



## FAQ MENSE BIO

### Q: Cosa prevede il fondo per le mense bio?

A: Il Fondo ministeriale per le mense scolastiche biologiche è destinato in gran parte a ridurre i costi a carico dei beneficiari del servizio di mensa scolastica biologica e secondariamente a realizzare iniziative di informazione e di promozione nelle scuole e di accompagnamento al servizio di refezione (Dlgs del 24 aprile 2017, n. 50; L. 21 giugno 2017 n. 96).

E' stato istituito nel 2017 dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali<sup>1</sup> al fine di promuovere l'utilizzo di alimenti biologici e sostenibili per l'ambiente nelle mense scolastiche, sostenendo le stazioni appaltanti quali enti pubblici e imprese che erogano il servizio mensa a favore dei beneficiari del servizio, gli studenti.

La stazione appaltante o l'impresa che eroga il servizio con i requisiti di MENSA BIOLOGICA è iscritta negli elenchi ministeriali e può beneficiare di una quota del fondo, in base al numero di pasti erogati nell'anno precedente.

### Q: Come fare per accedere al fondo per le mense bio?

A: Le stazioni appaltanti pubbliche che intendono aggiudicare servizi di **mensa scolastica biologica** devono prevedere l'inserimento nei capitolati d'appalto delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici

### Q: quali sono i requisiti richiesti perché una MENSA possa essere definita BIOLOGICA e beneficiare del fondo?

La mensa scolastica è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto riportate nella tabella seguente, che distingue tra Mensa Bio Base e Mensa Bio Eccellenza

| Prodotti Bio                                                        | BASE | ECCELLENZA |
|---------------------------------------------------------------------|------|------------|
| Succhi di frutta                                                    | 100% | 100%       |
| Uova                                                                | 100% | 100%       |
| Yogurt                                                              | 100% | 100%       |
| Cereali e derivati                                                  | 70%  | 90%        |
| Farine                                                              | 70%  | 90%        |
| Frutta                                                              | 70%  | 90%        |
| Legumi                                                              | 70%  | 90%        |
| Olio extravergine                                                   | 70%  | 90%        |
| Ortaggi                                                             | 70%  | 90%        |
| Pane e prodotti da forno                                            | 70%  | 90%        |
| Pasta                                                               | 70%  | 90%        |
| Prodotti trasformati di origine vegetale (escluso succhi di frutta) | 70%  | 90%        |
| Riso                                                                | 70%  | 90%        |
| Carne                                                               | 30%  | 50%        |
| Pesce da acquacoltura                                               | 30%  | 50%        |
| Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt)                          | 30%  | 50%        |

<sup>1</sup> Fondo istituito con D.L. 24 aprile 2017, n. 50 (art. 64, comma 5 bis), convertito in legge con modificazioni dalla L. 21 giugno 2017, n. 96 e ulteriormente regolato con D.M. (MIPAAF) del 18 dicembre 2017 quanto a "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche". Vedere Allegato 1



**Q: Vi sono criteri premianti?**

Sono previsti criteri di premialità per quei Comuni che hanno previsto il recupero dei prodotti non somministrati destinandoli a organizzazioni benefiche, la distribuzione gratuita di prodotti alimentari a persone in stato di indigenza e l'utilizzo di materie bio provenienti da filiere corte, cioè prodotte nel raggio di 150 km dal luogo di somministrazione del servizio.

**Q: Sono previste deroghe in caso di difficoltà nel reperire i prodotti bio?**

A: Deroghe, eventualmente previste nel contratto, devono essere adeguatamente motivate e sono del 20% per mensa scolastica BIO BASE, e del 10% mensa scolastica BIO ECCELLENZA.

**Q: Di quanto aumenta il costo del pasto inserendo prodotti biologici?**

A: A differenza di quanto si possa immaginare, l'aumento è di pochi centesimi a pasto: le materie prime incidono solo per il 20-30% sull'intero costo del pasto e su questa porzione, anche il maggior costo del bio incide per una % bassa.

**Q: Cosa sono i CAM: Criteri Ambientali Minimi?**

R: I Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto - non solo nell'ambito della ristorazione - volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato. Il "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs 56/2017) ha reso **obbligatoria l'applicazione dei CAM** da parte di tutte le stazioni appaltanti.

**Q: I CAM prevedono l'inserimento dei prodotti biologici nei capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica?**

A: Sì, il 4 aprile 2020 sono stati pubblicati in Gazzetta Ufficiale i nuovi Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Le indicazioni di biologico per l'acquisto di prodotti o servizi nel settore della ristorazione collettiva e nella fornitura di derrate alimentari risultano quelle indicate nella seguente tabella.

Quindi l'inserimento di prodotti biologici è obbligatorio in tutti i servizi mensa

| Prodotti                            | % Biologico |
|-------------------------------------|-------------|
| Succhi di frutta                    | 100%        |
| Uova                                | 100%        |
| Latte e Yogurt                      | 100%        |
| Cereali e derivati                  | 50%         |
| Frutta                              | 50%         |
| Legumi                              | 50%         |
| Olio extravergine                   | 40%         |
| Ortaggi                             | 50%         |
| Pelati, polpa e passata di pomodoro | 33%         |
| Carne bovina                        | 50%         |
| Carne avicola                       | 30%         |
| Carne suine                         | 10%         |