



Provincia Autonoma di Trento

Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare

**(aggiornato agli artt. 2, 3 e 4 della L.P. 13/2009
come modificati dall'art. 16 della L.P. 9/2014)**

Premessa.

L'articolo 4 della legge provinciale 3 novembre 2009, n. 13 *"Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole"*, prevede l'adozione da parte della Giunta provinciale, sentiti il Consiglio delle autonomie locali e la competente Commissione permanente del Consiglio provinciale, del "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare", di seguito chiamato "programma" nell'ambito del presente documento.

A fronte delle modifiche apportate alla l.p. 13/2009 dall'articolo 16 della legge provinciale 23 ottobre 2014, n. 9 *"Riordino dell'attività statistica e disciplina del sistema statistico provinciale. Modificazioni della legge provinciale n. 13 del 2009, in materia di promozione di prodotti agricoli a basso impatto ambientale, e della legge provinciale sui lavori pubblici 1993"*, il programma, che ha durata triennale e può essere aggiornato annualmente, si articola secondo i contenuti di seguito indicati e, in particolare, provvede a:

- definire le linee generali di promozione dell'orientamento dei consumi e dell'educazione alimentare;
- precisare il concetto "a basso impatto ambientale" secondo i criteri di cui al novellato articolo 2, comma 1, lettera a), sulla base del calcolo della Carbon Footprint (impronta di carbonio) dei prodotti;
- individuare i criteri di attuazione di quanto previsto dall'articolo 5 con riguardo all'utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica (gestita da enti pubblici o da soggetti privati in convenzione) e alla definizione di una metodologia di preparazione dei pasti rispondente alle necessità dei soggetti affetti da intolleranza alimentare;
- individuare le caratteristiche e le tipologie dei prodotti alimentari e delle bevande che possono essere venduti all'interno delle istituzioni scolastiche e formative provinciali;
- stabilire le modalità di attuazione dei controlli per l'accertamento delle infrazioni alle disposizioni della legge;
- incentivare l'utilizzo nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica e

privata dei prodotti agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino"), biologici e a basso impatto ambientale;

- promuovere iniziative per ridurre gli imballaggi nel settore degli alimenti e delle bevande;
- individuare la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino"), biologici e a basso impatto ambientale, che deve essere obbligatoriamente utilizzata nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica gestiti da enti pubblici o da soggetti privati in regime di convenzione, prevedendo che tale percentuale possa essere raggiunta anche in modo graduale e progressivo;
- individuare le modalità di attuazione degli accordi di filiera finalizzati alla valorizzazione ed all'utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale nella ristorazione.

A fini di semplificazione e di certezza del quadro delle disposizioni in materia, con l'approvazione del presente programma, adeguato alle citate modifiche normative, si intendono abrogate le "Linee guida per la redazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" approvate con deliberazione della Giunta provinciale n. 2019, in data 23 settembre 2011.

Struttura del documento

Il presente documento si suddivide in:

- 1) una **PRIMA PARTE** che, specifica i contenuti e gli aspetti tecnico operativi, richiamati in particolare dall'art. 4 della l.p. 13/2009, che dovranno essere tenuti in considerazione dai vari soggetti coinvolti in fase di attuazione e che potranno essere oggetto di valutazione e di modifica a seguito dell'esperienza maturata;
- 2) una **SECONDA PARTE** nella quale vengono trattati gli aspetti relativi a criteri di valutazione delle offerte e di assegnazione dei punteggi di merito in sede di gara, strumenti di verifica, di supporto ed economici del servizio offerto.

1. PRIMA PARTE

Linee generali di promozione dell'orientamento dei consumi e dell'educazione alimentare.

Uno stile di vita salutare basato, sin dall'infanzia, sulla corretta alimentazione, sulla pratica regolare dell'attività fisica, sul contrasto al consumo di alcol, di sostanze psicotrope e all'abitudine al fumo, è il presupposto essenziale per il mantenimento del benessere psicofisico del singolo e, di conseguenza, di tutta la collettività.

E' necessario che la dieta quotidiana sia varia e bilanciata comprensiva di tutti gli alimenti che soddisfino le funzioni nutritive: energetica, plastica, regolatrice e protettiva. Ogni individuo necessita di una determinata quantità di energia in rapporto alle proprie caratteristiche (sesso, età, peso, altezza), al livello di attività fisica e alla tipologia lavorativa. Il necessario apporto energetico e nutritivo viene fornito da proteine, carboidrati o glucidi, grassi o lipidi, vitamine, minerali, ovvero dall'insieme dei componenti che costituiscono gli alimenti.

Per facilitare scelte alimentari adeguate, si sono riuniti e classificati gli alimenti in gruppi nutrizionalmente omogenei, caratterizzati da apporti nutritivi specifici e prevalenti. Per soddisfare i fabbisogni nutrizionali, in linea generale, si consiglia il consumo di cibi appartenenti ai seguenti gruppi alimentari:

- verdura - frutta fresca di stagione: almeno 5 porzioni al giorno, diversificando tra i gruppi di colore diverso;
- cereali: 3 porzioni al giorno;
- latte-latticini: 2-3 porzioni al giorno;
- carne – pesce – uova – legumi: 1-2 porzioni di ciascuno a settimana;
- condimenti: uso limitato;
- alcolici: consumo responsabile e secondo le indicazioni delle norme in vigore.

La piramide alimentare indica i consumi alimentari giornalieri consigliati consentendo di orientare lo stile di vita verso un equilibrio tra consumo alimentare e spesa energetica. Scegliere prodotti tipici regionali che veicolino l'identità ed il sapere territoriale (DOP - Denominazione di Origine Protetta, IGP - Indicazione Geografica Protetta, STG – Specialità Tradizionale Garantita, Qualità Trentino), oppure quelli realizzati con metodo biologico o di produzione integrata e garantire comunque l'utilizzo di una percentuale di prodotti a basso impatto ambientale, contribuisce a rispettare l'ambiente, a valorizzare

la produzione del territorio e a salvaguardare le proprie origini culturali e gastronomiche. La PAT ha voluto inoltre creare un marchio regionale di qualità con indicazione di origine ("Qualità Trentino", deliberazione 6 novembre 2009, n. 2662 e deliberazione 12 febbraio 2010, n. 229) il cui fine è quello di contraddistinguere quelle produzioni agricole e alimentari in grado di garantire, tramite il controllo da parte di un organismo indipendente ed accreditato, i seguenti parametri:

- elevati livelli qualitativi a tutela della salute del consumatore;
- l'origine dei prodotti stessi.

Entrambi i parametri permettono, pertanto, al consumatore scelte più consapevoli, nel senso che vengono esplicitati e garantiti determinati livelli qualitativi, a tutela della salute e della soddisfazione sensoriale e dell'origine dei prodotti.

A completamento degli aspetti sopra menzionati si deve tener conto anche degli impatti sull'ambiente dovuti al trasporto degli alimenti e delle bevande e al legame del prodotto con il proprio territorio in termini culturali ed economici.

In tal senso, per il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla legge provinciale 13/2009, il programma promuove l'utilizzo di prodotti agricoli e agro alimentari che consentono la ridotta emissione di gas serra lungo tutta la filiera produttiva, la salubrità del prodotto e un basso impatto ambientale,

In questo contesto, peraltro, l'agricoltura biologica contribuisce alla riduzione delle emissioni di gas serra attraverso una maggiore capacità di sequestro di carbonio nei suoli, poiché tale metodo prevede il ricorso ai concimi organici per il mantenimento della fertilità del suolo.

Il consumo degli alimenti biologici all'interno di una dieta varia ed equilibrata coglie appieno tutti gli aspetti di una sana alimentazione ed è rispettoso dell'ambiente, del suolo, degli animali, degli operatori del settore e delle generazioni future.

In agricoltura biologica (Reg. 834/2007) non vengono utilizzati antiparassitari di sintesi, diserbanti e concimi chimici; sono esclusi prodotti OGM e derivati; si adottano appropriate tecniche agronomiche (rotazione delle colture e sovescio) per incrementare e mantenere la fertilità naturale del terreno; si impiegano fertilizzanti naturali, viene garantito il benessere degli animali allevati e specifici e rigorosi controlli da parte di un ente terzo ne certificano qualità e sicurezza.

Pertanto, anche attraverso un consumo consapevole di prodotti biologici locali, freschi e di stagione si possono limitare le emissioni di gas serra durante tutta la filiera, come meglio esplicitato nei paragrafi successivi.

La ristorazione collettiva riveste un ruolo fondamentale in quanto il consumo dei pasti fuori casa è in crescente aumento. Risulta quindi essenziale formare ed educare gli operatori della ristorazione collettiva (mense pubbliche e ristoratori privati) per favorire l'acquisizione e la messa in pratica di quelle conoscenze e competenze che possano condurre a stili di vita orientati al benessere ed alla prevenzione.

Per quanto riguarda la ristorazione scolastica, essa riveste un duplice ruolo: nutrizionale ed educativo. Educare sin dall'infanzia i ragazzi ad uno stile alimentare sano che prediliga alimenti salutarì, di qualità certificata e riconosciuta, biologici e a basso impatto ambientale, aiuta a renderli consapevoli della loro responsabilità in merito alla propria salute e quindi della necessità di abituarsi a comportamenti e scelte conformi a sani stili di vita. Inoltre li aiuta anche a sviluppare un legame con l'ambiente in cui vivono, a dare importanza alla filiera produttiva ed apprezzare l'attività degli operatori coinvolti in tutte le fasi del processo.

In merito alla scelta di prodotti alimentari a basso impatto ambientale e di educazione del gusto, va anche tenuto presente che nelle mense scolastiche, così come nella ristorazione collettiva in generale, il fattore della multiculturalità richiede attenzioni alle scelte dei menù da somministrare quotidianamente. Infatti la nostra società si avvia ad essere multi etnica e dunque occorre fornire adeguate risposte alle necessità di coloro che hanno religione, cultura, abitudini ed usanze diverse dalle nostre.

Definizione di “prodotti a basso impatto ambientale” (art. 2, comma 1 lettera a), l.p. 13/2009) e calcolo della “Carbon Footprint” (impronta di carbonio);

L'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009 individua i prodotti “a basso impatto ambientale” come i “prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo”.

L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di “«a basso impatto ambientale» ... individuando una soglia massima

riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia”.

A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale.

In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio.

In tal caso:

- il quantitativo di emissioni di CO₂ derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;
- il calcolo delle emissioni di CO₂ dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013;
- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali.

Criteri per l'utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica (articolo 5, l.p. 13/2009).

Il presente programma definisce i criteri di valutazione delle offerte e i criteri per

l'attribuzione dei punteggi premianti negli appalti di servizi o di forniture di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva gestiti da enti pubblici o da soggetti privati in regime di convenzione, individuando le **percentuali minime di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale che devono essere obbligatoriamente utilizzate nei servizi di ristorazione collettiva pubblica.**

Resta fermo che l'utilizzo di percentuali superiori a quelle minime obbligatorie costituisce titolo per l'attribuzione di punteggi premianti rilevanti ai fini dell'aggiudicazione.

Le percentuali minime sono individuate nelle Tabelle di cui alla Seconda Parte del Programma, distinguendo per categorie di prodotti e tenendo conto che:

- in ogni caso, la percentuale minima di prodotti a basso impatto ambientale non deve essere inferiore al 50 per cento, in termini di peso, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua;
- gli appalti dei servizi di ristorazione devono essere aggiudicati utilizzando criteri di qualità ed evitando il massimo ribasso.

Definizione di una metodologia di preparazione dei pasti rispondente alle necessità dei soggetti affetti da intolleranza alimentare.

Parallelamente ai criteri da adottare nella scelta degli alimenti in funzione dei processi di produzione, particolare attenzione deve essere posta alle problematiche legate alle intolleranze agli alimenti, sempre più diffuse, che richiedono la predisposizione di regimi dietetici particolari. In tal caso la somministrazione di specifici pasti a soggetti che necessitano di regimi dietetici particolari deve avvenire, su richiesta delle famiglie, sulla base di certificazione medica.

In coerenza con le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 2011, già sottoscritte dalla Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome, sono assicurate – ancorché nel rispetto delle indicazioni nutrizionali legate all'età dei bambini/e disposte dalle competenti autorità sanitarie - le eventuali adeguate sostituzioni di alimenti

correlate a ragioni etico-religiose.

Individuare le caratteristiche e le tipologie dei prodotti alimentari e delle bevande che possono essere venduti all'interno delle istituzioni scolastiche.

In Trentino dal 2009, a seguito del Decreto del Presidente del Consiglio del 4 maggio 2007, è stato adottato il programma provinciale "Guadagnare salute", coordinato dall'Assessorato alla salute e politiche sociali e realizzato in collaborazione con l'Azienda sanitaria (APSS). Il programma si propone di rendere più facili le scelte salutari e di promuovere corretti stili di vita e quindi anche una corretta alimentazione. All'interno del programma "Guadagnare salute", il progetto "Pausa amica" ha previsto l'installazione di distributori automatici di alimenti salutari presso l'APSS, con l'intenzione di orientare gradualmente il consumo di dipendenti ed utenti verso alimenti a basso contenuto calorico, eliminando le bibite gasate e zuccherate e promuovendo il consumo di frutta, verdura e snack salutari.

L'obiettivo è quello d'individuare un percorso, adeguatamente supportato da attività informative, che porti al divieto, all'interno delle istituzioni scolastiche, di somministrare bibite gasate e zuccherate e di alimenti ad alto contenuto calorico e di scarso valore nutrizionale, favorendo invece la scelta di alimenti salutari, di qualità certificata e riconosciuta, biologici e a basso impatto ambientale.

Gli Istituti Comprensivi di Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado, gli Istituti di Istruzione Secondaria di Secondo Grado, gli Istituti ed i Centri di Formazione Professionale, compresi quelli parificati, dovranno elaborare un piano operativo contenente azioni informative per alunni e genitori e le iniziative concrete per la sostituzione dei prodotti indesiderati compatibilmente con i contratti in essere. Il piano dovrà essere presentato all'osservatorio citato nel capitolo "Normative di riferimento e criteri di applicazione" del presente documento, che potrà effettuare eventuali osservazioni in merito.

Stabilire le modalità di attuazione dei controlli per l'accertamento delle infrazioni alle disposizioni di legge.

Per quanto riguarda la verifica del rispetto delle condizioni sottoscritte in fase di appalto competente è il singolo Ente appaltante che dovrà attivare le forme di controllo ritenute più idonee anche attraverso la costituzione di apposite commissioni per la valutazione della qualità delle forniture e dei servizi resi.

Per l'attuazione dei controlli sull'andamento del presente programma e per la verifica del raggiungimento degli obiettivi individuati la Provincia Autonoma di Trento si avvale dell'osservatorio appositamente costituito composto da rappresentanti delle Comunità di Valle e del Dipartimento della Conoscenza, che si avvale del supporto dei tecnici dell'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente (APPA) per quanto concerne l'applicazione dei parametri ambientali relativi al servizio.

Gli Enti appaltanti i servizi di ristorazione dovranno inviare annualmente all'osservatorio una relazione, predisposta sulla base di uno schema elaborato dall'osservatorio stesso, al fine di monitorare le percentuali dei prodotti agroalimentari e di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale forniti nell'ambito del servizio di ristorazione ed eventuali altri elementi ed informazioni rilevanti.

Incentivare l'utilizzo nell'ambito dei servizi di ristorazione pubblica e privata dei prodotti agroalimentari e di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale.

La Provincia Autonoma di Trento, secondo quanto stabilito dall'art 6 comma 1 della L.P. 13/2009, e tenuto conto delle analisi effettuate dall'osservatorio, precedentemente individuato, adegua le dotazioni finanziarie per i servizi di ristorazione al fine di tener conto dei maggiori oneri derivanti dall'utilizzo dei prodotti agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale.

Nella logica dei principi stabiliti della L.P. 13/2009 si pone anche la deliberazione n. 46 del 20 gennaio 2012 con la quale è stato approvato lo schema di accordo volontario per promuovere la sostenibilità del servizio di ristorazione nella provincia di Trento con l'istituzione del marchio "Ecoristorazione trentino". Tale accordo impegna gli aderenti a promuovere l'adozione di azioni concrete di sostenibilità ambientale nel comparto ristorativo, in particolare modo per la riduzione dei rifiuti, per il risparmio idrico ed energetico, la sostenibilità delle forniture alimentari e dei servizi offerti.

Promuovere iniziative per ridurre gli imballaggi nel settore degli alimenti e delle bevande e per evitare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari

Le amministrazioni, coinvolte a vario titolo e livello nella gestione dei servizi di ristorazione, individuano azioni volte alla riduzione degli imballaggi sia nel settore degli alimenti sia nelle bevande e promuovono iniziative finalizzate ad evitare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari nell'ambito della ristorazione collettiva. Le iniziative saranno sottoposte all'osservatorio per la verifica preventiva di compatibilità con il presente programma.

Tali azioni ed iniziative dovranno essere considerate in funzione dell'ottenimento di specifici punteggi nell'ambito dei contratti di appalto banditi dalle stazioni appaltanti per l'assegnazione della fornitura di prodotti alimentari e servizi nell'ambito della ristorazione collettiva.

Individuare le modalità di attuazione degli accordi di filiera finalizzati alla valorizzazione e utilizzo nella ristorazione di prodotti agricoli ed agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale.

Per l'attuazione delle iniziative volte a promuovere ed incentivare gli accordi di filiera ed i relativi investimenti materiali ed immateriali, la Provincia individua i propri strumenti operativi, prevedendo:

- a) opportuni ordini di priorità per le domande di agevolazione presentate da imprese o consorzi appartenenti alle filiere agro alimentari corte, ed aderenti ad uno degli accordi di filiera di cui all'art. 9 della legge provinciale 13/2009;
- b) specifici interventi per la promozione e qualificazione delle attività economiche rientranti nelle filiere agro alimentari corte, da affidare a società e consorzi promotori di centri per l'innovazione o altri soggetti pubblici e privati, a sensi dell'art. 23 della Legge provinciale 6/1999, nonché della Legge regionale 28 luglio 1988, n. 15.

2. SECONDA PARTE

La seconda parte del programma riguarda l'appalto pubblico del servizio di ristorazione collettiva e si articola nei seguenti capitoli:

1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
2. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DI PUNTEGGI PREMIANTI IN SEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
3. CLAUSOLE DI ESECUZIONE
4. STRUMENTI DI VERIFICA E DI SUPPORTO
5. ASPETTI ECONOMICI DEL SERVIZIO OFFERTO

1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Nel presente capitolo, si individuano i criteri ambientali minimi che l'offerente deve obbligatoriamente rispettare nell'ambito delle procedure di appalto di ristorazione collettiva pubblica.

Le percentuali di seguito indicate vanno applicate agli affidamenti di qualunque importo e sul totale del valore a base d'asta.

a) Produzione degli alimenti e delle bevande

- **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 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;

- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (Ce) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**.

Per quanto riguarda le *uova*, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla

commercializzazione ed etichettatura delle uova.

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 coltivati in pieno campo;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

- **Carne, deve provenire:**

- **per almeno il 7,5%** espresso in percentuale di peso sul totale, **da produzione biologica**;

- **per almeno il 12,5 % da prodotti Igp e Dop**, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999 e **da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

- **Pesce, deve provenire:**

- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, 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). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;

- **per almeno il 10% da prodotti Igp, Dop o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per

evitare i confezionamenti.

- **Prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti nei servizi di ristorazione destinati agli asili nido, scuole dell'infanzia e scuole di primo grado del primo ciclo di istruzione, ai sensi dell'art. 5, comma 4, l.p. 13/2009, devono provenire:**

in misura prevalente prodotti biologici oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale.

E' fatto salvo il rispetto delle altre percentuali minime previste dal Programma in relazione alle singole categorie di prodotti nonché il rispetto di tutto quanto previsto nel presente Programma.

b) Requisiti dei prodotti in carta-tessuto. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE)

c) Consumi energetici¹. Il fornitore deve utilizzare 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 o a classi superiori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni o a classi superiori.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

d) Pulizia dei locali. L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012.

e) Requisiti degli imballaggi. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi — Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi — Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione — Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi — Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi — Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi — Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di

¹ Criterio da introdurre qualora il capitolato preveda la possibilità di installare o utilizzare apparecchi propri (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) da parte della ditta assegnataria.

recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

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%".

f) Gestione dei rifiuti. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

g) Informazione agli utenti. La società erogatrice dei servizi 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

2. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DI PUNTEGGI PREMIANTI IN SEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Costituiscono criteri premianti in sede di valutazione delle offerte, in ordine d'importanza per l'assegnazione dei relativi punteggi, come determinati dallo "Schema tipo di capitolato speciale d'appalto per la ristorazione scolastica ed altra documentazione di gara" approvato con deliberazione della Giunta provinciale, in data 9 dicembre 2014, prot. n. 2174:

a) Utilizzo di prodotti e bevande in misura percentuale superiore alla soglia minima.

La stazione appaltante deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti all'offerente che utilizzi percentuali di prodotti e bevande superiori a quelle minime obbligatorie indicate al capitolo 1.

Il criterio di proporzionalità tra l'attribuzione di punteggi premianti e la maggiore quota percentuale è stabilito dal bando di gara.

b) Incidenza percentuale del numero di automezzi a basso impatto ambientale

La stazione appaltante deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti all'offerente in relazione alla percentuale di automezzi a basso impatto ambientale utilizzati per il servizio rispetto al numero totale degli automezzi impiegati.

Costituiscono mezzi di trasporto a basso impatto ambientale i seguenti

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici.

c) Consumi energetici

La stazione appaltante deve prevedere, in base al piano attrezzature e macchinari

specificati dall'offerente l'attribuzione di punteggi premianti in misura inversamente proporzionale al consumo energetico previsto (tanto minore sarà questo tanto maggiore sarà il punteggio attribuito).

d) Gestione dei rifiuti/imballaggi

La stazione appaltante deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti all'offerente in relazione all'adeguatezza e all'efficacia, dal punto di vista ambientale, delle azioni per il contenimento dei rifiuti proposte nei piani di gestione del ciclo di rifiuti/imballaggi.

e) Azioni volte ad eliminare e a ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari

La stazione appaltante deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti all'offerente, in relazione all'adeguatezza e all'efficacia delle azioni e delle iniziative da questi proposte per eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari.

f) Organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare

La stazione appaltante deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti all'offerente che presenti anche un progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare, mediante predisposizione di materiale ed organizzazione di eventi a carattere informativo e divulgativo, organizzazione di interventi formativi anche mediante coinvolgimento di produttori locali, commissione mense e azienda sanitaria locale in fase di progettazione dell'iniziativa.

g) Utilizzo di prodotti a filiera trentina

La stazione appaltante deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti agli offerenti che utilizzino nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formulano l'offerta tipologie di derrate alimentari a filiera trentina (ad es. Marchio "Qualità Trentino").

h) Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura sociale

La stazione appaltante deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti agli offerenti che utilizzino nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formulano l'offerta prodotti provenienti da agricoltura sociale.

3. CLAUSOLE DI ESECUZIONE

a) Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari. In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007²). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

b) Riduzione e gestione dei rifiuti. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in

² La "rintracciabilità della filiera" è definita come l'identificazione documentata - basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile

ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

c) Formazione del personale. La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, 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 (ad es. prodotti a marchio "Qualità Trentino")
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

4. STRUMENTI DI VERIFICA E DI SUPPORTO.

La stazione appaltante avrà a disposizione strumenti di verifica e di supporto per monitorare e valutare il servizio fornito dall'aggiudicatario. In primis attraverso la lettura di un rapporto semestrale nel quale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007).

Durante tutta la durata del contratto, al fine di verificare la conformità delle prestazioni contrattuali a quanto prescritto nel Capitolato Tecnico e nell'ulteriore documentazione contrattuale, nonché di accertare l'adempimento degli impegni assunti dall'aggiudicatario, la stazione appaltante potrà effettuare – anche avvalendosi di Organismi di Ispezione accreditati secondo le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17020:2005 – apposite verifiche ispettive. I costi di tali verifiche saranno a carico dell'aggiudicatario che dovrà corrisponderli direttamente all'Organismo di Ispezione entro 30 giorni. La fattura, relativa al pagamento delle verifiche ispettive, sarà inviata da parte dell'Organismo di Ispezione anche alla stazione appaltante in copia per conoscenza. I costi per l'esecuzione delle Verifiche Ispettive saranno a carico del Fornitore.

Le verifiche ispettive potranno essere effettuate sia presso le sedi dell'aggiudicatario che presso quelle dove viene espletato il servizio; l'aggiudicatario e la stazione appaltante dovranno, pertanto, attivarsi affinché le verifiche possano essere espletate nel migliore dei modi e senza intralcio all'attività.

L'Organismo di Ispezione, su indicazioni della stazione appaltante, effettuerà uno o più cicli di verifiche ispettive ogni sei mesi.

In termini di supporto tecnico, è a disposizione della stazione appaltante un gruppo di lavoro interprovinciale appositamente costituito. Per ogni informazione o richiesta di chiarimenti, è possibile contattare la struttura provinciale coordinatrice del progetto, ovvero

l'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente (0461/497738), oppure scrivere all'indirizzo e-mail: acquistiverdi@provincia.tn.it (l'help desk attivo per gli enti pubblici trentini).

Il sito di riferimento è www.appa.provincia.tn.it/sviluppo_sostenibile/acquisti_publici_verdi.