.lgs. n. 36/2023) ha riconosciuto il principio generale di conservazione dell'equilibrio contrattuale.

Di conseguenza, oltre a prevedere nella documentazione di gara clausole per la revisione dei prezzi, le stazioni appaltanti sono invitate ad introdurre meccanismi ordinari di adeguamento dei corrispettivi, secondo quanto stabilito dall'art.60, comma 2-bis del d.lgs. 36/2023 (come modificato dall'art. 23 del d.lgs. 209/2024), applicabili durante l'esecuzione del servizio per tenere conto delle variazioni del contesto economico o di mercato.

Clausole contrattuali - Requisiti degli alimenti

Riferimenti al Decreto:

Capitolo C “Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)”, lett. a (clausole contrattuali), criterio n. 1 “Requisiti degli alimenti”

Capitolo D “Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme”, lett. b “clausole contrattuali”, criterio n. 1 “Requisiti degli alimenti”

Indicazioni esplicative sui requisiti dei prodotti ittici

Con riferimento ai requisiti dei “prodotti ittici” che non provengono da allevamento, si considerano conformi sia i prodotti indicati al punto 1) sia quelli indicati al punto 2):

- 1) I prodotti ittici che rispettano le tre condizioni di seguito elencate:
 - provenienti da zona FAO 27 o 37;
 - rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006;
 - 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Sono ammessi prodotti ittici non certificati per la pesca sostenibile, purché siano rispettate le tre condizioni sopraindicate.

- 2) I prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale, quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti.

Indicazioni esplicative sui prodotti biologici

Nella clausola contrattuale relativa ai “requisiti degli alimenti”, fra le categorie per le quali è prevista la somministrazione di una quota minima di prodotti biologici, sono menzionati i cereali. Per “cereali” si intendono anche i prodotti a base di cereali.

Indicazioni esplicative sulle modalità di verifica di conformità

Con riferimento alle modalità di verifica delle clausole contrattuali inerenti ai requisiti degli alimenti, qualora la produzione dei pasti avvenga presso cucine centralizzate a servizio di più stazioni appaltanti, la stazione appaltante può accettare anche modalità di verifica alternative proposte

dall'operatore economico. In tal caso la stazione appaltante dovrà preliminarmente valutare se tali modalità sono equivalenti in termini di affidabilità.

Criterio premiante – Chilometro zero e filiera corta.

Riferimenti al Decreto:

Capitolo C “Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)”, lett. b “Criteri premianti”, criterio n. 1 “Chilometro zero e filiera corta”, sub criterio a)

Capitolo D “Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme”, lett. C “Criteri premianti”, criterio n. 2 “Chilometro zero e filiera corta”

Indicazioni esplicative sulla disponibilità di materie prime

Qualora la stazione appaltante, nella fase preliminare di verifica, riscontri una disponibilità insufficiente per qualità o rappresentatività nell’ambito del menù di taluni prodotti biologici provenienti da “Km 0” e da filiera corta, l’inserimento del criterio premiante è riferito ai soli prodotti per i quali sia presumibile una disponibilità sufficiente.

Tale verifica è opportuna, in particolare, quando la stazione appaltante utilizza la distanza di 70 Km, così come definita ai sensi dell’art.2 della legge 17 maggio 2022, n. 61 per indicare il “Km 0”, in luogo della distanza di 200 Km stabilita dal D.M. 10 marzo 2020 quale distanza di riferimento per classificare la prossimità tra luogo di produzione e luogo di utilizzo.

Indicazioni esplicative sulle verifiche di conformità

Le stazioni appaltanti, in attuazione del principio del risultato, di cui all’art. 1, comma 1 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, possono limitarsi a chiedere agli operatori economici, in sede di offerta, l’elenco dei produttori da cui intendono rifornirsi per ciascuna delle categorie di prodotti biologici provenienti da “Km 0” e da filiera corta, prevedendo che la presentazione dei contratti preliminari con i produttori stessi avvenga nella fase di aggiudicazione provvisoria.

II DIRETTORE GENERALE
(Dott. Carlo Zaghi)