



best

Best practices exchange and strategic tools for GPP

Scambio delle migliori pratiche e strumenti strategici per il GPP

**I CAM per il servizio di ristorazione collettiva
e la fornitura di derrate alimentari**



LIFE14 GIE/IT/000812



MINISTERUL MEDIULUI



Decreto Ministeriale del 25 LUGLIO 2011:

I Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari

(G.U. n.220 del 21-9-2011)



Il **Green Public Procurement** è l'approccio in base al quale le Amministrazioni Pubbliche:



integrano i **criteri ambientali** nelle procedure di gara
incoraggiano la **diffusione di tecnologie ambientali**
sviluppano **prodotti validi sotto il profilo ambientale**
ricercano e selezionano le soluzioni che hanno il **minore impatto possibile sull'ambiente lungo l'intero ciclo di vita**



Gli obiettivi



Innovare e **favorire l'innovazione** ambientale di prodotto e di processo (conversione ecologica)



Razionalizzare i processi di acquisto e **risparmiare i costi** lungo il ciclo di vita



Sostenere e premiare le imprese virtuose



Favorire nuovi mercati e stimolare processi **per la riduzione del consumo di risorse naturali**, la prevenzione dei rifiuti, il riciclo e il riuso

Con la legge 28 dicembre 2015, n. 221, c.d. Collegato Ambientale, e nello specifico con l'art. 18, è stato introdotto l'impiego dei "**criteri ambientali minimi**" (CAM)

negli appalti pubblici per le forniture e negli affidamenti dei servizi nell'ambito delle categorie previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PANGPP)



Con l'emanazione del codice dei contratti (D. Lgs. n.50 del 18 aprile 2016 e s.m.i.) si è intervenuto sulle norme in vigore:

- ✓ **L'art. 71** prescrive che i bandi “contengono altresì i **criteri minimi ambientali** di cui all'art. 34
- ✓ **L'art. 34** prevede “l'inserimento” (comma 1) e “l'affidamento di qualunque importo (comma 3), relativamente alle categorie di forniture e di affidamenti di servizi e lavori oggetto dei criteri ambientali minimi adottati nell'ambito del citato Piano d'azione”



GAZZETTA
UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

- ✓ **L'art. 144**, relativo ai **Servizi di ristorazione**, dispone che i servizi di ristorazione sono aggiudicati secondo le regole definite in relazione ai servizi sociali. Riguardo alla valutazione dell'offerta tecnica si dispone la necessità di tener conto degli aspetti qualitativi dei prodotti, anche con riferimento agli aspetti **biologici, tipici o tradizionali** e alle disposizioni ambientali in materia di green economy (Criteri Ambientali Minimi)



GAZZETTA
UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Gli impatti delle coltivazioni e della trasformazione dei cibi

- ✓ **Uso di pesticidi e fertilizzanti:** inquinamento falde acquifere, acidificazione del suolo, drenaggio dei nutrienti, danneggiamento biodiversità, eutrofizzazione
- ✓ **Impoverimento del terreno, deforestazione e perdita di biodiversità:** coltivazione intensiva, pascolo eccessivo e il ricorso eccessivo a mezzi meccanici per la raccolta sono le maggiori cause
- ✓ **Allevamento, pesca ed acquacoltura intensivi:** l'allevamento animale è responsabile del 18% delle emissioni di gas serra: per 1 kg di manzo=100.000 lt acqua



- ✓ **Consumo di energia e acqua:** nella produzione di prodotti alimentari (in fase di produzione, preparazione e distribuzione). Più complesso è il processo più energia consuma
- ✓ **Additivi usati negli alimenti trasformati** (antiossidanti, aromi, additivi, coloranti, emulsionanti, conservanti)
- ✓ **Produzione di rifiuti:** un notevole impatto è dato dagli imballaggi usa e getta e stoviglie monouso
- ✓ **Impatti derivanti dai servizi di Ristorazione:** recupero oli usati, raccolta differenziata, macchinari efficienti, prodotti pulizia ecologici, veicoli a basse emissioni

I CAM: specifiche tecniche di base

- ✓ Produzione degli alimenti e delle bevande
- ✓ Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- ✓ Trasporti
- ✓ Consumi energetici
- ✓ Pulizie dei locali
- ✓ Requisiti degli imballaggi
- ✓ Gestione dei rifiuti
- ✓ Informazione agli utenti



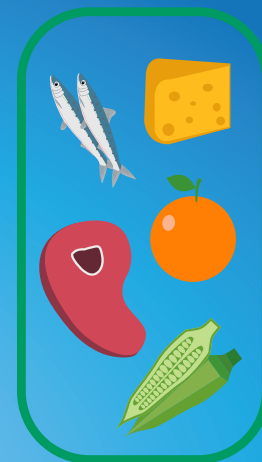
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

Devono provenire:

- ✓ per almeno il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica**
- ✓ per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **“sistemi di produzione integrata”**, da prodotti a Indicazione Geografica Tipica (IGT), Denominazione di Origine Protetta (DOP), Specialità Tradizionale Garantita (STG)

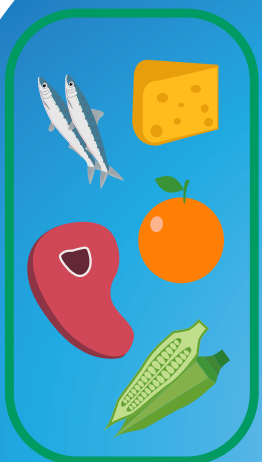


- Produzione biologica
- IGT, DOP, STG



ORGANIC





La **carne** deve provenire:

per almeno il **15%** in peso sul totale, da produzione biologica e per almeno il **25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da Prodotti Tipici e Tradizionali

ORGANIC



- IGP, DOP
- Produzione biologica



PAPER



Prodotti in **carta-tessuto**

(fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici):

devono essere utilizzati prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009

(2009/568/CE)



L'aggiudicatario deve utilizzare **mezzi di trasporto a basso impatto ambientale** per il trasporto delle merci, quali:

- ✓ Mezzi di trasporto su ferro
- ✓ Veicoli, almeno euro 4
- ✓ Veicoli elettrici
- ✓ Vetture ibride



Consumi energetici:

Il fornitore deve usare **apparecchi** la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- ✓ alla classe **A+** per i frigoriferi ed i congelatori
- ✓ alla classe **A** per lavatrici, lavastoviglie e forni



Pulizie dei locali:

il fornitore deve utilizzare prodotti detergenti e disinfettanti conformi (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) (Ecolabel)

Imballaggio:

conformi al D.Lgs 152/2006 e s.m.i.. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%



Informazione agli utenti:

il gestore del servizio di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- ✓ Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- ✓ Provenienza territoriale degli alimenti
- ✓ Stagionalità degli alimenti
- ✓ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti



Gestione dei rifiuti:

garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale



I CAM: Specifiche tecniche premianti

- ✓ Produzione degli alimenti e delle bevande
- ✓ Carbon footprint
- ✓ Destinazione del cibo non somministrato
- ✓ Requisiti dei prodotti esotici
- ✓ Trasporti
- ✓ In caso di centro di cottura esterno: prossimità tra luogo di cottura e consumo
- ✓ Riduzione del rumore



Produzione degli alimenti e delle bevande: % maggiori rispetto a quelle dei criteri di base.

Prodotti Equo Solidali: Punteggio a chi offre prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi della “Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale”

Carbon Footprint: possibilità di assegnare punteggi a chi si impegna ad utilizzare alimenti caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra, espressi in CO2 equivalente lungo il ciclo di vita



Destinazione del cibo non somministrato:

Punteggio all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale

(in linea con la ratio della Legge 155/2003 del buon samaritano, recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”. Rafforzata dalla legge 19 agosto 2016 «*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*»)



Trasporti

punteggio ulteriore a chi:



- ✓ Effettua attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi
- ✓ Organizza e attua sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa
- ✓ In caso di centro di cottura esterno: Prossimità tra luogo di cottura e consumo

Gli enti devono definire clausole contrattuali aventi ad oggetto la protezione dell'ambiente. Nel caso dei **CAM per la ristorazione** sono già previste le seguenti:

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione eccedenze alimentari:

rapporto semestrale dove elencare tipi, quantità dei prodotti, metodi di produzione dei prodotti acquistati e dichiarare approssimativamente la quantità di prodotti non consumata nel periodo e le misure per ridurre tali quantità

Riduzione dei rifiuti: Utilizzo di stoviglie, posate, bicchieri riutilizzabili (vetro, metallo, ceramica, etc.)

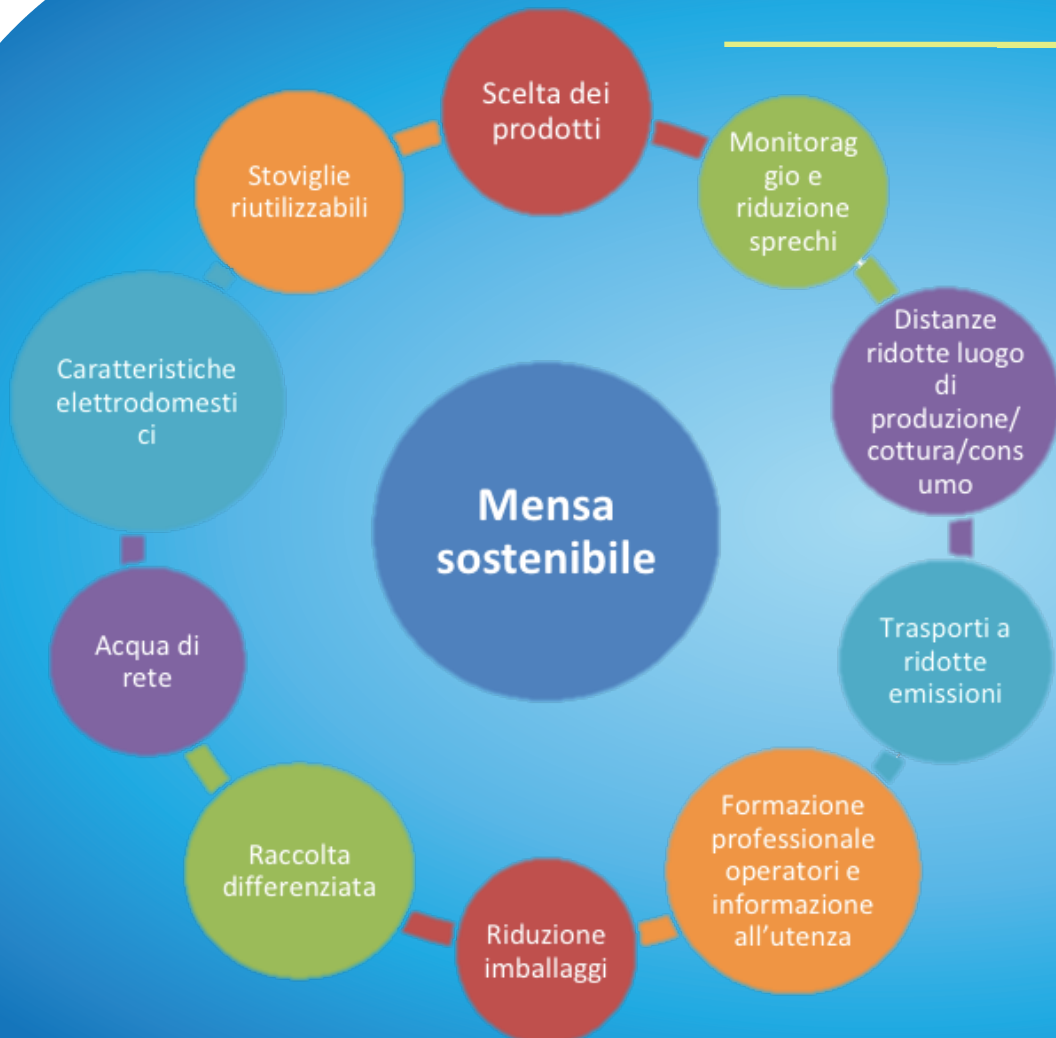


Formazione del personale:

L'aggiudicatario deve garantire al proprio personale che siano affrontate le seguenti tematiche:

- ✓ Alimentazione e salute
- ✓ Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- ✓ Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- ✓ Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- ✓ Stagionalità degli alimenti
- ✓ Corretta gestione dei rifiuti
- ✓ Energia, trasporti e mense





→ **Filiera controllate**
(BIO, DOP, IGP, Fair trade)

→ **Filiera corta**



Derrate alimentari:

I Criteri Ambientali Minimi da applicare obbligatoriamente nel caso in cui sia prevista la fornitura delle derrate alimentari sono i **medesimi** previsti per la ristorazione collettiva, sia per quanto riguarda le **specifiche tecniche di base** che per le **specifiche tecniche premianti**, con riferimento alla fornitura di prodotti primari.

Sono chiaramente esclusi i criteri riguardanti il servizio.

