



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Il ruolo delle mense verdi per la diffusione di cibi buoni e sostenibili

Sardegna Compra Verde-Mense Sostenibili

Luisa Mulas

RAS-Assessorato della Difesa dell'Ambiente-Servizio SAVI



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



I dati sulla ristorazione collettiva



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



La domanda

Rientrano nella categoria merceologica ristorazione:

- a) produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- b) preparazione dei pasti;
- c) confezionamento dei pasti;
- d) somministrazione dei pasti;
- e) gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- f) gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico

Es. Ristorazione collettiva nel Comune di Nuoro

Pasti erogati per anno: oltre **800.000**

Asili nido comunali	
Casa protetta	
Comunità alloggio	
Scuole primarie	
ASL 3	
ERSU	
Questura	
Vigili del fuoco	
Casa circondariale di Nuoro	
Enti privati	

Ristorazione scolastica (materne): 99.600

**Asili nido: 46.000 (gestione interna) +
16.632 (gestione esterna) = 62.632**

Scuole primarie: 27.000

Casa protetta e comunità alloggio: 48.180

Ospedali: 459.900




**Case famiglia e centro diurno (ASL):
38.325**

Altri enti pubblici: 87.982

Ristorazione collettiva in Sardegna



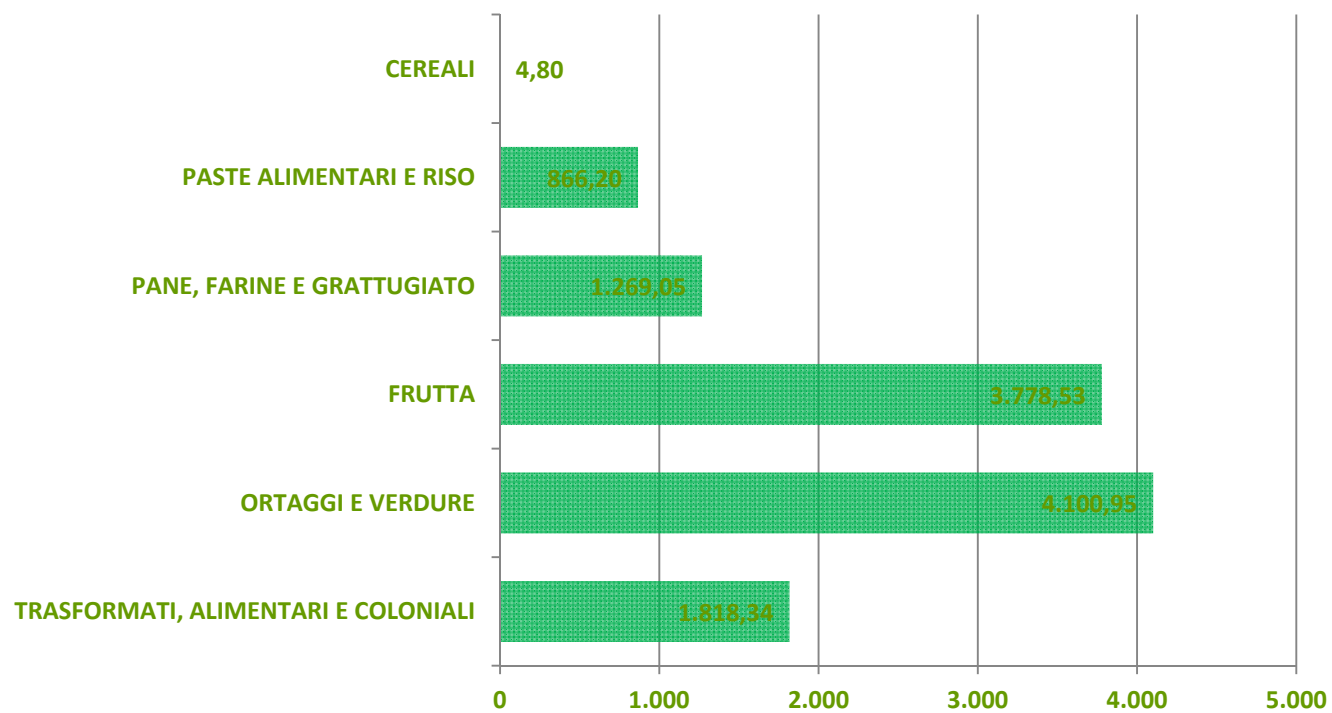
In termini monetari la spesa erogata dall'Amministrazione Pubblica per il servizio di ristorazione collettiva, nell'ambito delle diverse categorie, è pari a:

-  **ristorazione scolastica:** 40,4 mln di euro
-  **ristorazione universitaria:** 3,43 mln di euro
-  **ristorazione ospedaliera:** oltre 17 mln di euro

Totale spesa: oltre **61 milioni** di euro l'anno

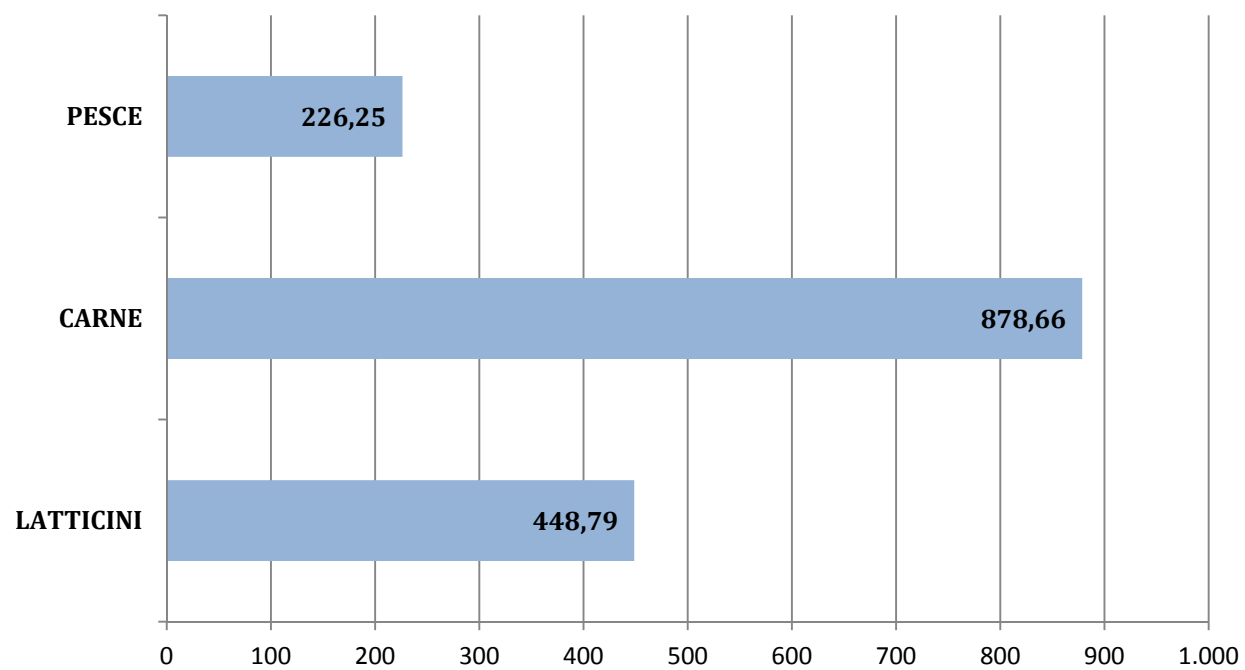


Richiesta di derrate alimentari annue (tonnellate)

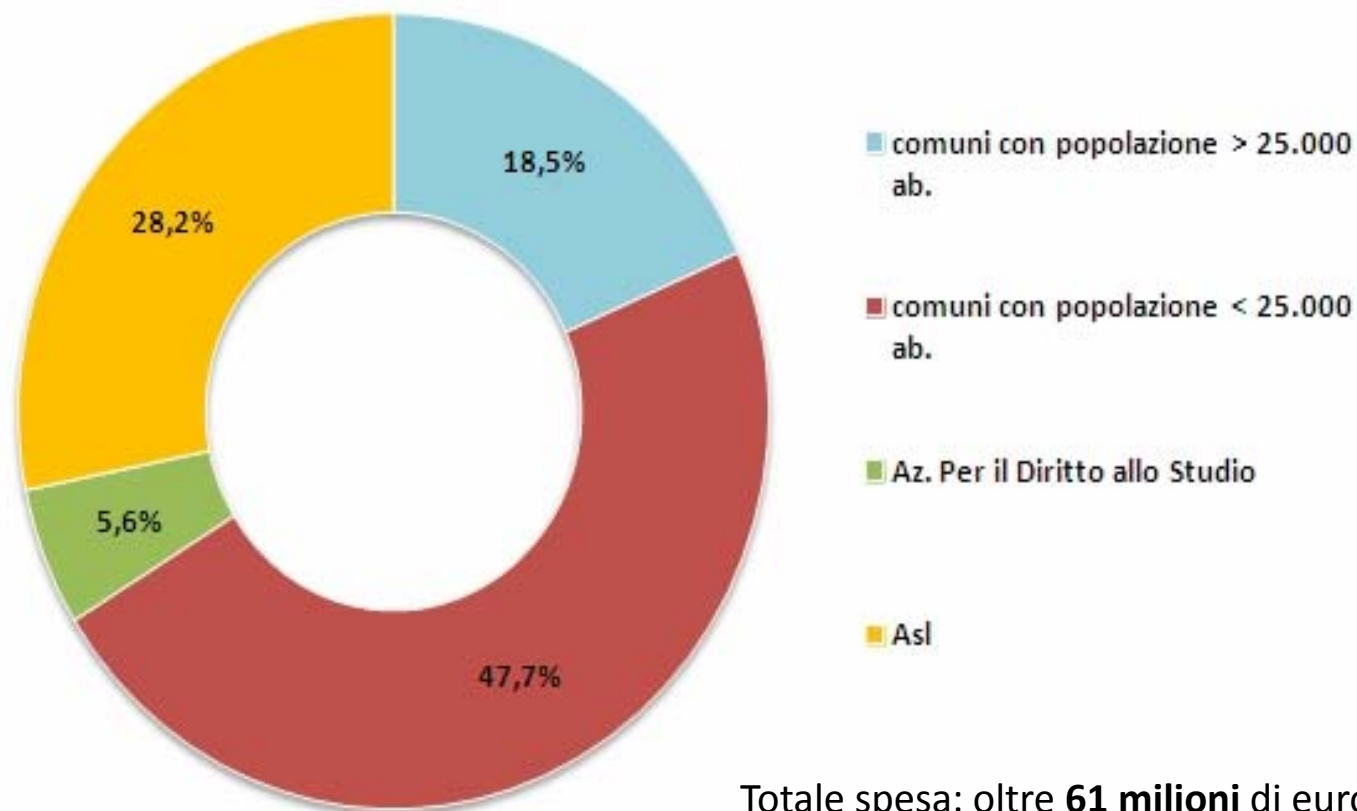




Richiesta di derrate alimentari annue (tonnellate)



Spesa per tipologia di stazioni appaltanti





UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Gli impatti ambientali



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Gli impatti delle coltivazioni, della trasformazione dei cibi e dei servizi di catering

1. Uso di pesticidi e fertilizzanti
2. Impoverimento del terreno, deforestazione e perdita di biodiversità
3. Allevamento, pesca ed acquacoltura intensivi
4. Consumo di energia e acqua, produzione di rifiuti nella produzione di prodotti alimentari
5. Additivi usati negli alimenti trasformati
6. Produzione di rifiuti
7. Impatti derivanti dalle prestazioni di servizi di ristorazione



Rifiuti, consumo di risorse e sostanze chimiche

- rifiuti da imballaggi e posate/stoviglie mono uso
- rifiuti derivanti dalla lavorazione dei cibi e dagli scarti dei pasti
- consumo di acqua ed energia delle attrezzature usate per lo svolgimento del servizio
- sostanze pericolose contenute nei prodotti di pulizia
- emissioni e consumi di energia dei mezzi di trasporto

IMPATTI	APPROCCIO GPP
<p>Eutrofizzazione, acidificazione ed effetti tossici sulla salute umana e l'ambiente dovuto al bioaccumulo di pesticidi, fertilizzanti presenti nell'acqua, nell'aria, nel suolo e nei cibi.</p> <p>Erosione dei suoli, distruzione delle foreste e perdita di biodiversità causate da sistemi intensivi nell'agricoltura, l'allevamento intensivo, l'acquicoltura e la pesca</p> <p>Crudeltà verso gli animali e mancanze di rispetto per la salute degli stessi.</p> <p>Alto consumo di energia per la produzione e lavorazione degli alimenti.</p> <p>Alto consumo di acqua e inquinamento derivante dai processi produttivi degli alimenti. Rifiuti da imballaggi.</p> <p>Effetti negativi sulla salute dei lavoratori dovuto all'uso di sostanze pericolose.</p> <p>Uso eccessivo di prodotti di pulizia che portano a problemi di salute per i lavoratori e un aumento dei livelli di inquinamento delle acque reflue.</p> <p>Alto consumo di energia ed acqua causato dalle apparecchiature da cucina.</p> <p>Inquinamento dovuto ai trasporti necessari per condurre il servizio.</p>	<p>Acquisto di alimenti biologici</p> <p>Acquisto di alimenti prodotti con sistemi agricoli di produzione integrata.</p> <p>Acquisto di prodotti ittici pescati o allevati in modo sostenibile.</p> <p>Acquisto di prodotti animali derivanti da allevamenti ad alto standard di salute per gli animali.</p> <p>Acquisto di prodotti sfusi o con imballaggi ad alto contenuto di materiale riciclato.</p> <p>Uso di stoviglie, posate e biancheria da tavola multiuso.</p> <p>Uso di prodotti di carta sostenibili</p> <p>Raccolta differenziata dei rifiuti e idonea formazione degli operatori.</p> <p>Minimizzazione dell'uso di sostanze chimiche pericolose nella lavorazione degli alimenti e uso di prodotti per la pulizia delle stoviglie e dei locali a basso impatto ambientale.</p> <p>Acquisto di apparecchiature elettriche a basso consumo energetico.</p> <p>Organizzazione degli spostamenti tramite percorsi ottimizzati e uso di mezzi efficienti e a basse emissioni per l'espletamento del servizio.</p>

Servizio mensa scolastica – impatti ambientali





UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



I criteri ecologici di riferimento



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



I CAM per la ristorazione

Decreto Ministeriale del 25.07.2011: criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (G.U. n.220 del 21-9-2011)

I criteri si suddividono in criteri ambientali “di base” e “premianti”.

Un appalto è “verde” se integra tutti i criteri “di base”.



Il Piano d'Azione Nazionale per il GPP

Legge 296/06 (Legge Finanziaria 2007), art. 1, commi 1126, 1.127 e 1.128, prevede la predisposizione di un "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione"

"Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione" (PAN GPP), approvato con Decreto del Ministero dell'Ambiente, di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze e con il Ministro dello Sviluppo Economico n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008.

Revisione 10 Aprile 2013 GURI n.102 del 3 maggio 2013



I settori di intervento

Edilizia (edifici e strade)

Servizi Energetici
(raffrescamento, raffreddamento ed illuminazione)

Servizi di gestione degli edifici
(pulizia e manutenzione)

Elettronica e telecomunicazione

Arredi

Cancelleria

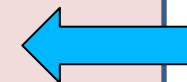
Servizi urbani e al territorio

Trasporti (mezzi e servizi)

Gestione rifiuti

Mense ed alimenti

Tessili e calzature





UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



I Criteri ambientali minimi ristorazione

Alimenti

Almeno il 60%, espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti 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*: devono provenire, per almeno il 40%, da produzione biologica e, per la quota percentuale restante, da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP DOP e STG da prodotti tipici e tradizionali,



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



I CAM per la ristorazione

Alimenti

Almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, di alimenti quali:

- **carne**: deve provenire, per almeno il 15%, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE), per la quota percentuale restante, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali,
- **pesce**: deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti). Per il pesce, la percentuale del 40% viene ridotta, fino a 24 mesi dalla data di pubblicazione del presente documento al 20%.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



I CAM per la ristorazione

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti che crescono all'aperto nella regione in cui viene prestato il servizio in oggetto. Tuttavia, non è indispensabile che i prodotti provengano da tale territorio.

Acqua e bevande : se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie), non potranno essere distribuite in confezione ma sfuse.

Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).



Fornitura di **pesce da acquacoltura biologica**, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o **pesca sostenibile** (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

Max CC3

- C1 punti se fornito in %, compresa tra lo 0 e il 5%, espresso in % di peso sul totale;
- C2 punti se fornito in %, compresa tra il 6 e il 10%, espresso in % di peso sul totale;
- C3 punti se fornito in %, compresa tra l'11 e il 19%, espresso in % di peso sul totale;
- C4 punti se fornito in percentuale uguale o superiore al 20 % espresso in % di peso sul totale.

Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:

Dichiarazione del legale rappresentante.

Il **pesce da acquacoltura biologica** provenga da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento CE n.834/07 e relativi regolamenti attuativi

I prodotti **da pesca sostenibile** siano in possesso dei certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



In Sardegna



LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE ACQUISTA VERDE,
RISPARMIA L'AMBIENTE



ULTIME NOTIZIE

21.02.13 Cagliari 12 marzo 2013, seminario: "Produzione e consumo sostenibile: le opportunità per le imprese"

21.02.13 Sardegna Ricerche: bandi per l'innovazione in Sardegna

19.02.13 Sassari 27 febbraio 2013, seminario: "Produzione e consumo sostenibile: le opportunità per le imprese"

18.02.13 Sassari 26 febbraio 2013, seminario provinciale

Acquistare verde significa ridurre il prelievo delle risorse naturali e la produzione dei rifiuti, utilizzare materie prime e fonti di energia rinnovabili, eliminare sostanze chimiche e pericolose.

Vuol dire promuovere la green economy e incentivare nuovi modelli di produzione e consumo sostenibile.

Migliorare la qualità della vita dei cittadini, mantenendo e valorizzando il patrimonio ambientale, è sostenibile e realizzabile.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



POR FESR Sardegna 2007-2014: asse 4 obiettivo 4.1.2.d
Azioni di accompagnamento per l'adozione di procedure di acquisti verdi

Scrivere le
regole

Aiutare gli enti
a fare

Interventi in
settori
economici
strategici

Fare rete

Premiare le
buone
pratiche



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Attività realizzate nel settore agroalimentare

- Gruppo di lavoro interassessoriale con Ass Agricoltura e Ass. Sanità
- Osservatorio regionale sulla ristorazione collettiva pubblica in Sardegna
- Tavolo Tecnico sulle Mense sostenibili
- Prototipo di bando di gara green
- Rete delle mense sostenibili
- Definizione di un piano di formazione per accompagnare enti pubblici ed enti gestori delle mense all'adozione dei criteri della Rete



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Rete delle mense sostenibili in Sardegna



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Rete delle mense sostenibili: criteri

- Rappresentano i requisiti che devono essere rispettati *da una mensa* per poter accedere alla Rete
- Sono ispirati ai CAM che delineano gli aspetti di cui tenere conto per poter definire un servizio di ristorazione come “a basso impatto ambientale”
- Sono meno restrittivi dei CAM perché vogliono valorizzare le esperienze già in corso ed essere da stimolo ad un processo di miglioramento continuo



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Rete delle mense sostenibili: adesione

- Regione promuove e diffonde la Rete ed invita i Comuni ad aderire

- Kit di adesione:
 - Format Delibera di Giunta
 - Format richiesta con checklist di rispetto dei criteri, autodichiarazione veridicità informazioni, inserimento delibera in allegato

- Regione invia ad aderenti **Decalogo** da apporre nella mensa e li iscrive in Elenco che viene pubblicato sul sito



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Rete delle mense sostenibili: decalogo



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



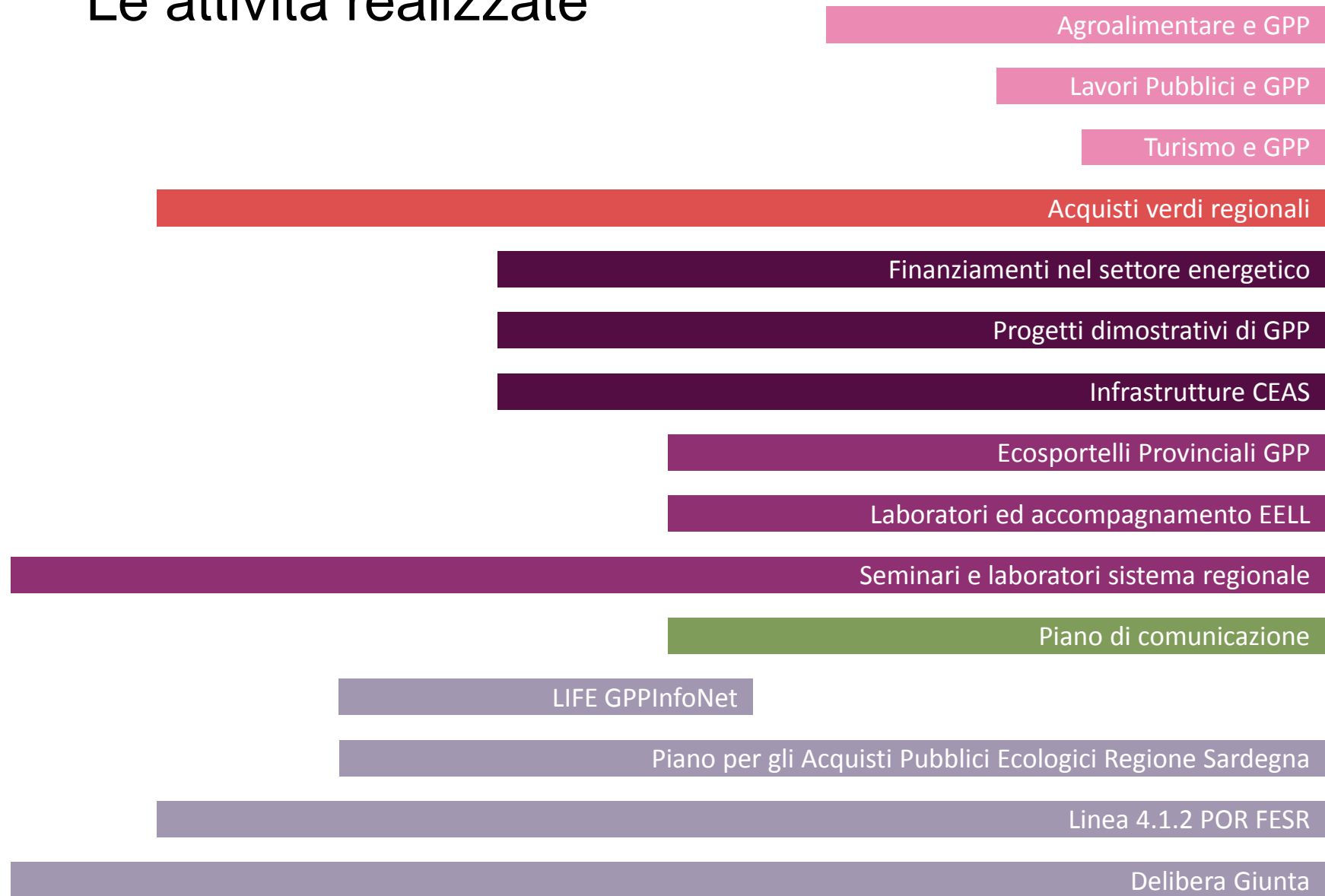
Noi aderiamo alla rete regionale delle mense sostenibili

Nella nostra mensa...

1. Si consumano alimenti provenienti da agricoltura biologica;
2. Mangiamo frutta e verdura di stagione;
3. C'è attenzione per il nostro territorio e le nostre tradizioni;
4. Il cibo non si spreca;
5. Produciamo pochi rifiuti e facciamo la raccolta differenziata;
6. Riduciamo al minimo i consumi di acqua e di energia;
7. Privilegiamo l'uso di prodotti che non contengono sostanze chimiche pericolose;
8. Siamo consapevoli dell'importanza di una alimentazione più sana e rispettosa dell'ambiente;
9. Anche il personale addetto al servizio opera nel rispetto dell'ambiente;
10. Ci confrontiamo per migliorare sempre.



Le attività realizzate



2007

2008

2009

2010

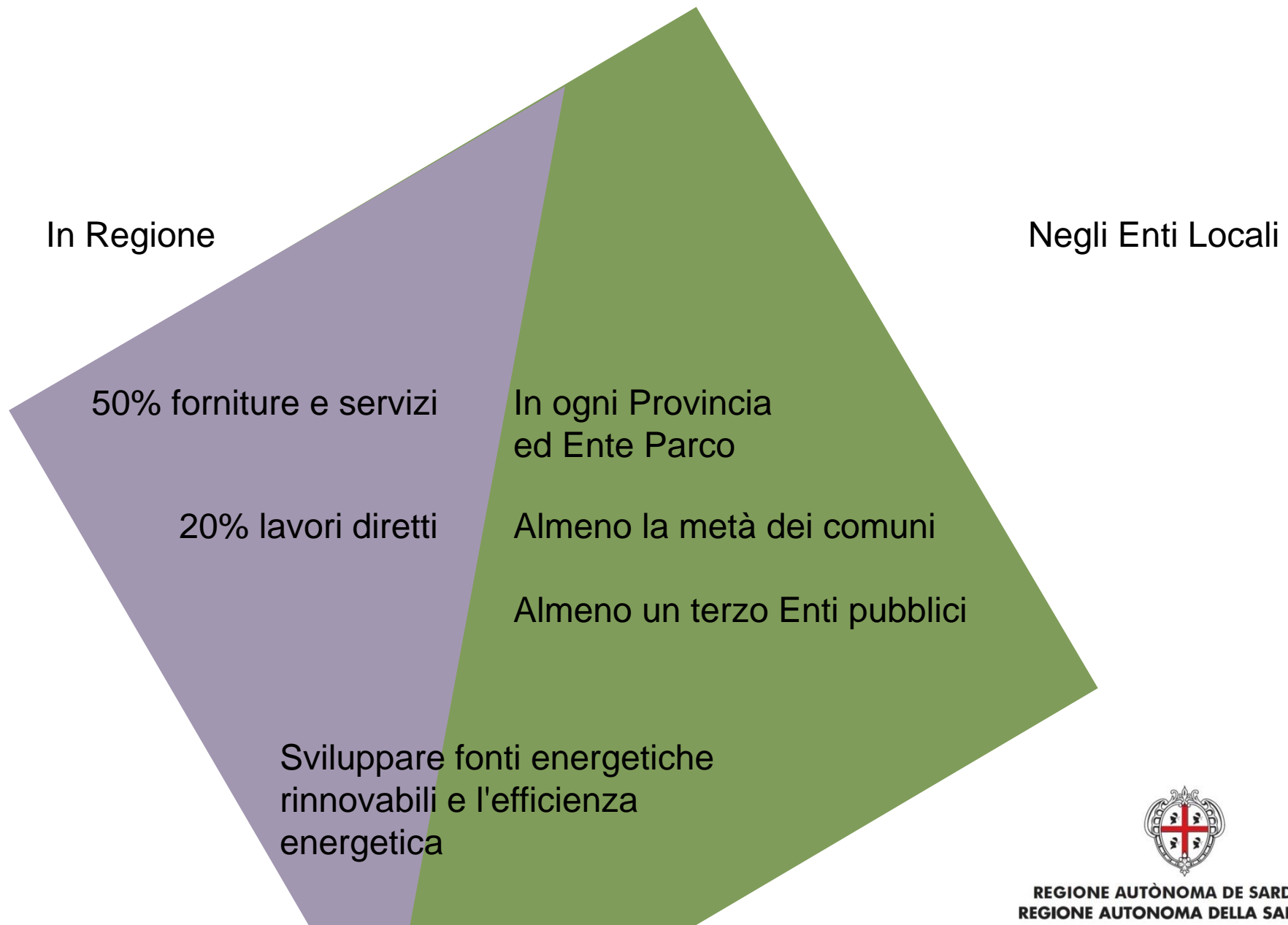
2011

2012

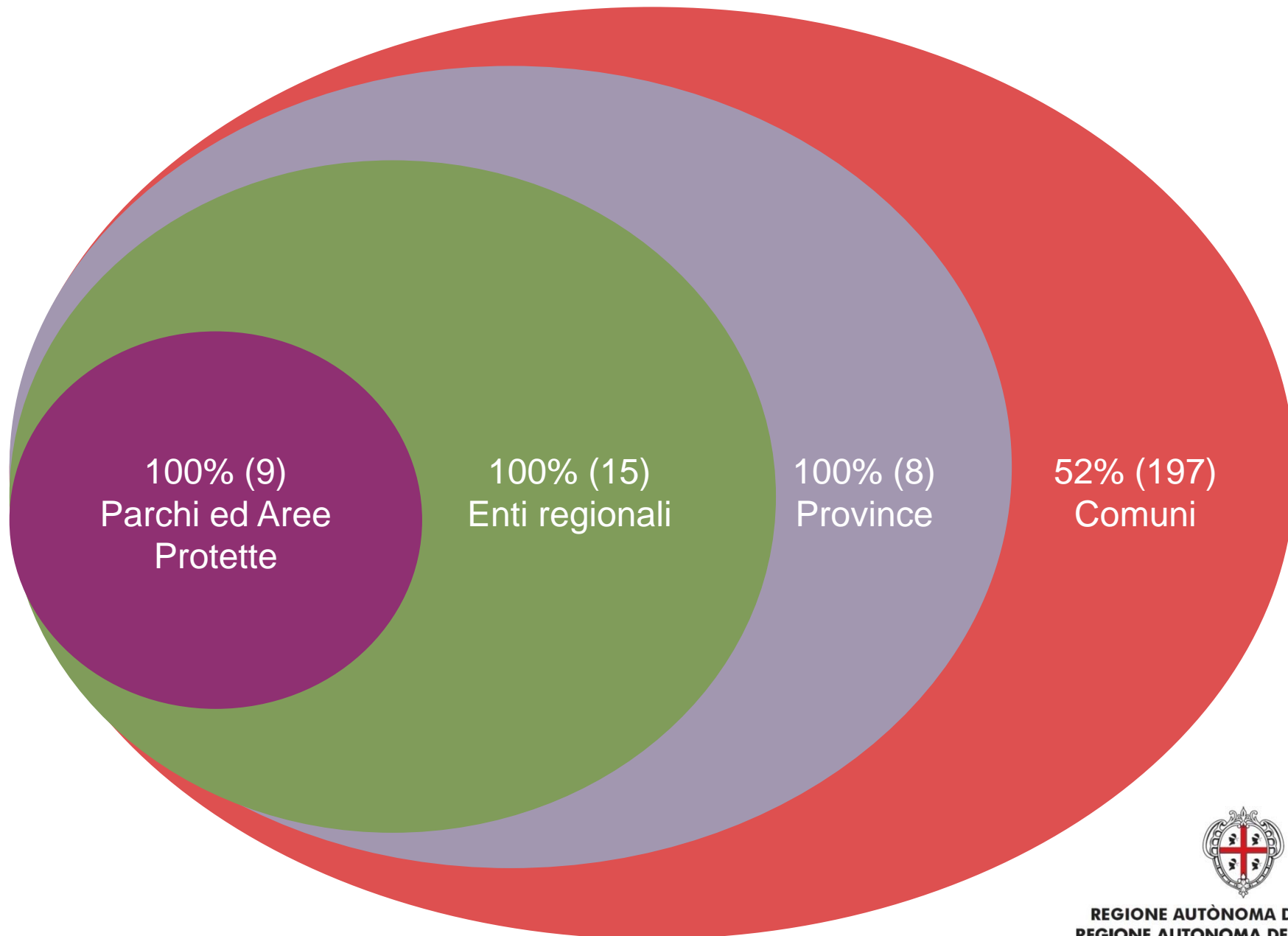
2013

2014

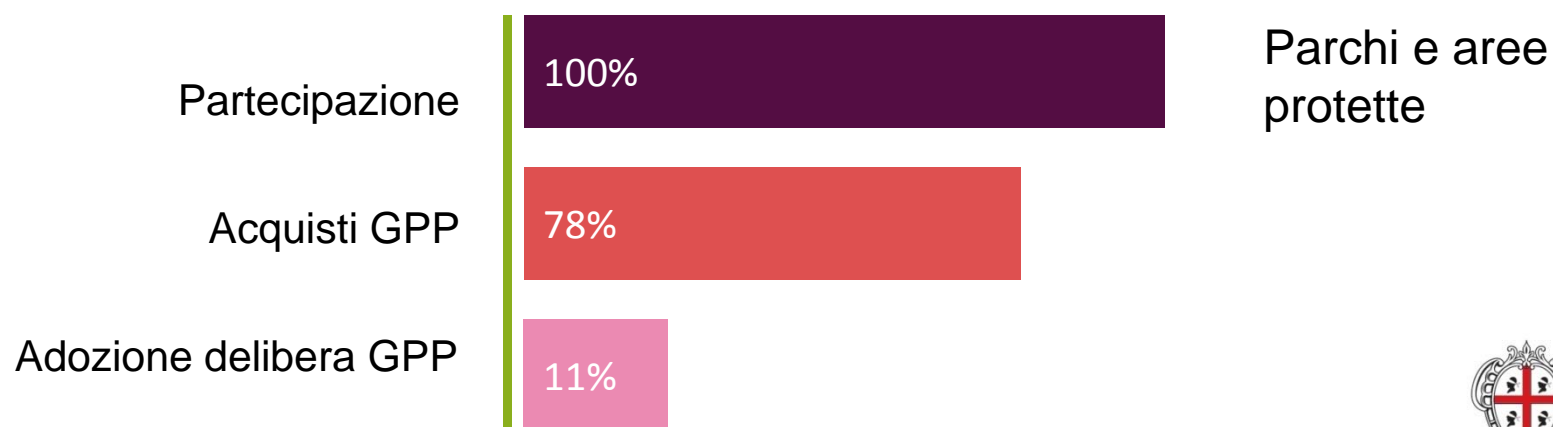
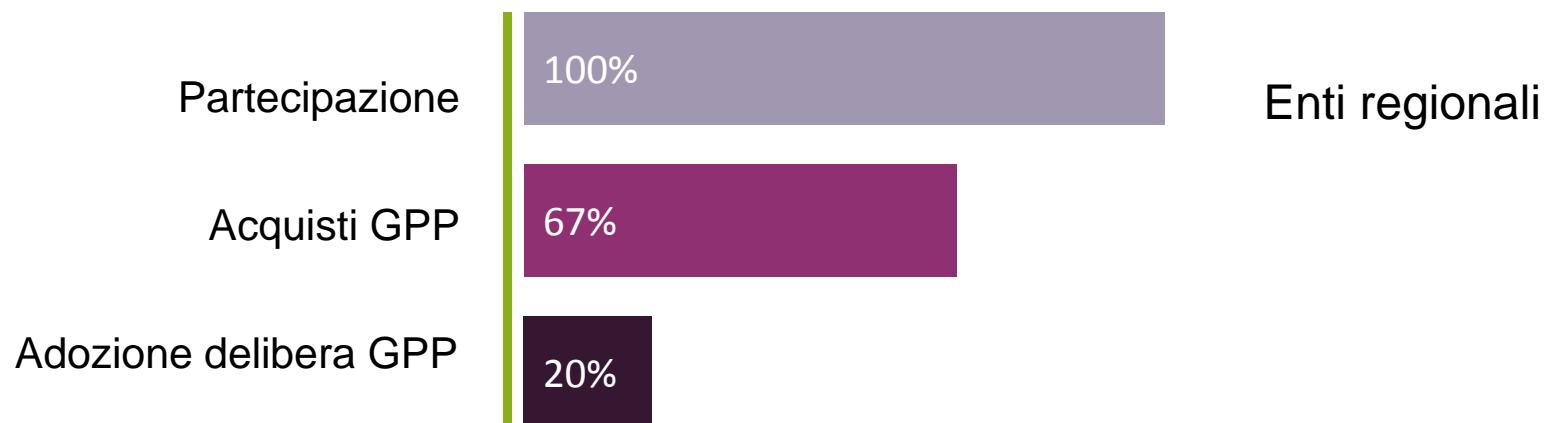
Piano Acquisti Pubblici Ecologici Regione Sardegna



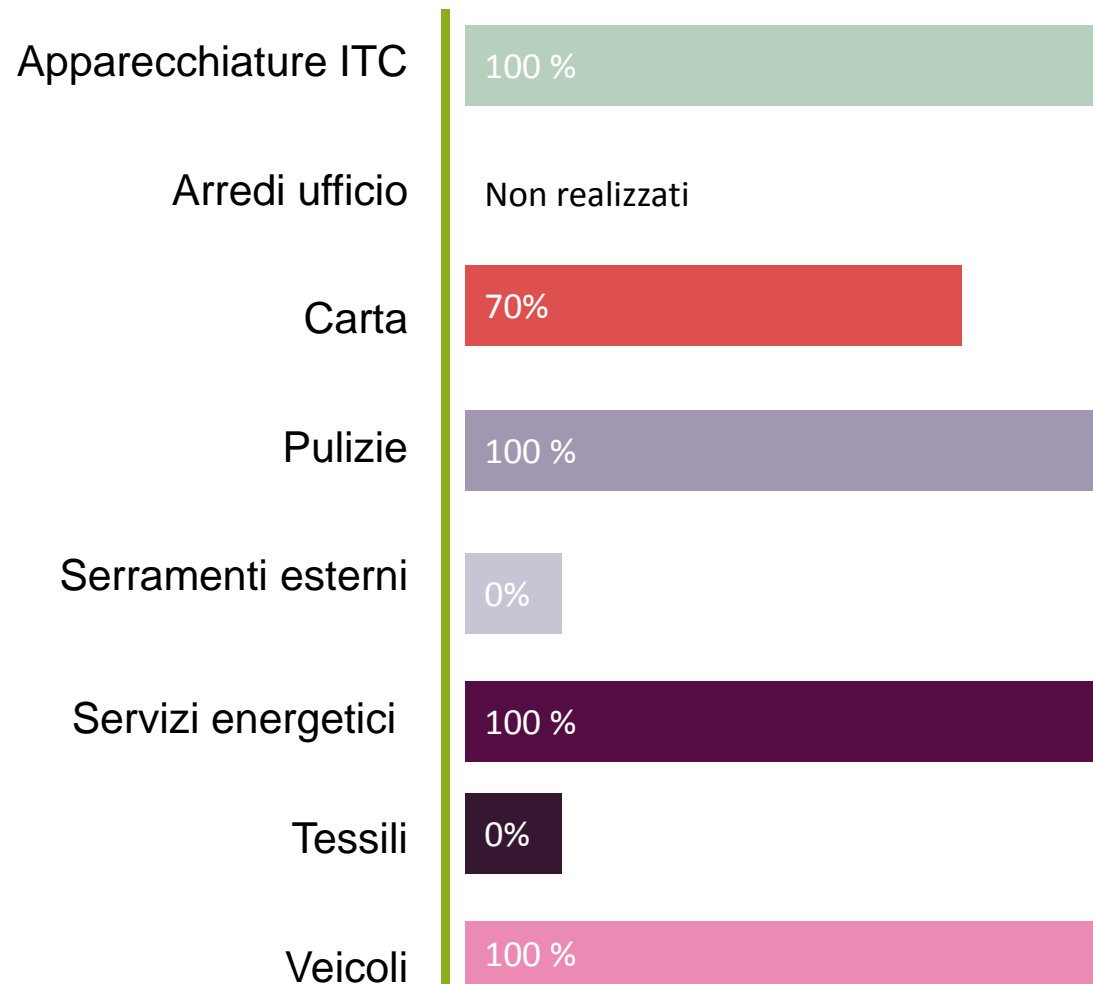
Enti impegnati nell'attuazione del GPP



Acquisti verdi regionali



Acquisti regionali 2013 con criteri verdi

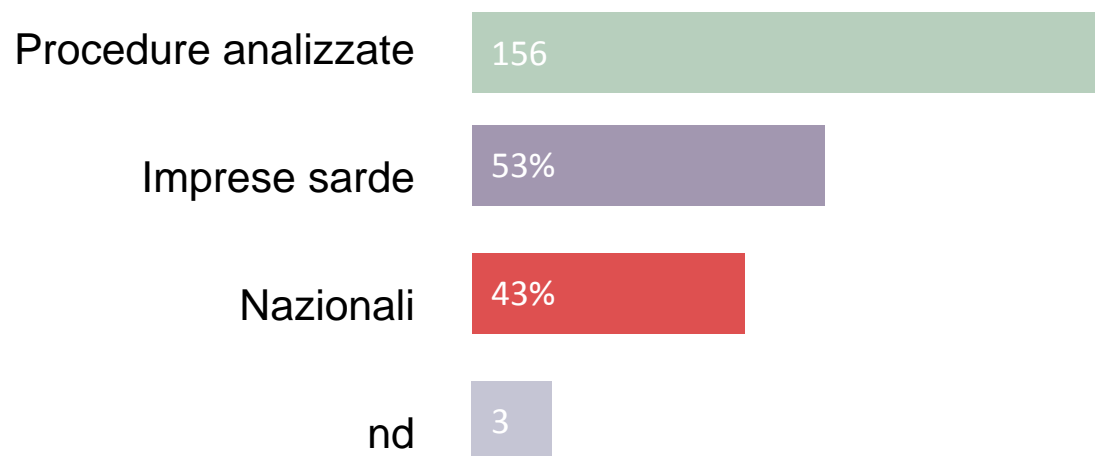


L'importo degli acquisti verdi è pari al 92% sul totale di queste tipologie



Le imprese sarde sono pronte?

(Indagine qualitativa non esaustiva)



Le prospettive future



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Continuità nell'azione di accompagnamento agli enti

Centrale di committenza regionale

PO FESR 2014-2020 innovazione=qualificazione ambientale imprese e prodotti

Partecipazione Progetto LIFE

Potenziamento adozione strategia GPP da parte dei comuni

Nuovo Piano GPP: missione lavori pubblici

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Agricoltura biologica

SINAB - Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica, realizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in collaborazione con le Regioni:

<http://www.sinab.it/index.php?mod=&m2id=219&navId=219>

Elenco Regionale degli Operatori dell'Agricoltura Biologica della Regione Autonoma della Sardegna:

<http://www.regione.sardegna.it/j/v/25?s=181891&v=2&c=1305&t=1>



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Sistemi di produzione integrata

Sito internet dedicato della Regione Sardegna:

<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=446&s=14&v=9&c=6736&na=1&n=10>

Norma UNI 11233:2009 Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari -

Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali:

<http://store.uni.com/magento-1.4.0.1/index.php/norme/root-categorie-ics/67/67-040/uni-11233-2009.html>



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



DOP e IGP

Elenco dei Prodotti DOP e IGP a livello nazionale (aggiornato al 21.02.2012)

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

Prodotti della Sardegna:

- Agnello di Sardegna I.G.P.
- Carciofo Spinoso di Sardegna D.O.P.
- Fiore Sardo D.O.P.
- Pecorino Romano D.O.P.
- Pecorino Sardo D.O.P.
- Sardegna D.O.P. (Oli e grassi)
- Zafferano di Sardegna D.O.P.

Progetto per la registrazione del logo dei prodotti DOP e IGP e per la loro tutela legale in campo internazionale

<http://www.trueitalianfood.it/>



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Prodotti tipici e tradizionali

Sito internet della Regione Sardegna dedicato ai prodotti tradizionali:

<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=446&s=14&v=9&c=3595&na=1&n=10&tt=1&o=1>

Elenco nazionale dei prodotti tradizionali della Regione Sardegna ai sensi del D.M. 350/99

<http://www.regione.sardegna.it/j/v/25?s=3724&v=2&c=6&t=1>

Undicesima revisione dell'elenco (nazionale) dei prodotti agroalimentari tradizionali:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3276>



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Come introdurre i criteri ecologici nelle procedure d'acquisto



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Codice sugli appalti (D.lgs 163 del 2006)

Queste indicazioni sono state anticipate dalle Direttive Europee 17 e 18 del 30 Marzo 2004 e successivamente recepite dal Codice sugli Appalti (D.lgs 163 del 2006), con il quale si dà la piena possibilità al committente pubblico di inserire i criteri ecologici negli appalti.

Gli articoli che rendono possibile il GPP sono:

Articolo 2, che inserisce la sostenibilità tra i principi;

Articolo 40, che prevede il SGA per le opere pubbliche;

Articolo 44, che prevede il SGA per qualificare i fornitori;

Articolo 53, sui sistemi di gestione ambientale;

Articolo 68, sui criteri ambientali nelle specifiche tecniche;

Articolo 69, sull'esecuzione del contratto;

Articolo 83, sull'offerta economicamente più vantaggiosa.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Articolo 2 del Codice Appalti

Art. 2: Principi

1. L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì **rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità.**
1. **Il principio di economicità può essere subordinato**, entro i limiti in cui sia espressamente consentito dalle norme vigenti e dal presente codice, ai criteri, previsti dal bando, ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile.



Articoli 40 e 42 del Codice Appalti

Art. 40: Qualificazione per eseguire lavori pubblici

Tra i requisiti di capacità tecnica e professionale il regolamento comprende, nei casi appropriati, le misure di gestione ambientale

Art 42: Capacità tecnica e professionale dei fornitori e dei prestatori di servizi

Indicazione, per gli appalti di servizi e unicamente nei casi appropriati, stabiliti dal regolamento, delle misure di gestione ambientale che l'operatore potrà applicare durante la realizzazione dell'appalto



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Articolo 44 del Codice Appalti

Art 44: Norme di gestione ambientale

Qualora, per gli appalti di lavori e di servizi, e unicamente nei casi appropriati, le stazioni appaltanti chiedano l'indicazione delle misure di gestione ambientale che l'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione del contratto, e allo scopo richiedano la presentazione di certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare il rispetto da parte dell'operatore economico di determinate norme di gestione ambientale, esse fanno riferimento al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) o a norme di gestione ambientale basate sulle pertinenti norme europee o internazionali certificate da organismi conformi alla legislazione comunitaria o alle norme europee o internazionali relative alla certificazione. Le stazioni appaltanti riconoscono i certificati equivalenti in materia rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri. Esse accettano parimenti altre prove relative a misure equivalenti in materia di gestione ambientale, prodotte dagli operatori economici.



Articolo 68 del Codice Appalti

Art 68: Specifiche tecniche (c.1 e c.3, punto b)

Ogniquale volta sia possibile devono essere definite in modo da tenere conto dei criteri di accessibilità per i soggetti disabili, di una progettazione adeguata per tutti gli utenti, **della tutela ambientale**

Fatte salve le regole tecniche nazionali obbligatorie, nei limiti in cui sono compatibili con la normativa comunitaria, le specifiche tecniche sono formulate secondo una delle modalità seguenti:

a)...

b) in termini di prestazioni o di requisiti funzionali, che possono includere **caratteristiche ambientali**. Devono tuttavia essere sufficientemente precisi da consentire agli offerenti di determinare l'oggetto dell'appalto e alle stazioni appaltanti di aggiudicare l'appalto



Articolo 68 comma 9 del Codice Appalti

Art 68: Specifiche tecniche (c.9)

Le stazioni appaltanti, quando prescrivono caratteristiche ambientali in termini di prestazioni o di requisiti funzionali, quali sono contemplate al comma 3, lettera b), possono utilizzare le specifiche dettagliate o, all'occorrenza, parti di queste, quali sono definite dalle ecoetichettature europee (multi)nazionali o da qualsiasi altra ecoetichettatura, quando ricorrono le seguenti condizioni:

- a) esse siano appropriate alla definizione delle caratteristiche delle forniture o delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- b) i requisiti per l'etichettatura siano elaborati sulla scorta di informazioni scientifiche;
- c) le ecoetichettature siano adottate mediante un processo al quale possano partecipare tutte le parti interessate, quali gli enti governativi, i consumatori, i produttori, i distributori e le organizzazioni ambientali;
- d) siano accessibili a tutte le parti interessate.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Inserire specifiche tecniche green



SPECIFICHE TECNICHE

- ricorso a **particolari materiali di base o primari**, a ridotto impatto sull'ambiente, in modo da rendere il prodotto idoneo all'uso cui è destinato (es. utilizzo di vetro riciclato nella fabbricazione di finestre);
- **particolare processo di produzione** qualora questo contribuisca a precisare le caratteristiche del prodotto o del servizio (es. utilizzo di alimenti biologici per le mense scolastiche);
- **caratteristiche tecniche** di un prodotto facendo riferimento a **marchi ecologici esistenti** purché la presenza del marchio non costituisca l'unico mezzo di prova di conformità del prodotto a tali caratteristiche.



Articolo 69 del Codice Appalti

Art 69: Condizioni particolari di esecuzione del contratto prescritte nel bando o nell'invito (c.1 e c.2)

Le stazioni appaltanti possono esigere condizioni particolari per l'esecuzione del contratto, purché siano compatibili con il diritto comunitario e, tra l'altro, con i principi di parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, e purché siano precisate nel bando di gara, o nell'invito in caso di procedure senza bando, o nel capitolato d'onere. Dette condizioni possono attenersi, in particolare, a esigenze sociali o ambientali.



Articolo 83 del Codice Appalti

Art 83: Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa

Quando il contratto è affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, il bando di gara stabilisce i criteri di valutazione dell'offerta, pertinenti alla natura, all'oggetto e alle caratteristiche del contratto, quali, a titolo esemplificativo: a) il prezzo; b) la qualità; c) il pregio tecnico; d) le caratteristiche estetiche e funzionali; e) le caratteristiche ambientali; f) il costo di utilizzazione e manutenzione; g) la redditività; h) il servizio successivo alla vendita; i) l'assistenza tecnica; l) la data di consegna ovvero il termine di consegna o di esecuzione; m) l'impegno in materia di pezzi di ricambio



Contatti

Regione Sardegna – Servizio SAVI

Gianluca Cocco giacocco@regione.sardegna.it

Luisa Mulas lmulas@regione.sardegna.it

RTI Ecosistemi – Poliste Servizio di accompagnamento all'attuazione della politica di acquisti pubblici ecologici

Help Desk assistenzatecnicagpp@regione.sardegna.it

<http://www.regione.sardegna.it/sardegnacompraverde/>

Ecosportelli GPP

www.ecosportellisardegna.it