



Provincia Autonoma di Trento

**Programma per l'orientamento dei consumi e
l'educazione alimentare
(L.P. 13/2009, art.4)**

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.

Il programma ha durata triennale e provvede a:

- definire le linee generali di promozione dell'orientamento dei consumi e dell'educazione alimentare;
- precisare il concetto " a basso impatto ambientale definito dall'articolo 2, comma 1 lettera a);
- 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 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, 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, biologici e a basso impatto ambientale, che deve essere utilizzata nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica;
- 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.

Al fine di agevolare la redazione del programma ed inserirlo nella più vasta attività di programmazione della Provincia nei vari settori coinvolti (istruzione, sanità, turismo, agricoltura, attività economiche), la Giunta provinciale, ai sensi della Legge provinciale 3 aprile 1997, n. 7 (Revisione dell'ordinamento del personale della Provincia autonoma di Trento), ed in particolare dell' art. 2 "Indirizzo politico e responsabilità di direzione amministrativa" ha adottato, con deliberazione n. 2019 di data 23 settembre 2011, le linee guida per la redazione del programma.

Il programma, di durata triennale, ma aggiornabile annualmente, ha lo scopo di sviluppare, attraverso azioni concrete, i valori ed i principi individuati dalla legge e specificati nelle linee guida in materia di alimentazione e promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale.

I Dipartimenti coinvolti nella stesura del programma sono i seguenti: Agricoltura, Turismo Commercio e Promozione; della Conoscenza; Industria ed Artigianato; Lavoro e Welfare che hanno a loro volta incaricato i referenti delle strutture per la definizione delle ipotesi operative.

Struttura del documento

Il presente documento si suddivide in tre parti:

- a) una prima parte di carattere regolamentare e di indirizzo che, partendo dalle linee guida adottate dalla Giunta provinciale, individua, in prima applicazione, gli aspetti tecnico operativi, richiamati in particolare dall'art. 4 della Legge, che dovranno essere tenuti in considerazione nell'operatività dei vari soggetti coinvolti e che potranno essere oggetto di valutazione e di modifica a seguito dell'esperienza maturata;
- b) una parte operativa con funzioni di promozione, divulgazione ed orientamento che dovrà essere attuata da parte dei dipartimenti interessati attraverso l'adozione di specifici progetti esecutivi dotati delle necessarie risorse finanziarie attraverso i programmi di gestione;
- c) una terza parte nella quale vengono trattati gli aspetti relativi ai criteri per l'assegnazione dei punteggi di merito per gli aspetti ambientali, alle indicazioni per l'applicazione di punteggi premianti in sede di gara, alla redazione del capitolato speciale, agli strumenti di verifica, supporto ed economici del servizio offerto.

Introduzione al programma.

Gli ambiti principali che interessano il programma di attività in materia di educazione all'alimentazione ed al consumo consapevole sono la sanità, l'istruzione, l'agricoltura ed il turismo. Accanto a tali aree di competenza principali riveste importanza strategica lo sviluppo delle filiere logistiche e produttive, in particolare nel settore della trasformazione e conservazione degli alimenti, che concretamente dovrebbero favorire il miglioramento del funzionamento dell'intera filiera produttiva attraverso l'ammodernamento ed adeguamento delle relative strutture o la realizzazione ex novo di quanto necessario. Queste diverse aree svilupperanno le azioni individuate dal programma ricercando sinergie e collaborazioni, in particolare nelle aree di sovrapposizione.

Tutti i Dipartimenti hanno contribuito alla stesura del programma operativo per le parti di rispettiva competenza.

- Accanto ai Dipartimenti provinciali direttamente coinvolti, è opportuno citare i soggetti che, in maniera diretta o indiretta, trovano interesse nell'attuazione del programma:
- Istituzioni scolastiche (*scuola primaria, secondaria di primo e secondo grado e formazione professionale, dirigenti scolastici, direttori, insegnanti, personale ATA e operatori delle mense*)
- Istituzioni pubbliche per la vigilanza ed il controllo per quanto di competenza (APSS, APPA, Servizio Agricoltura,...) e le associazioni private portatrici di interessi dei cittadini (associazioni consumatori, comitati delle mense, comitati per la salute ecc..);
- Operatori del settore turistico e loro associazioni (ristoratori, albergatori, gestori di agriturismi e rifugi alpini);
- Produttori agricoli e trasformatori;
- Le istituzioni pubbliche: Provincia, Comunità di Valle, Comuni e le strutture tecniche e rappresentative di supporto (Agenzie, Consorzio dei Comuni).

Le azioni individuate si sviluppano attraverso un programma triennale di attività e prevedono interventi specifici indirizzati a target ben definiti: consumatori, produttori, scuole, ristorazione collettiva e privata, amministrazioni comunali e comunità di valle. La tipologia delle iniziative che verranno attuate è varia. Infatti si prevedono azioni a carattere informativo e divulgativo, azioni promozionali, attività di controllo ed esperienze pilota. In taluni casi si prevede il coinvolgimento diretto dei destinatari delle azioni in collaborazione

ai soggetti attuatori incaricati. Il programma operativo si sviluppa su tre anni di attività ma, come precedentemente detto, risulta aggiornabile annualmente e dunque presenta caratteri di flessibilità ed adattabilità alle diverse condizioni ed alla disponibilità finanziaria nel tempo.

Nel programma sono stati indicati anche i parametri di monitoraggio delle azioni previste. L'analisi dell'andamento e dei risultati delle molteplici iniziative risulta determinante per la valutazione della forza ed utilità del programma, al fine di poterlo migliorare e potenziare negli anni successivi. Gli indicatori utilizzati sono semplici e concreti come ad esempio il numero delle persone/strutture che partecipano alle attività, l'andamento dei consumi, il materiale informativo prodotto, ecc..

Al fine di agevolare la comprensione del programma si rappresenta lo stesso attraverso il seguente schema riguardante gli obiettivi generali e le strutture competenti:

SCHEMA GENERALE DELLE ATTIVITA'

OBIETTIVO	STRUTTURA COMPETENTE	CODICE
PROMUOVERE NELLE SCUOLE UNO STILE DI VITA SANO ED UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE	Dipartimento della Conoscenza	D335
PROMUOVERE LA CONOSCENZA DELL'AGRICOLTURA TRENTINA NEI PIANI DI STUDIO	Dipartimento della Conoscenza	D335
EDUCARE IL PERSONALE DELLE MENSE, GLI STUDENTI ED I GENITORI AD UNA SANA ALIMENTAZIONE E ALL'ADOZIONE DI CORRETTI STILI DI VITA	Dipartimento della Conoscenza Dipartimento lavoro e welfare in collaborazione con APSS	D335 D337
DEFINIRE UNA METODOLOGIA DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER SOGGETTI AFFETTI DA INTOLLERANZA ALIMENTARE	Dipartimento lavoro e welfare in collaborazione con APSS	D337
MIGLIORARE L'ORGANIZZAZIONE PRODUTTIVA DEI PRODOTTI DI QUALITA'	Dipartimento Industria e artigianato in collaborazione con Servizio Agricoltura	D323 S164
INCENTIVARE L'USO DEI PRODOTTI DI QUALITA' PRESSO LA RISTORAZIONE PRIVATA	Dipartimento Agricoltura, commercio, turismo e promozione - Servizio Turismo	D336-S039

MIGLIORARE L'INFORMAZIONE LEGATA AI PRODOTTI DI QUALITA' OTTENUTI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE	Dipartimento Agricoltura, commercio, turismo e promozione - Servizio Agricoltura	D336-S164
MIGLIORARE L'ACCESSIBILITA' AI PRODOTTI DI QUALITA' E COINVOLGERE I PRODUTTORI NELLE AZIONI DI PROMOZIONE	Dipartimento Agricoltura, commercio, turismo e promozione - Servizio Agricoltura	D336-S164
PROMUOVERE I PRODOTTI DI QUALITA' PRESSO LE SCUOLE DELL'OBBLIGO, LE SCUOLE SUPERIORI E QUELLE ALBERGHIERE	Dipartimento Agricoltura, commercio, turismo e promozione - Servizio Agricoltura in collaborazione con il Dipartimento della Conoscenza	D336-S164 D335
PROMUOVERE I PRODOTTI DI QUALITA' NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA PRIVATA	Dipartimento Agricoltura, commercio, turismo e promozione	D336
FAVORIRE L'ADOZIONE DA PARTE DEI COMUNI DI STRUMENTI PER L'ATTUAZIONE DELLE DISPOSIZIONI RIGUARDANTI GLI "ACQUISTI VERDI"	Dipartimento Agricoltura, commercio, turismo e promozione	D336

:

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 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 (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 questo contesto 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.

Attraverso un consumo consapevole di prodotti biologici locali, freschi e di stagione si limitano le emissioni di gas serra durante tutta la filiera.

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 tal senso si fa riferimento ai prodotti da agricoltura biologica, freschi, di stagione e provenienti da territori prossimi al punto di consumo.

I prodotti freschi e di stagione, infatti, garantiscono qualità nutrizionale, essendo più ricchi in principi nutritivi e sono in genere più gustosi e genuini rispetto agli alimenti che subiscono processi di lavorazione e trasformazione al fine d'esser conservati più a lungo.

Il consumatore dispone comunque oltre a frutta e verdura fresche e carne biologica naturale anche di una crescente varietà di alimenti lavorati di alta qualità e sicurezza disponibile durante tutto l'anno nei quali l'uso di aromi e coloranti artificiali e di OGM è assolutamente vietato.

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 salutaris, 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 del concetto “ a basso impatto ambientale” art 2, comma 1 lettera a);

La legge individua i prodotti “a basso impatto ambientale” come i *“prodotti agricoli ed agro alimentari 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 in atmosfera, rifiuti e imballaggi, risparmio energetico, utilizzo della risorsa idrica”*.

L'utilizzo di tali prodotti contribuisce infatti alla riduzione dei consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti agricoli ed agro alimentari, alla loro freschezza, territorialità, tipicità.

Privilegiare il consumo e l'acquisto dei prodotti del territorio crea valore aggiunto e aiuta ad incentivare la biodiversità delle produzioni, diminuisce il trasporto delle merci con conseguente riduzione dell'inquinamento provocato dallo spostamento della merce stessa. Il presente programma definisce i criteri da considerare in fase d'appalto per la valutazione del fornitore, essi riguardano la fase di approvvigionamento delle derrate alimentari e la fase di gestione della mensa stessa.

L'individuazione dei prodotti a minor impatto richiede la valutazione di una serie di aspetti quali, ad esempio, l'efficienza energetica, l'inquinamento generato in fase di fabbricazione, l'imballaggio utilizzato per porli sul mercato, le modalità con cui i prodotti possono essere recuperati o smaltiti in condizioni di sicurezza, il consumo di risorse naturali non rinnovabili necessari a produrli, il periodo di vita utile, i mezzi di trasporto impiegati per renderli disponibili al consumatore o all'utilizzatore.

L'applicazione dei criteri sotto individuati avviene attraverso l'assegnazione di punteggi di merito ai parametri di seguito elencati:

- metodo di coltivazione adottato;
- emissione di gas serra inquinanti nella fase di trasporto;
- rifiuti ed imballaggi connessi con la fornitura delle derrate alimentari;
- fabbisogni energetici e iniziative per il risparmio energetico;
- impiego razionale della risorsa idrica e riduzione dei consumi.

L'Ente preposto alla emanazione del bando per la selezione delle offerte dovrà assegnare i punteggi di merito ed individuare la documentazione necessaria a supporto delle asserzioni effettuate dalle ditte partecipanti.

Posto pari a 100 il punteggio massimo, il valore relativo attribuito alla sommatoria dei singoli valori dei parametri sopra citati non dovrà di norma superare il 50% mentre la parte restante sarà attribuibile al costo complessivo del servizio e ad eventuali servizi aggiuntivi offerti.

L'Ente appaltante, a supporto delle asserzioni effettuate dalle ditte offerenti riguardo ai parametri indicati, potrà richiedere eventuali certificazioni sulla base della norma UNI EN ISO 14001:2004 (norma internazionale di carattere volontario sui sistemi di gestione ambientale) emesse da parte di organismi indipendenti accreditati.

Il fornitore dovrà assicurare, durante tutto il periodo di appalto, il rispetto di quanto dichiarato in fase di gara, salvo il verificarsi di cause di forza maggiore, tempestivamente comunicate all'Ente appaltante. Durante lo svolgimento delle attività di servizio l'Ente appaltante potrà effettuare valutazioni regolari e sistematiche sulla appropriatezza, adeguatezza, efficacia ed efficienza del sistema di gestione complessivo del servizio effettuato rispetto alle dichiarazioni rese in fase di gara.

Normative di riferimento e criteri di applicazione:

L'introduzione di criteri ambientali nelle scelte di acquisto degli enti pubblici può contribuire a:

- ridurre il consumo di risorse non rinnovabili;
- limitare i consumi energetici;
- mitigare le emissioni di sostanze pericolose o ad effetto serra;
- diminuire l'inquinamento dell'acqua, del suolo, dell'aria;
- ridurre i costi ambientali correlati al consumo dei prodotti;
- limitare i costi per il recupero e lo smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi;
- ridurre le quantità e la pericolosità dei rifiuti prodotti.

Per quanto riguarda i consumi energetici e le emissioni inquinanti la norma di riferimento è la UNI ISO 14064. L'Ente appaltante potrà avvalersi di programmi di calcolo specifici elaborati da enti di certificazione o istituti di ricerca attraverso i quali è possibile determinare l'impronta carbonica del servizio di ristorazione offerto tenuto conto delle distanze, dei mezzi di trasporto e delle caratteristiche delle derrate alimentari proposte.

Per quanto la distanza da imputare alle derrate alimentari, per il conteggio delle emissioni inquinanti dovute al trasporto, si precisa che la distanza è quella dal luogo di produzione o dell'ultima trasformazione sostanziale del prodotto a quello di utilizzo effettivo dei prodotti agroalimentari. Dovranno pertanto essere inclusi nel calcolo anche i trasporti delle merci dal produttore ad eventuali magazzini di stoccaggio intermedi.

Per quanto riguarda il tipo di veicolo impiegato il fornitore dovrà specificare il tipo di trazione utilizzata (benzina, gasolio, a metano o GPL, "bifuel", elettrica o ibrida) e fornire i dati dei veicoli utilizzati impegnandosi a comunicare tempestivamente eventuali variazioni.

I comportamenti orientati alla prevenzione e riduzione della produzione di rifiuti nel settore della distribuzione organizzata e della ristorazione collettiva sono ribaditi nella delibera

della Giunta Provinciale n. 46 del 20 gennaio 2011 con la quale, fra l'altro, viene approvato il disciplinare denominato "Ecoristorazione Trentino".

Considerato che non vi è ancora sufficiente esperienza nell'applicazione pratica dei concetti sopra esposti il programma prevede una prima fase di verifica della loro applicabilità nell'ambito delle procedure di gara attraverso la costituzione di un "osservatorio" composto da rappresentanti delle Comunità di Valle, del Dipartimento della Conoscenza, con il supporto dei tecnici dell'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente (APPA) per quanto concerne l'applicazione dei parametri ambientali relativi al servizio.

Per quanto riguarda le bevande, al fine di ridurre gli impatti negativi dovuti agli imballaggi, dovrà essere data preferenza all'utilizzo di distributori di bevande, eventualmente refrigerate e filtrate, che nel caso dell'acqua potabile dovranno essere collegati alla rete idrica pubblica. Considerati i contenuti dell'ordine del giorno n. 302, approvato dal Consiglio della Provincia Autonoma di Trento il 23/02/2012, per quanto riguarda il latte dovrà essere favorito ed eventualmente incentivato e sostenuto l'utilizzo di latte crudo anche biologico e di capra individuando i siti idonei per la collocazione dei distributori automatici tenendo conto delle esigenze scolastiche.

Criteria 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'art. 59 della Legge finanziaria 2000 dello Stato stabilisce che "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'art. 23, comma 1, lett. B) del Decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157 e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti."

Questo principio è stato mutuato nella realtà provinciale da ultimo con la deliberazione n. 2091 del 10 ottobre 2010, con cui si è stabilito l'obbligo per tutti i Comprensori di utilizzare

derrate alimentari provenienti da coltivazioni o da allevamenti biologici per un quantitativo annuale minimo di almeno il 60%, ripartito su tutti gli alimenti e per l'intero anno scolastico. Qualora sul mercato non fossero disponibili quantità sufficienti di prodotti biologici, va assegnata la preferenza a prodotti di denominazione di origine protetta (DOP) e a Indicazione geografica protetta (IGP) e alle produzioni per le quali è stato assegnato il marchio di qualità provinciale denominato "Qualità Trentino".

Su indirizzo specifico della Giunta provinciale alle Comunità di Valle è stato trasferito l'impegno all'applicazione della L.P. 13/2009 e delle sue disposizioni attuative con particolare riferimento al consumo di prodotti biologici e a basso impatto ambientale.

Nell'ambito della crescente sensibilità verso la sostenibilità ambientale e della corretta alimentazione, con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 sono stati infine stabiliti dei criteri minimi ambientali da inserire nei Bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nel campo della ristorazione collettiva e della fornitura delle derrate alimentari.

Nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica ai sensi del presente Programma valgono i criteri stabiliti con la deliberazione n. 2091 del 10 ottobre 2010. Nel caso in cui non sia possibile raggiungere i limiti stabiliti dal tale deliberazione, documentando debitamente le motivazioni di tale impossibilità, devono comunque essere rispettati i criteri minimi stabiliti dal sopra citato Decreto ministeriale del 25 luglio 2011.

I criteri previsti nelle norme sopra richiamate dovranno essere considerati in funzione dell'ottenimento di specifici punteggi nell'ambito dei contratti di appalto banditi dalle varie amministrazioni pubbliche per l'assegnazione della fornitura di prodotti alimentari e servizi nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'ordine del giorno del Consiglio provinciale n. 27, approvato nella seduta del 26 marzo 2009, impegna fra altro la Giunta a intensificare l'utilizzazione di prodotti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche e nelle mense pubbliche.

Riepilogo dei criteri da utilizzare:

- gli appalti dei servizi di ristorazione devono essere aggiudicati utilizzando criteri di qualità, sulla base di una pluralità di elementi, ed evitando il massimo ribasso;
- la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore al 60% in peso delle derrate alimentari complessive;

- ad esclusione di carne e pesce per gli altri alimenti (frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, latticini, pane e pasta e riso) i prodotti biologici dovranno rappresentare almeno il 40% in peso sul totale delle derrate alimentari;
- per carne e pesce la percentuale di prodotti biologici viene limitata al 15% sul peso totale in considerazione della difficoltà di reperimento di tale merce sul mercato.

Qualora in fase di gara nessuno dei partecipanti garantisca la fornitura delle derrate alimentari di qualità con le percentuali sopra indicate, per oggettive difficoltà di reperimento dei prodotti, l'Ente appaltante potrà rivedere i criteri sopra indicati ed effettuare un secondo tentativo di gara, segnalando il fatto all'osservatorio all'uopo costituito che potrà fornire le necessarie indicazioni ed individuare le possibili soluzioni in merito alla reperibilità dei prodotti.

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. La deliberazione della Giunta provinciale n. 3051 del 18 dicembre 2009 prevede che la somministrazione di specifici pasti a soggetti che necessitano di regimi dietetici particolari deve avvenire, su richiesta delle famiglie, sulla base di certificazione medica. Anche nel documento a suo tempo approvato dalla Conferenza dei Presidenti dei Comprensori si legge che *"....al fine di garantire agli studenti un'alimentazione equilibrata, le eventuali modifiche alle tabelle dietetiche devono essere richieste dalle famiglie sulla base di specifica certificazione medica; la gestione della relativa procedura è delegata ai Comprensori e sarà attuata dai medesimi con modalità che assicurino riservatezza nel trattamento dei dati. Con riferimento agli studenti affetti da celiachia si specifica che l'acquisto e la scelta degli alimenti privi di glutine da utilizzare per la preparazione dei pasti sono a carico del gestore della mensa; resta comunque salva la possibilità per i genitori di fornire, in alternativa, al gestore gli alimenti dietetici di proprio gradimento; tale modalità non influisce sulla tariffa a carico della famiglia per l'accesso al servizio di mensa, che è determinata con gli stessi criteri previsti per la generalità degli studenti del sistema educativo provinciale."*

Le esperienze acquisite in questo delicato settore nell'ambito della ristorazione scolastica rappresentano un'importante base di conoscenze da trasferire nelle altre strutture della ristorazione collettiva.

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

Le amministrazioni, coinvolte a vario titolo e livello nella gestione dei servizi di ristorazione, individuano azioni informative e di indirizzo volte alla riduzione degli imballaggi sia nel settore degli alimenti sia nelle bevande. Le iniziative saranno sottoposte all'osservatorio per la verifica preventiva di compatibilità con il presente programma.

Si richiama inoltre quanto già previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 e dalle Linee guida allegate alla deliberazione della Giunta provinciale n. 46 del 20 gennaio 2012.

I criteri previsti in tali documenti dovranno essere considerati in funzione dell'ottenimento di specifici punteggi nell'ambito dei contratti di appalto banditi dalle varie amministrazioni pubbliche 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 - come già definiti dalle Linee guida allegate alla deliberazione n. 2019 del 23 settembre 2011 - 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.

Competente per l'elaborazione degli strumenti operativi è il Dipartimento Industria e artigianato

SECONDA PARTE

PROGRAMMA OPERATIVO LP 13/2009 ART. 4

SERVIZIO AGRICOLTURA

TARGET	I ANNO DI PROGRAMMAZIONE	II ANNO DI PROGRAMMAZIONE	III ANNO DI PROGRAMMAZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO
CONSUMATORI	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di una pubblicazione divulgativa per ragazzi (8 - 13 anni) sulle produzioni di qualità e biologiche del trentino • realizzazione di 5 interventi radiofonici • realizzazione di un evento promozionale e divulgativo 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di un Dvd per gli insegnanti delle scuole medie • Realizzazione di una pubblicazione per consumatori adulti sulle produzioni di qualità e biologiche del Trentino • Realizzazione di 3 interventi televisivi 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione di serate informative con esperti sulla tematica del rispetto ambientale, stili di vita e abitudini alimentari. • Organizzazione della Giornata dell'agricoltura 	44.000 euro
PRODUTTORI	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione 4 incontri con le organizzazioni dei produttori • Pubblicazione di schede tecniche di supporto per gli agricoltori. • Organizzazione di seminari con il Consorzio dei Comuni del Trentino ed i produttori per individuare come migliorare l'accessibilità ai prodotti di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione di una piattaforma on line per la vendita di prodotti bio e di qualità (prima fase). • Assistenza alla programmazione di mercati locali contadini di prodotti biologici e di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Piattaforma on line per la vendita di prodotti bio e di qualità (seconda fase) • Azioni informative e divulgative presso i mercati locali (depliant, poster...) 	11.500 euro
SCUOLE MEDIE, SUPERIORI ED ALBERGHIERE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione di un elenco di prodotti di qualità e biologici per alunni ed insegnanti • Azioni informative di 	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliamento delle azioni per l'installazione dei distributori automatici salutari • Incontri con i produttori nelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliamento delle azioni per l'installazione dei distributori automatici salutari • Incontri con i produttori nelle 	20.000 euro

	<p>sensibilizzazione, per promuovere i prodotti biologici e di qualità del Trentino, per alunni ed insegnanti di scuole medie e superiori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratori didattici di cucina salutare per scuole medie • Dotazione alle mense delle scuole medie e superiori di un software per il calcolo delle emissioni di CO₂ per ciascun piatto offerto. 	<p>scuole o direttamente nelle aziende</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratori didattici di cucina salutare per scuole medie • Dotazione alle mense delle scuole medie e superiori di un software per il calcolo delle emissioni di CO₂ per ciascun piatto offerto 	<p>scuole o direttamente nelle aziende</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratori didattici di cucina salutare per scuole medie • Dotazione alle mense delle scuole medie e superiori di un software per il calcolo delle emissioni di CO₂ per ciascun piatto offerto 	
RISTORAZIONE COLLETTIVA PRIVATA	<ul style="list-style-type: none"> • Dotazione alle mense della ristorazione collettiva privata trentina di un software per il calcolo delle emissioni di CO₂ per ciascun piatto offerto • Azioni di sensibilizzazione e dimostrazione per promuovere i prodotti di qualità e biologici nella ristorazione collettiva (La settimana del biologico e del tipico trentino nelle mense) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dotazione alle mense della ristorazione collettiva privata trentina di un software per il calcolo delle emissioni di CO₂ per ciascun piatto offerto • Azioni di sensibilizzazione e dimostrazione per promuovere i prodotti di qualità e biologici nella ristorazione collettiva (La settimana del biologico e del tipico trentino nelle mense) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dotazione alle mense della ristorazione collettiva privata trentina di un software per il calcolo delle emissioni di CO₂ per ciascun piatto offerto • Azioni di sensibilizzazione e dimostrazione per promuovere i prodotti di qualità e biologici nella ristorazione collettiva (La settimana del biologico e del tipico trentino nelle mense) 	10.000 euro
AMMINISTRAZIONI COMUNALI E COMUNITA' DI VALLE	<ul style="list-style-type: none"> • Ricerca di collaborazione con Appa, Comuni e Consorzio dei Comuni • Azioni dimostrative nei Comuni trentini per favorire l'attuazione delle disposizioni riguardanti gli acquisti verdi 	<ul style="list-style-type: none"> • Azioni dimostrative nei Comuni trentini e attività di formazione con Consorzio dei Comuni 	Valutazione dell'attività svolta negli anni precedenti ed estensione delle azioni ad altri Comuni	6.000 euro

TOT 91.500,00

DIPARTIMENTO DELLA CONOSCENZA

TARGET	I ANNO DI PROGRAMMAZIONE	II ANNO DI PROGRAMMAZIONE	III ANNO DI PROGRAMMAZIONE	IMPORTO INDICATIVO COMPLESSIVO
ENTI GESTORI DELLE MENSE SCOLASTICHE	<p><u>Obiettivo:</u> Facilitare un maggior utilizzo di prodotti locali biologici e tipici (DOP e IGP), di carni bovine locali e di altra carne da allevamenti nazionali</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> Istituzione di una collaborazione stabile e duratura fra Dipartimento della Conoscenza, Azienda sanitaria (APSS) e le Comunità di Valle per l'organizzazione di incontri di informazione e sensibilizzazione rivolti agli enti gestori delle mense scolastiche al fine di educare il personale e gli utenti delle mense ad una sana alimentazione.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Facilitare un maggior utilizzo di prodotti locali biologici e tipici (DOP e IGP), di carni bovine locali e di altra carne da allevamenti nazionali</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> Istituzione di una collaborazione stabile e duratura fra Dipartimento della Conoscenza, Azienda sanitaria (APSS) e le Comunità di Valle per l'organizzazione di incontri di informazione e sensibilizzazione rivolti agli enti gestori delle mense scolastiche al fine di educare il personale e gli utenti delle mense ad una sana alimentazione.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Facilitare un maggior utilizzo di prodotti locali biologici e tipici (DOP e IGP), di carni bovine locali e di altra carne da allevamenti nazionali</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> Istituzione di una collaborazione stabile e duratura fra Dipartimento della Conoscenza, Azienda sanitaria (APSS) e le Comunità di Valle per l'organizzazione di incontri di informazione e sensibilizzazione rivolti agli enti gestori delle mense scolastiche al fine di educare il personale e gli utenti delle mense ad una sana alimentazione.</p>	15.000,00
ISTITUTI SCOLASTICI	<p><u>Obiettivo:</u> Introdurre nel secondo ciclo di istruzione argomenti di studio riguardanti l'agricoltura trentina nell'ambito dell'economia provinciale;</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> Raccolta ed analisi delle varie programmazioni di Istituto (Piani di istituto) finalizzata all'elaborazione di proposte migliorative Costituzione di uno staff presso il Dipartimento della Conoscenza al fine di raccogliere materiale informativo da mettere a disposizione alle scuole.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Introdurre nel secondo ciclo di istruzione argomenti di studio riguardanti l'agricoltura trentina nell'ambito dell'economia provinciale</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> attivazione presso i vari Istituti di progetti finalizzati alla messa in atto di azioni informative sul tema della sana alimentazione favorendo la messa in rete fra istituti. In particolare il Dipartimento collaborerà con l'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente (APPA), con la Fondazione E. Mach ed altre</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Divulgazione dei progetti realizzati e delle attività svolte nel campo della diffusione delle conoscenze riguardanti l'agricoltura locale.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> Realizzazione di una raccolta delle iniziative attuate e sua presentazione all'osservatorio preposto. Partecipazione a EXPO 2015 per la presentazione dei migliori progetti.</p>	20.000,00 euro

		realità dell'agricoltura Trentina per la produzione di materiale didattico specifico e la sua messa in circolo.		
STUDENTI	<p><u>Obiettivo:</u> Fornire informazioni agli studenti riguardo alla corretta alimentazione ed alla realtà agroalimentare provinciale.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> organizzazione di corsi e seminari con esperti e docenti; organizzazione di visite guidate ad aziende locali, organizzazione di spettacoli teatrali a tema.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Fornire informazioni agli studenti riguardo alla corretta alimentazione ed alla realtà agroalimentare provinciale.</p> <p><u>modalità di attuazione:</u> realizzazione e distribuzione di materiale informativo, adesione a campagne promozionali proposte a livello nazionale.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Fornire informazioni agli studenti riguardo alla corretta alimentazione ed alla realtà agroalimentare provinciale.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> organizzazione di incontri informativi con esperti dietisti ed educatori.</p>	30.000,00
FAMIGLIE	<p><u>Obiettivo:</u> informare le famiglie sulle attività promosse dall'Istituto e promuovere una sana e corretta alimentazione.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> organizzazione di seminari con esperti e docenti, fornitura di materiale informativo alle famiglie, coinvolgimento delle famiglie, nelle attività didattiche con gli studenti sul tema dell'alimentazione e dell'agricoltura locale</p>	<p><u>Obiettivo:</u> informare le famiglie sulle attività promosse dall'Istituto e promuovere una sana e corretta alimentazione:</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> elaborazione di una comunicazione specifica a tutti gli Istituti finalizzata a sollecitare riflessioni sulla tematica generale dei sani stili di vita ed alla messa in atto di progettualità che possano coinvolgere le famiglie.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> informare le famiglie sulle attività promosse dall'Istituto e promuovere una sana e corretta alimentazione:</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> realizzazione di collaborazioni con le famiglie al fine di individuare possibili interazioni fra scuola e territorio in un'ottica di messa in rete delle risorse esistenti.</p>	10.000,00

TOT. 75.000,00

**DIPARTIMENTO LAVORO E WELFARE (D337) IN COLLABORAZIONE CON AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI
(APSS)**

TARGET	I ANNO DI PROGRAMMAZIONE	II ANNO DI PROGRAMMAZIONE	III ANNO DI PROGRAMMAZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO
GENITORI	<p><u>Obiettivo:</u> Educare i genitori ad una sana alimentazione e corretti stili di vita</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> organizzazione di incontri con esperti e docenti. Attivazione di collaborazioni scientifiche per la realizzazione di convegni e di materiale informativo in materia di corretta alimentazione.</p> <p>Collaborazioni con il Dipartimento Agricoltura per la organizzazione e realizzazione di eventi a tema.</p>	IDEM	IDEM	10.000,00 euro
ENTI GESTORI DELLE MENSE SCOLASTICHE	<p><u>Obiettivo:</u> Definizione delle “Linee guida” per la gestione dei pasti nelle scuole per soggetti con intolleranze.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> instaurazione di collaborazioni con il Servizio dietetica e nutrizione clinica dell’ Azienda Sanitaria e le altre istituzioni preposte (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN - Dipartimento prevenzione)</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Definizione delle “Linee guida” per la gestione dei pasti nella ristorazione scuole per soggetti con intolleranze</p>	<ul style="list-style-type: none"> Definizione delle “Linee guida” per la gestione dei pasti nelle scuole per soggetti con intolleranze 	10.000,00. euro
RISTORAZIONE PUBBLICA	<p><u>Obiettivo:</u> Definizione delle “Linee guida” per la gestione dei pasti nella ristorazione pubblica per soggetti con</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Definizione delle “Linee guida” per la gestione dei pasti nella ristorazione pubblica per soggetti con</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Definizione delle “Linee guida” per la gestione dei pasti nella ristorazione pubblica per soggetti con</p>	20.000,00 euro

	<p>intolleranze</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> ricerca di accordi e collaborazioni con le associazioni di categoria; definizione di un piano attuativo</p>	<p>intolleranze</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> affidamento alle associazioni di categoria delle azioni informative e di indirizzo sul tema delle intolleranze alimentari</p>	<p>intolleranze</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> monitoraggio delle azioni realizzate e divulgazione dei risultati</p>	
--	---	---	---	--

TOT 40.000,00

DIPARTIMENTO INDUSTRIA E ARTIGIANATO

TARGET	I ANNO DI PROGRAMMAZIONE	II ANNO DI PROGRAMMAZIONE	III ANNO DI PROGRAMMAZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO
<p>IMPRENDITORI DEL SETTORE AGROALIMENTARE E CENTRI DI ASSISTENZA TECNICA ALLE IMPRESE</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Sviluppare processi di ammodernamento del tessuto imprenditoriale favorendo lo sviluppo di prodotti a garanzia della sicurezza e tutela dei consumatori.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> adeguamento delle disposizioni attuative della LP 6/1999; Concessione di contributi a Centri di assistenza tecnica alle imprese per servizi di consulenza ed assistenza tecnica, formazione ed aggiornamento in materia di: innovazione tecnologica e organizzativa, gestione dell'impresa sicurezza e tutela dei consumatori, dei lavoratori e dell'ambiente; certificazione di qualità.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Sviluppare processi di ammodernamento del tessuto imprenditoriale favorendo lo sviluppo di prodotti a garanzia della sicurezza e tutela dei consumatori.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> entrata a regime dei criteri di attuazione ed agevolazione delle istanze contributive; Concessione di contributi a Centri di assistenza tecnica alle imprese per servizi di consulenza ed assistenza tecnica, formazione ed aggiornamento in materia di: innovazione tecnologica e organizzativa, gestione dell'impresa sicurezza e tutela dei consumatori, dei lavoratori e dell'ambiente; certificazione di qualità</p>	<p><u>Obiettivo:</u> Sviluppare processi di ammodernamento del tessuto imprenditoriale favorendo lo sviluppo di prodotti a garanzia della sicurezza e tutela dei consumatori.</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> entrata a regime dei criteri di attuazione ed agevolazione delle istanze contributive; Concessione di contributi a Centri di assistenza tecnica alle imprese per servizi di consulenza ed assistenza tecnica, formazione ed aggiornamento in materia di: innovazione tecnologica e organizzativa, gestione dell'impresa sicurezza e tutela dei consumatori, dei lavoratori e dell'ambiente; certificazione di qualità</p>	<p>80.000 euro</p>

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, COMMERCIO, TURISMO E PROMOZIONE

TARGET	I ANNO DI PROGRAMMAZIONE	II ANNO DI PROGRAMMAZIONE	III ANNO DI PROGRAMMAZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO
GESTORI DELLA RISTORAZIONE PRIVATA E LORO OSPITI	<p><u>Obiettivo:</u> promuovere e incentivare i prodotti di qualità nella ristorazione privata</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> Realizzazione e distribuzione di materiale informativo divulgativo, in collaborazione con Trentino Marketing spa e coinvolgimento delle APT di ambito per una capillare divulgazione presso turisti ed operatori.</p> <p>Individuazione di nuovi criteri di selezione per la concessione in uso del marchio "Trentino" da attribuire agli operatori che dimostrino di utilizzare e valorizzare le produzioni agricole ed agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologiche ed a basso impatto ambientale.</p> <p>Perfezionamento dei disciplinari dei marchi di prodotto e/o qualità a seguito di valutazione delle performance dei marchi stessi attraverso un confronto con i soggetti gestori.</p>	<p><u>Obiettivo:</u> promuovere e incentivare i prodotti di qualità nella ristorazione privata</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> valutazione dell'adeguatezza dei criteri adottati ed eventuale modifica o aggiornamento;</p> <p>Individuazione di criteri per l'eventuale concessione di percentuali contributive maggiori per gli investimenti in strutture dell'ospitalità turistica e del commercio che valorizzino le produzioni agricole ed agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologiche ed a basso impatto ambientale.</p> <p>Coinvolgimento e confronto con l'Agenzia provinciale per l'incentivazione delle attività economiche (APIAE).</p>	<p><u>Obiettivo:</u> promuovere e incentivare i prodotti di qualità nella ristorazione privata</p> <p><u>Modalità di attuazione:</u> proseguimento delle iniziative di informazione e promozione ed eventuale revisione dei disciplinari.</p> <p>Analisi dei risultati e confronto con la Federazione della cooperazione trentina al fine di valutare gli effetti del piano triennale per la promozione e commercializzazione dei prodotti trentini in cui è prevista la stipula di accordi tra produttori, distributori ed ospitalità.</p>	50.000,00
AMMINISTRAZIONI COMUNALI	<p><u>Obiettivo:</u> favorire l'adozione da parte dei Comuni di strumenti per l'attuazione delle disposizioni riguardanti gli "acquisti verdi".</p>	<p><u>Obiettivo:</u> favorire l'adozione da parte dei Comuni di strumenti per l'attuazione delle disposizioni riguardanti gli "acquisti verdi".</p>	<p><u>Obiettivo:</u> favorire l'adozione da parte dei Comuni di strumenti per l'attuazione delle disposizioni riguardanti gli "acquisti verdi".</p>	5.000,00

	<p><u>Modalità di attuazione:</u> in collaborazione con APPA verrà relizzato materiale informativo ed incontri con le amministrazioni locali e le Comunità di Valle per individuare iniziative pilota.</p>	<p><u>Modalità di attuazione:</u> in collaborazione con APPA verrà relizzato materiale informativo ed incontri con le amministrazioni locali e le Comunità di Valle per individuare iniziative pilota.</p>	<p><u>Modalità di attuazione:</u> in collaborazione con APPA verrà relizzato materiale informativo ed incontri con le amministrazioni locali e le Comunità di Valle per individuare iniziative pilota.</p>	
--	--	--	--	--

TOT GEN. 341.000,00

TERZA PARTE

PREMESSA

La terza parte del programma si articola in cinque capitoli:

1. PREREQUISITI
2. INDICAZIONI PER L'APPLICAZIONE DI PUNTEGGI PREMIANTI IN SEDE DI GARA
3. SUGGERIMENTI PER LA REDAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE
4. STRUMENTI DI VERIFICA E DI SUPPORTO
5. ASPETTI ECONOMICI DEL SERVIZIO OFFERTO

Nel primo capitolo "PREREQUISITI", vengono esaminati in dettaglio i criteri per l'assegnazione dei punteggi di merito per gli aspetti ambientali. (metodo di coltivazione adottato, emissione di gas serra inquinanti nella fase di trasporto, rifiuti ed imballaggi connessi con la fornitura delle derrate alimentari, fabbisogni energetici e iniziative per il risparmio energetico, impiego razionale della risorsa idrica e riduzione dei consumi) individuati dal programma. Si precisa che tali criteri, di seguito esplicitati allo scopo di supportare le stazioni appaltanti nell'assegnazione dei punteggi in fase di gara, rivestono carattere puramente indicativo e non vincolante. A tal proposito si precisa che il programma intende favorire l'adozione di modelli di comportamento per il miglioramento della qualità degli alimenti somministrati e del servizio offerto nel rispetto dell'applicazione delle norme esistenti in materia, rappresentano quindi uno strumento operativo aggiornabile annualmente nel contesto delle norme vigenti.

Nel secondo capitolo si trattano le "INDICAZIONI PER L'APPLICAZIONE DI PUNTEGGI PREMIANTI IN SEDE DI GARA"; a tal proposito sono rappresentate due tabelle esemplificative, al fine di fornire indicazioni pratiche per applicare gli eventuali requisiti previsti dal bando;

Il terzo capitolo fornisce dei "SUGGERIMENTI PER LA REDAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE". Si tratta di ulteriori criteri che a discrezione della stazione appaltante possono essere considerati nell'assegnazione di punteggi di merito ai partecipanti in fase di gara;

Nel quarto capitolo si riportano gli "STRUMENTI DI VERIFICA E DI SUPPORTO", al fine di fornire un valido e concreto aiuto per le stazioni appaltanti nella fase di esercizio del servizio successivamente alla sua aggiudicazione.

L'ultimo capitolo è relativo all'aspetto economico del servizio offerto. In questa sezione si intende approfondire la questione riguardante l'assegnazione di "adeguati finanziamenti a ristoro dei maggiori oneri gravanti sui servizi di ristorazione collettiva pubblica".

1. PREREQUISITI.

Il programma a pag. 10 riporta che, posto pari a 100 il punteggio massimo assegnabile all'offerta, il valore della sommatoria dei singoli valori dei parametri ambientali adottati dalla stazione appaltante non dovrà di norma superare il 50%, mentre il restante 50% sarà

attribuito al costo complessivo del servizio tenendo conto di eventuali servizi aggiuntivi offerti. Lo scopo di tale indicazione è quello di migliorare la qualità del servizio di ristorazione secondo criteri di sostenibilità e minor impatto ambientale. L'adozione in sede di appalto dei criteri aggiuntivi individuati consentirà di concorrere al raggiungimento dell'obiettivo di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG) da parte delle filiere produttive che compongono il comparto della ristorazione collettiva in Provincia di Trento. Tale indicazione si inserisce nel contesto normativo individuato dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 41 del 20 Gennaio 2012 che attua in Provincia di Trento le indicazioni comunitarie e nazionali per la istituzione di un sistema di Acquisto Pubblico Verde (Green Public Procurement). Nel presente documento si farà riferimento alla legislazione nazionale, in particolare all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 220 di data 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

Nell' assegnazione dei punteggi di merito riguardanti i criteri di sostenibilità ambientale la stazione appaltante potrà adottare i criteri di seguito descritti ed individuati nell'allegato 1 del Decreto.

- 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 in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 20% 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) e 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.

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.

- Carne, deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, 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) e 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.

- Pesce, deve provenire:

- per almeno il 20%, 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. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo”.

- Trasporti :

il fornitore 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.

- Impronta carbonica:

si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti alimentari con il minor quantitativo di emissioni di gas a effetto serra (GHG), espressi in termini di CO₂ equivalenti, relative al ciclo di vita del prodotto.

- Specifica tecnica premiante i trasporti:

si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad 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.

- L'imballaggio (primario, secondario e pallet):

deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del Dlgs 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 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%”.

- Acqua:

si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire acqua microfiltrata e refrigerata proveniente da acquedotti pubblici.

La tabella che segue riassume i criteri sopra descritti.

METODO DI COLTIVAZIONE ADOTTATO			
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			
% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento	Strumenti di verifica
40%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE	I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse”.
20%	produzione integrata	UNI 11233:2009	
	prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento 1898/2006/CE	
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350	
Uova: la quota non proveniente da all.biologici deve provenire da allevamenti all'aperto Cod. 1 Regolamento 589/2008/CE			
Carne			
% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento	Strumenti di verifica
25%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE	I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse”.
40%	prodotti IGP e DOP	MSC - Marine Stewardship Council	
	prodotti tipici e tradizionali	Regolamento 834/2007/CE	
Pesce			

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento	Strumenti di verifica
35%	acquacoltura biologica	Regolamento 834/2007/CE	I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse".
	pesca sostenibile	MSC - Marine Stewardship Council	

EMISSIONE DI GAS SERRA INQUINANTI NELLA FASE DI TRASPORTO

Trasporti

Mezzo di trasporto	% utilizzo		Strumenti di verifica
Veicoli almeno euro 04	40%		"L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili".
Mezzi di trasporto su ferro	10%		
Veicoli elettrici	15%		
Vetture ibride	35%		

FABBISOGNI ENERGETICI E INIZIATIVE PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Carbon footprint

% peso sul totale	Misura		Strumenti di verifica
10%	Prodotti con etichetta carbon footprint		"Valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO2 equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita del prodotto, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto".

Specifica tecnica premiante i trasporti			
Misura	Si/No		Strumenti di verifica
Trasporto collettivo, magazzino comune, trasporto a pieno carico	Si		“Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l’adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci, o l’eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprehensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci”.
<i>RIFIUTI ED IMBALLAGGI CONNESSI CON LA FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI</i>			
Imballaggio secondario e terziario			
% peso sul totale	Materiale		
90% da materiale riciclato	Carta e cartone		
60% da materiale riciclato	Plastica		
<i>USO RESPONSABILE DELLA RISORSA IDRICA</i>			
Acqua			
Misura	Si/No		Strumenti di verifica
Acqua microfiltrata e refrigerata proveniente da acquedotti pubblici	Si		“Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti che l’acqua distribuita non sia quella minerale in bottiglia ma sia acqua proveniente da acquedotti pubblici, microfiltrata e refrigerata”

Tabella 1: Criteri di sostenibilità ambientale

2. INDICAZIONI PER L'APPLICAZIONE DI PUNTEGGI PREMIANTI IN SEDE DI GARA.

La proposta di assegnazione dei punteggi premianti ai fornitori delle derrate alimentari nel servizio di ristorazione collettiva in sede di appalto, è stata elaborata sulla base della struttura e delle voci di capitolato presenti all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 220 di data 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

La rappresentazione di seguito descritta, mostra, a titolo esemplificativo, l'applicazione di un sistema di punteggio che pone a confronto due casi diversi; nel primo caso l'offerente soddisfa solo in parte i requisiti previsti dal bando, nel secondo invece l'aggiudicatario risulta in grado di soddisfarli appieno, specifiche tecniche premianti comprese.

In particolare tale proposta prevede l'assegnazione di un punteggio massimo pari a 10 punti, suddiviso in diverse voci, ciascuna con un peso diverso all'interno del punteggio totale. Alla produzione degli alimenti viene attribuita una maggiore importanza specifica nella fornitura delle derrate alimentari, con un punteggio massimo di 3 punti, mentre imballaggi e trasporti incidono parimenti con 2 punti ciascuno. A ciascuna delle specifiche tecniche premianti è invece stato attribuito un punteggio massimo pari a 1 qualora esse venissero soddisfatte per intero.

L'allegato 1 al DM 25 luglio 2011 prescrive che taluni prodotti (ovvero 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) debbano provenire almeno al 40% sul peso totale da produzione biologica, e per almeno il 20% sul peso totale da "sistemi di produzione integrata". Inoltre, per quel che riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto, mentre i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, così come descritto dal "calendario di stagionalità" che ogni amministrazione aggiudicatrice deve allegare alla gara d'appalto.

La proposta di punteggio prevede l'uso di due diversi coefficienti che vanno a moltiplicare la frazione di prodotti che provengono da produzione biologica o integrata, dando un peso maggiore alla prima rispetto a quest'ultima. Viene inoltre attribuito un punteggio direttamente proporzionale per ogni punto percentuale di prodotto biologico o da agricoltura integrata in più rispetto a quanto descritto in precedenza, come descritto nel capitolo 6.4.1 dell'Allegato 1.

Un simile discorso è valido per la carne, che nei criteri ambientali minimi del Ministero deve provenire per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica e per il 25% da prodotti IGP e DOP e/o da prodotti tipici e tradizionali. Anche in questo caso si è scelto di assegnare dei coefficienti prediligendo la carne "bio".

Per quel che concerne il pesce, le indicazioni del Ministero prevedono che almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale provenga da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Sia nel caso della carne che del pesce si propone di premiare in maniera direttamente proporzionale la percentuale superiore di quella prevista dal Ministero, come già descritto per i prodotti vegetariani.

Il DM prevede che l'imballaggio, sia esso primario, secondario o pallet risponda ai requisiti di cui all'allegato F della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., tenendo conto delle norme tecniche UNI EN già descritte nel capitolo 1 del presente documento. Considerando questi requisiti come obbligatori, ad essi è stato attribuito alcun punteggio per l'assegnazione di un eventuale appalto.

Per quel che riguarda l'imballaggio secondario e terziario, invece, esso deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% da materiale riciclato, se in plastica, tale percentuale dovrà essere pari almeno al 60%. Si propone l'assegnazione di un punteggio direttamente proporzionale per ogni punto percentuale di materiale riciclato in più rispetto a quanto indicato nel DM.

In riferimento alle modalità di trasporto delle merci, il fornitore delle derrate alimentari deve prediligere forme di mobilità quanto più sostenibili e a minore impatto ambientale possibili. Per l'attribuzione del punteggio si è proceduto assegnando un coefficiente maggiore a quelle forme di mobilità più sostenibili, premiando in tal modo i fornitori più attenti e scrupolosi in questo senso. Di conseguenza si prediligono mezzi di trasporto elettrici (treno, veicoli elettrici) rispetto a vetture ibride e ad automezzi a combustibile fossile, sebbene di classe EURO 4 o superiore.

Nel caso frequente in cui le merci dovessero essere fornite utilizzando differenti mezzi di trasporto (es. treno + autovettura), il calcolo del punteggio per la quota-parte attribuibile ai trasporti viene fatto tenendo conto del chilometraggio complessivo di ciascun mezzo coinvolto, espresso in % sul totale.

Si intende attribuire un punteggio alla ditta che si impegna a fornire prodotti alimentari con il minor numero di emissioni di gas a effetto serra, ovvero recanti sull'etichetta un'indicazione dell'impronta carbonica ("carbon footprint") derivante dal suo processo di produzione.

In questo caso il punteggio massimo previsto è pari a 1, nel caso in cui il 100% dei prodotti offerti indichi in etichetta o sulla confezione il proprio carbon footprint. Sono quindi previsti punteggi intermedi direttamente proporzionali alla percentuale, espressa in peso sul totale, di prodotti certificati con il carbon footprint.

Qualora l'offerente si impegnasse ad 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", si propone l'attribuzione di un punteggio massimo pari a 1. In questo caso non sono previsti punteggi intermedi. Il soddisfacimento di questa specifica tecnica premiante ha luogo non appena l'offerente garantisca almeno una delle misure precedentemente elencate.

Per quanto riguarda l'uso responsabile della risorsa idrica, ovvero venisse fornita acqua microfiltrata e refrigerata proveniente da acquedotti pubblici (e solo su richiesta del cliente acqua in bottiglia), se l'offerente dovesse soddisfare questo requisito, si propone l'attribuzione di un punteggio massimo di 1.

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			
Tipologia di produzione	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
produzione biologica	55%	1	0,55
produzione integrata	30%	0,5	0,15
prodotti IGP, DOP, STG			
prodotti tipici e tradizionali			
Uova: la quota non proveniente da all.biologici deve provenire da allevamenti all'aperto		/	/
Carne			
Tipologia di produzione	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
produzione biologica	25%	1	0,25
prodotti IGP e DOP	40%	0,5	0,2
prodotti tipici e tradizionali			
Pesce			
Tipologia di produzione	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
acquacoltura biologica	35%	1	0,35
pesca sostenibile			
Trasporti			
Mezzo di trasporto	% utilizzo	Coefficiente	Punteggio
Mezzi di trasporto su ferro	10%	2	0,2
Veicoli elettrici	15%	1,6	0,24
Vetture ibride	35%	1,2	0,42
Veicoli almeno EURO4	40%	0,8	0,32
Carbon footprint			
Misura	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
Prodotti con etichetta carbon footprint	10%	1	0,1
Specifica tecnica premiante i trasporti			
Misura	Si/No	Coefficiente	Punteggio
Trasporto collettivo, magazzinaggio comune, trasporto a pieno carico	No	1	0
Imballaggi			
Materiale	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
Carta e cartone	90%	1	0,9
Plastica	75%	1	0,75
Acqua			
Misura	Si/No	Coefficiente	Punteggio
Acqua microfiltrata e refrigerata proveniente da acquedotti pubblici	No	1	0
TOTALE			4,43

Tabella 2: Simulazione di punteggio per offerente mediamente virtuoso

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			
Tipologia di produzione	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
produzione biologica	100%	1	1
produzione integrata	0%	0,5	0
prodotti IGP, DOP, STG			
prodotti tipici e tradizionali			
Uova: la quota non proveniente da all.biologici deve provenire da allevamenti all'aperto		/	/
Carne			
Tipologia di produzione	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
produzione biologica	100%	1	1
prodotti IGP e DOP	0%	0,5	0
prodotti tipici e tradizionali			
Pesce			
Tipologia di produzione	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
acquacoltura biologica	100%	1	1
pesca sostenibile			
Trasporti			
Mezzo di trasporto	% utilizzo	Coefficiente	Punteggio
Mezzi di trasporto su ferro	100%	2	2
Veicoli elettrici	0%	1,6	0
Vetture ibride	0%	1,2	0
Veicoli almeno EURO4	0%	0,8	0
Carbon footprint			
Misura	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
Prodotti con etichetta carbon footprint	100%	1	1
Specifica tecnica premiante i Trasporti			
Misura	Si/No	Coefficiente	Punteggio
Acqua	Si	1	1
Imballaggi			
Materiale	% peso sul totale	Coefficiente	Punteggio
Carta e cartone	100%	1	1
Plastica	100%	1	1
Acqua			
Misura	Si/No	Coefficiente	Punteggio
Acqua microfiltrata e refrigerata proveniente da acquedotti pubblici	Si	1	1
TOTALE			10

Tabella 3: Simulazione di punteggio per offerente virtuoso

3. SUGGERIMENTI PER LA REDAZIONE COMPLETA DEL CAPITOLATO SPECIALE.

In questa sezione si offrono ulteriori aspetti qualitativi premianti che possono essere considerati dalla stazione appaltante nell'assegnazione di punteggi di merito in sede di gara.

Un aspetto qualitativo premiante può essere rappresentato dal possesso di determinate certificazioni che attestano la qualità del "modus operandi" dell'offerente che partecipa alla gara d'appalto.

Tali certificazioni dovranno essere rilasciate da enti riconosciuti e accompagnate da una descrizione sintetica riguardo alla politica della qualità adottata. Di seguito si elencano alcune di queste certificazioni:

- la normativa UNI EN ISO 9000 è un'organizzazione di norme e linee guida a livello internazionale che definiscono le informazioni al fine di migliorare l'efficienza e l'efficacia del sistema economico-sociale italiano per dare la possibilità alle nostre industrie di avere strumenti di supporto per l'innovazione tecnologica, la promozione del commercio, la qualità dei prodotti e la protezione dei consumatori;
- la ISO 14001 è una norma internazionale ad adesione volontaria, applicabile a qualsiasi tipologia di Organizzazione pubblica o privata, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale; rappresenta il requisito fondamentale per un'eventuale registrazione EMAS;
- il regolamento comunitario EMAS (acronimo di Eco Management Audit Scheme ovvero Sistema di Ecogestione ed Audit) definito dal regolamento europeo 761/2001 ed al quale può aderire volontariamente qualsiasi Organizzazione che intenda valutare e migliorare le sue prestazioni ambientali e comunicarle al pubblico. Lo schema, oltre a fissare i criteri per una corretta impostazione del Sistema di Gestione Ambientale, stabilisce che tutti i risultati pianificati e raggiunti in campo ambientale debbano essere resi pubblici per mezzo di una dichiarazione ufficiale. Il vero carattere innovativo dello strumento, al di là della creazione di una solida struttura in grado di controllare e gestire con sistematicità gli impatti ambientali, risiede proprio nella ricerca della comunicazione e della trasparenza, ovvero nel miglioramento dei rapporti tra organizzazione ed enti di controllo, istituzioni, cittadini;
- il marchio ufficiale di qualità ecologica Ecolabel approvato con Regolamento CE n° 66/2010: "per promuovere prodotti con minore impatto sull'ambiente durante l'intero ciclo di vita e per offrire ai consumatori informazioni accurate, non ingannevoli e scientificamente fondate sull'impatto ambientale dei prodotti". L'adesione a questo Regolamento è assolutamente volontaria ed è riservata a gruppi di prodotti (beni o servizi destinati a scopi analoghi ed equivalenti nell'uso e nella percezione da parte dei consumatori) stabiliti di volta in volta dalla Commissione Europea.

La scelta di gestire con sistematicità le variabili ambientali può comportare tutta una serie di benefici di tipo economico, organizzativo ed amministrativo (da valutarsi caso per caso), con ancora maggiori prospettive per il futuro dato l'impegno delle istituzioni a sostegno dell'iniziativa.

Un altro aspetto premiante è costituito dalla gestione del servizio dei rifiuti da parte dell'aggiudicatario. In questo senso l'offerente risulta virtuoso se ha la capacità di effettuare la raccolta differenziata in cucina e nei refettori secondo le normative comunali di riferimento e se si occupa del ritiro degli imballaggi.

Infine anche la valutazione della customer satisfaction risulta essere un aspetto qualitativo premiante. L'aggiudicatario realizza un periodico monitoraggio attraverso cui valuta la soddisfazione del cliente, l'efficienza e l'efficacia dei servizi forniti e in tal modo progetterà diversi interventi con lo scopo di assicurare nel tempo la soddisfazione degli utenti.

Nel capitolato speciale è possibile inserire anche l'aspetto riguardante eventuali violazioni; queste saranno sanzionate con l'applicazione di una penale da un minimo ad un massimo individuati dalla stazione appaltante.

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 le strutture PAT co-referenti del progetto, ovvero:

Serv. Contratti e gestioni generali - 0461/493484;

l'Agenzia per la Depurazione - 0461/493677;

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 le strutture provinciali gratuitamente sarà usufruibile anche dalle Comunità di Valle per il 2013. Il sito di riferimento è www.eco.provincia.tn.it).

5. ASPETTI ECONOMICI.

Nell'ambito della ristorazione scolastica l'alimentazione con prodotti stagionali, di prossimità, biologici e di qualità (DOP-IGP-STG, Qualità Trentino, Prodotti tradizionali trentini) costituisce un'occasione di promozione della salute e di educazione alimentare.

I prodotti di qualità certificata e biologici hanno un costo maggiore rispetto al prodotto convenzionale. Infatti l'eventuale incremento di costo dovuto al prodotto biologico incide per circa il 35% sul totale della materia prima acquistata e non sul costo complessivo del servizio. Quindi il costo finale del pasto preparato con un minimo del 60% di prodotti bio sarà di circa il 6% in più.

L'attuazione del programma (di durata triennale ma aggiornabile di anno in anno) nella ristorazione scolastica potrebbe avvenire per fasi. Si potrà in tal modo ipotizzare una prima

fase di monitoraggio, in partenza già dal mese di Gennaio 2013 fino a Giugno 2013, durante la quale le mense scolastiche introdurranno nella ristorazione una quantità minima del 60% di prodotti stagionali, di prossimità, biologici e di qualità (DOP-IGP-STG, Qualità Trentino, Prodotti tradizionali trentini) come previsto dal programma della LP 13/2009. In tal modo l'osservatorio potrà trarre dei dati sperimentali che consentiranno di valutare l'andamento dei costi ed i benefici derivanti dall'adozione del programma.