

Green public procurement

Appalti pubblici verdi

Dr. Carlo Pedrolli
U.O.S. di Dietetica e Nutrizione Clinica
Ospedale S. Chiara
TRENTO

GPP: cosa significa?

- Letteralmente “acquisti verdi della pubblica Amministrazione”; indica un approccio secondo il quale nelle procedure pubbliche di acquisto (appalti pubblici) vengano integrati i criteri ambientali
- Legame fra acquisti, consumi ed ambiente
- Tutto parte dal fatto che gli enti pubblici in Europa sono il maggiore gruppo di consumo: spendono infatti il 16% del PIL europeo

Obiettivi del GPP

- Riduzione degli impatti ambientali
- Tutela della competitività
- Stimolo all'innovazione
- Razionalizzazione della spesa pubblica
- Integrazione delle considerazioni ambientali nelle altre politiche dell'ente
- Miglioramento dell'immagine della pubblica amministrazione
- Diffusione di modelli di consumo e di acquisto sostenibili
- Accrescimento delle competenze degli acquirenti pubblici

Cambiamenti climatici

- Aumento della temperatura media della terra di 2 – 4 °C entro il 2100 comporterà:
 - Innalzamento dei livelli dei mari (erosioni coste, etc)
 - Minore produttività dell'agricoltura, soprattutto nei paesi in via di sviluppo
 - Diffusione di malattie , quali malaria, febbre gialla
 - Perdita di biodiversità con il 20 – 50% specie terrestri a rischio estinzione
 - Incremento eventi meteorologici “estremi”
- Causa principale: uso combustibili fossili per produzione energia, elettricità, trasporti, riscaldamento, attività industriali = 80% delle emissioni totali di CO₂

GPP: definizione di Bouwer et Al 2005

- IL sistema tramite il quale le Pubbliche Amministrazioni mettono in rete criteri ambientali in tutti gli stadi dei loro processi di acquisizione di beni, incoraggiando in tal modo la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti ispirati al rispetto dell'ambiente, cercando e scegliendo risultati e soluzioni che abbiano il minimo impatto sull'ambiente **in tutto il loro ciclo di vita**

....tutto il ciclo della loro vita...

- E' questa la svolta epocale!!!!!!!
- Per la prima volta si stimano i costi ambientali dell'intero ciclo di vita del bene che si deve comprare; è fondamentale non spostare gli impatti ambientali da un ciclo di vita all'altro
- Facciamo degli esempi:
 - Facciamo il progetto del riscaldamento di una scuola.....
 - Facciamo il progetto di una rete di trasporto pubblico di una città....
 - Studiamo la mensa di una università.....

Alcuni esempi

- Salvare le risorse naturali
 - Acquistare prodotti realizzati con materiali riciclati
 - Ridurre l'uso di carta acquistando stampanti in grado di stampare su entrambi i lati di un foglio; promuovere l'uso di apparecchi multifunzione....
- Condizioni di lavoro salubri per i dipendenti, studenti, degenti in ospedale
 - Usare detergenti non tossici
 - Nelle mense servire cibi prodotti in modo sostenibile
 - Non usare sostanze nocive nella costruzione e nel restauro di edifici

GPP: un po' di storia

- Fase iniziale (inizi anni '70, termine anni '90): considerazione componente ambientale completamente assente
- Seconda fase: (fine anni '90 – 2004): il rapporto fra appalti e ambiente incominciano ad essere formalizzati in atti Comunitari
- Terza fase (dal 2004 ad oggi) : incorporazione all'interno delle legislazioni comunitarie con l'invito esplicito alla PA di fare appalti “verdi”

Data fondamentale: il 2004.....

- La direttiva 2004/18/EC: per la prima volta il termine ambiente è contenuto in ben 10 titoli ed in 5 articoli ed è stato seguito da un “manuale” degli appalti pubblici “verdi” nel 2005 e da una comunicazione del 2008 sul green public procurement per una migliore qualità dell’ambiente nel luglio 2008
- In quest’ultima le pubbliche amministrazioni erano invitate a “tenere a mente” i principi ambientali negli appalti pubblici il più possibile nell’ambito degli appalti pubblici “verdi”

Acquistare verde!

Un manuale sugli
appalti pubblici ecocompatibili



Commissione europea

Edizioni Comunità Europea 2005

Graduale inserimento di tematiche ambientali nelle leggi italiane (processo quasi di filtraggio...)

- Alcune clausole del codice dei pubblici contratti dal 2006
- Alcune clausole del Codice Ambientale dal 2006
- Il cosiddetto “action plan” sulla sostenibilità ambientale dei consumi da parte delle pubbliche amministrazioni
- Decreto Ministeriale del 8 maggio 2003 sull’obbligo di provvedere almeno il 30% degli acquisti in beni riciclabili

Progressione sensibilità ambientale nella legislazione italiana

- Decreto Ronchi (art. 3 e 19 del 1997) , nel Decreto del 27.03.1998 sulla mobilità nelle aree urbane, e nell'articolo 52 della legge 448/2001.
- A ciò segue il codice sui pubblici contratti/appalti: art 2:...il principio della riduzione dei costi può fare riferimento su criteri basati sulla protezione dell'ambiente; art 40 valorizzazione della performance nei lavori pubblici art 41 “ capacità tecnica e professionale” art 44 “clausole di gestione ambientale”, art 58 “dialogo competitivo”, art 68 “specifiche tecniche”, art 69 “speciali condizioni di appalto” e art. 83 “criterio della offerta economicamente più vantaggiosa”
- Più importanti: art. 44 (possibilità per chi appalta di richiedere certificazioni) e art. 83 (l'offerta economicamente più vantaggiosa comprende anche valutazioni di tipo ambientale sulla validità del progetto)

- Il codice dell'ambiente nella sua sezione relativa ai rifiuti prevede (art. 180) che i capitolati di appalto possano includere clausole di valutazione della capacità tecnica e di competenza in termini di riduzione della produzione di rifiuti e (art 196) che le Regioni sono responsabili di adottare clausole opportune che assicurino che la parte pubblica e le società a prevalente partecipazione pubblica si provvedano di beni almeno per il 30% di tipo riciclabile

- Inoltre l'art. 1 della legge finanziaria 2007 autorizza l'utilizzo di fondi con il proposito di implementare e monitorizzare un "action plan" per la sostenibilità ambientale dei consumi da parte delle Amministrazioni Pubbliche.
- Questo "piano" è stato adottato con Decreto Ministero Ambiente 11 aprile 2008 che invita tutte le pubbliche amministrazioni di dotarsi di una policy orientata al GPP
- In tal senso si sono espresse esplicitamente la Regione Lombardia (16.01.2007) e Puglia (23.08.2006)

Quali sono le parti che compongono un appalto “verde”?

- Considerazioni ambientali devono infatti essere prese in considerazione in un contratto di appalto:
 1. Durante la definizione dell'obiettivo dell'appalto
 2. Nella selezione dei candidati
 3. Nella aggiudicazione dell'appalto
 4. Durante il monitoraggio della fase operativa dell'appalto

Durante la definizione dell'obiettivo dell'appalto

- Per esempio richiedere che chi disegna l'appalto tenga in considerazione la costruzione di un edificio amministrativo a basso consumo energetico non solo perché costruito con materiali speciali come legno, vetro ed altri materiali riciclabili, ma anche con l'installazione di pannelli solari per la generazione del calore
- Chiedere per es. che l'orientamento di tavoli e scrivanie sia tale da dover utilizzare al minimo luce artificiale
- Oppure chiedere per esempio utilizzo di energia elettrica "verde"

Nella selezione dei candidati

- Per esempio esclusione dalle procedure concorsuali per pregressi reati ambientali (art. 43 direttiva 18/2004)
- Esclusione per esempio in assenza di certificazione ambientale

Nella aggiudicazione dell'appalto

- La questione della offerta economicamente più vantaggiosa; deve tener conto dell'intero ciclo di vita del servizio (per es. il costo in termini energetici, di utilizzo di H₂O, e in definitiva il costo sia dell'uso del prodotto ma anche del suo riciclaggio ed eventuale smaltimento)

Durante il monitoraggio della fase operativa dell'appalto

- Accordi chiari relativi il consumo di energia e il trattamento delle acque reflue e dei rifiuti in genere
- Per esempio l'utilizzo di sistemi di stampa tipo toner riciclabili, uso di carta riciclabile, pneumatici vulcanizzati, veicoli a basso inquinamento, cibi biologici nelle caffetterie, etc.

Dall'invito all'obbligo: la direttiva 2009/33

- Due posizioni antitetiche
- Latousche: l'ambiente è nemico del mercato e lo sviluppo di per se viene considerato "tossico"
- Anderson: l'ambiente è la soluzione a tutti i problemi del mercato
- Un approccio concreto e meditato indica che nessuna di queste prospettive "estreme" è praticabile né in Europa né in Italia

Dall'invito all'obbligo: la direttiva 2009/33 del 23.04.'09

- Riguarda i veicoli da trasporto
-”questa direttiva richiede alle parti interessate ai capitolati....di tenere conto l’impatto “life-time” ambientale ed energetico, compreso il consumo energetico e l’emissione di CO2 e di certi inquinanti, al momento di acquistare veicoli di trasporto con lo scopo di promuovere e stimolare il mercato alla produzione di veicoli a basse emissioni ed efficienti dal punto di vista energetico
- Si passa dall’invito all’obbligo....

E il “green procurement” nella ristorazione?

- Data fondamentale 20.01.2011: CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (Servizio mensa e fornitura alimenti)
- Parte integrante del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della PA
- Sono atti del Ministero dell’Ambiente

Cosa contiene?

- Contiene criteri “di base” e criteri “premiati” per aggiudicarsi appalti in ambito ristorativo o fornitura derrate per la PA; un appalto è “verde” se integra tutti i criteri di base; si invita la PA a seguire almeno alcuni criteri “premiati” sptt se si utilizza il sistema dell’offerta economicamente più vantaggiosa (in tal caso si invita a dare ai criteri premiati almeno il 30% del punteggio totale).

Criteri ambientali

- **5.1 Oggetto dell'appalto:** “Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale”
- **5.2 Selezione dei candidati:** registrazione EMAS o cert. ISO 14001, oppure descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale

5.3 Specifiche tecniche di base

- 5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande
 - Almeno il 60% espresso in % di peso sul totale, di alimenti quali:
 - Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yoghurt, uova, olio extravergine: devono provenire , per almeno il 40% da produzione biologica in accordo con i regolamenti CEE 834/2007/CE e, per la quota percentuale restante da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP DOP e STG %

5.3 Specifiche tecniche di base

- 5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande
 - Almeno il 40% espresso in % di peso sul totale, di alimenti quali:
 - Carne: deve provenire per almeno il 15% da produzione biologica e per la quota percentuale restante da prodotti IGP e DOP
 - Pesce: deve provenire da acquacoltura biologica o pesca sostenibile; per il pesce la percentuale del 40% viene ridotta al 20% fino a 24 mesi dalla data di pubblicazione. **Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti**
 - I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali
 - Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua o bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche- igienico sanitarie); pertanto H2O e bevande sfuse

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta - tessuto

- Prodotti utilizzati sia per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici; utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici dell'art. n. 2 Decisione Commissione (2009/568/CE)

5.3.3 Trasporti

- Utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci quali:
 - Mezzi di trasporto su ferrovia
 - Veicoli almeno Euro 4
 - Veicoli elettrici
 - Vetture ibride

5.3.4 Consumi energetici

- Usare apparecchiatura con etichetta energetica:
 - Classe A+ per frigoriferi e congelatori
 - Classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni

5.3.5 Pulizie dei locali

- Utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento etichettatura Ecolabel Europeo (“detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari) ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie)

5.3.6 Requisiti degli imballaggi

- L'imballaggio (primario, secondario, terziario) deve:
 - Rispondere ai requisiti di cui all'allegato IV "Rifiuti" del D. Leg. 152/2006
 - Essere costituito se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60% fatte salve indicazioni per sicurezza alimentare e normativa sui materiali a contatto con gli alimenti

5.3.7 Gestione dei rifiuti

- Il fornitore deve garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti coerenti con le modalità individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio la mensa insiste

5.3.8 Informazione agli utenti

- La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativa a :
 - Alimentazione, salute ed ambiente
 - Territorio ed Alimentazione
 - Stagionalità degli alimenti
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

5.4 Criteri premianti

- 5.4.1: percentuali previste per gli alimenti previsti nel punto 5.3.1 siano superiori al 70%
- 5.4.2: “carbon foot print” assegnare punteggi all’offerta con la minore emissione di gas a effetto serra espressi in termini di CO2 equivalenti
- 5.4-3: destinazione cibo non somministrato: recupero di tale cibo e sua destinazione ad organizzazioni non lucraztive di utilità sociale in linea con legge 155/2003 (Buon samaritano)

5.4 Criteri premianti

- 5.4.4: requisiti dei prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, caffè) devono provenire da produzioni etserie biologiche con garanzia dei diritti lavorativi e ambientali (carta europea del commercio equo e solidale)
- 5.4.5: trasporti: organizzazione o adesione ad una gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci, che permetta di attuare soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero dei viaggi; organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale impiegato in azienda

5.5 Ulteriori criteri premianti

- 5.5.1 In caso di centro di cottura esterno: prossimità fra luogo di cottura e consumo
- 5.5.2 Origine dei prodotti ortofrutticoli (Agricoltura Sociale)
- 5.5.3 Riduzione del rumore (installazione dispositivi che riducono il rumore in mensa e in cucina)
- 5.5.4 Garanzia che una quota parte pari al XY% (da definire dalla stazione appaltante) di alcuni prodotti derivino da terreni sequestrati o confiscati alle mafie

5.6 Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)

- 5.6.1 L'aggiudicatario dovrà utilizzare posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc)
- Prodotti monouso solo per esigenze tecniche documentate

5.6.2 Formazione del personale

- La società che eroga i servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale una specifica attività formativa annuale relativa a:
 - Alimentazione e salute
 - Alimentazione e ambiente
 - Territorio ed alimentazione
 - Stagionalità degli alimenti
 - Corretta gestione dei rifiuti
 - Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
 - Energia, trasporti e mense
- Fare un piano di aggiornamento e formazione, riportando:
 - Materie di formazione e aggiornamento
 - Ore di formazione
 - Numero di operatori distinti per qualifica
 - Tempistica di realizzazione dei corsi
 - Chi è responsabile della formazione
 - Skills professionali dei docenti incaricati

5.6.3 Reportistica per valutazione e gestione delle eccedenze e per la provenienza dei cibi

- Fra l'altro va indicata su base semestrale il quantitativo delle eventuali eccedenze alimentari e le misure intraprese per ridurle

Conclusione

- Green Public Procurement
- O piuttosto
- Libro dei sogni?

Carico amministrativo

- Possibilità di risparmiare carta mediante semplici accorgimenti (utilizzo di stampanti che scrivano fronte- retro, uso di toner riciclabili, utilizzo di carta riciclabile, minimizzazione dell'utilizzo di carta da scrivere con potenziamento di sistemi di video scrittura e trasmissione dati come i palmari

Carico di trasporti

- Necessità di adeguare i trasporti (non solo i trasporti per es. dal sito di produzione al sito di consumo, ma anche utilizzo di prodotti “a km zero” o prodotti comunque di prossimità (“filiera corta”))
- Utilizzo di motori a basse emissioni di CO₂, utilizzo di carburanti “verdi”

Carico energetico

- Sistemi di cottura particolarmente efficienti con alti rendimenti energetici, possibile recupero di parte del calore prodotto, scelta di fonti di energia riciclabili e comunque studio attento di tutto il ciclo energetico dei prodotti (per es. ampliare questa valorizzazione energetica non solo alla produzione, ma anche alla rigenerazione)

Sensibilità nei confronti dei rifiuti

- Particolare attenzione agli imballaggi, al loro volume, al loro peso, alla loro composizione e smaltimento
- Attenzione ai detersivi, detergenti, materiali d'uso cercando di valorizzare quelli riciclabili e comunque non inquinanti
- Attenzione al ciclo dell'acqua e al suo risparmio