

Gli appalti verdi nella ristorazione collettiva diventano realtà

Finalmente gli appalti verdi sono una realtà. Sono stati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, previsti nell'ambito del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (il cosiddetto Green Public Procurement).

I criteri si suddividono in ambientali di base e premianti. Un appalto è verde se riporta tutti i criteri di base. Gli ambientali, anche quelli di base, corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti, il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti servizi oggetto dell'appalto e che si consiglia siano riportate nell'appalto sono le norme che disciplinano: l'agricoltura biologica, i prodotti a denominazione d'origine, i prodotti tradizionali, il benessere degli animali negli allevamenti.

In linea con le indicazioni del Pan Gpp, al fine di tenere nel massimo conto gli aspetti della sostenibilità (ambientali, economici e sociali), la forma di aggiudicazione preferibile è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dal Codice dei Contratti Pubblici 2.

Tale sistema consente di qualificare ulteriormente l'offerta rispetto a quanto indicato come requisito base, attribuendo un punteggio tecnico a prestazioni ambientali e, ove possibile, sociali, più elevate, tipiche di prodotti meno diffusi e talvolta più costosi, senza compromettere l'esito della gara. In questo modo si favorisce e si premia l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato.

Per quanto concerne la ristorazione collettiva, le specifiche tecniche di base per la produzione di alimenti e bevande con riferimento a frutta e verdura prevedono, tra gli altri requisiti, che i prodotti ortofrutticoli debbano essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per quanto concerne invece la carne questa deve provenire, per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica e, per almeno il 25%, da prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) e Dop (Denominazione di origine protetta). Per il pesce, per almeno il 20% da acquacoltura biologica.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: alimentazione, salute e ambiente; provenienza territoriale degli alimenti; stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Nell'ambito delle specifiche tecniche premianti, si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che, tra le altre cose: si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti

termini di Co2 equivalenti lungo il ciclo di vita; a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

In merito al trasporto degli alimenti oggetto del contratto di appalto, occorre effettuare 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, nonché organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. Si assegnano, inoltre, punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km).

Per quanto riguarda i criteri ambientali, per gli appalti relativi alla fornitura di derrate alimentari quali 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, questi devono provenire per almeno il 40% da produzione biologica e per almeno il 20% da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti Igp, Dop, Stg (Specialità tradizionali garantite). La carne, invece, deve provenire, per almeno il 15%, da produzione biologica e, per almeno il 25%, da prodotti Igp e Dop. Infine, il pesce deve essere per almeno il 20%, da acquacoltura biologica.

Il Piano di azione completo può essere scaricato all'indirizzo

<http://www.ambienteterritorio.coldiretti.it/tematiche/Ogm/Documents/gpp.pdf>