



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# La sostenibilità ambientale degli acquisti della Pubblica Amministrazione: *Green Public Procurement* e Criteri Ambientali Minimi

Clelia Lombardi

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

# GREEN PUBLIC PROCUREMENT (GPP)

## APPALTI PUBBLICI VERDI



*E' l'approccio in base al quale le Amministrazioni Pubbliche integrano i criteri ambientali in tutte le fasi del processo di acquisto, incoraggiando la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti validi sotto il profilo ambientale, attraverso la ricerca e la scelta dei risultati e delle soluzioni che hanno il minore impatto possibile sull'ambiente lungo l'intero ciclo di vita.*

*Strumento fondamentale per conseguire gli obiettivi della politica ambientale su cambiamenti climatici, uso delle risorse e sostenibilità di produzione e consumo*



*Spesa della PA : circa 14% del PIL UE*

## GREEN PUBLIC PROCUREMENT (GPP)

IL GPP si colloca nel quadro generale degli appalti pubblici, che richiedono

- rispetto della legislazione nazionale e dell'UE
- garanzia della concorrenza
- miglior uso possibile del denaro dei contribuenti



**rapporto qualità/prezzo**

Identificare l'offerta con il miglior rapporto qualità/prezzo non significa scegliere quella meno costosa, ma quella che **soddisfa, nel modo più conveniente economicamente, i requisiti identificati**, tendo conto di fattori come qualità, efficienza, efficacia, funzionalità.

Nel GPP **la protezione dell'ambiente** rientra tra questi fattori e viene valutata nell'aggiudicazione dell'appalto.

# GREEN PUBLIC PROCUREMENT (GPP)

## scegliere un “titolo verde” per l’appalto



- evidenza che la prestazione ambientale del prodotto o servizio costituisce una parte fondamentale dell’appalto
- per i concorrenti è più facile capire cosa serve
- è un messaggio non solo per i potenziali fornitori ma anche per la cittadinanza





## GREEN PUBLIC PROCUREMENT (GPP)

Gli acquisti pubblici dovrebbero basarsi sulla sostenibilità

- economica
- sociale (inclusi criteri di salute ed etici)
- **ambientale**

*Gli appalti pubblici verdi sono in grado di orientare il mercato* su prodotti o servizi che hanno il minor impatto sull'ambiente lungo il loro *ciclo di vita*



Stimolo alle imprese per investire in soluzioni innovative dal punto di vista ecologico (“effetto leva”)

# GPP E CRITERI AMBIENTALI

Lo strumento che aiuta la Pubblica Amministrazione ad individuare le offerte più adeguate sotto il profilo ambientale è l'uso di *criteri ambientali* di aggiudicazione

I criteri ambientali devono essere

- Validi dal punto di vista scientifico
- Verificabili da parte dell'ente aggiudicatore
- Realizzabili per le imprese offerenti

*I criteri ambientali*

- possono essere direttamente inseriti nel bando di gara, senza la necessità di una difficile ricerca sulle caratteristiche delle prestazioni ambientali e altrettanto difficili analisi di mercato.
- si basano sui dati della valutazione del ciclo di vita (LCA) e/o sui marchi di qualità ecologica (es. Ecolabel) o sulle prove su cui si fondano i marchi

***Per molti gruppi di prodotti e servizi, ad oggi 20, compresa la ristorazione collettiva, sono stati elaborati a livello UE criteri ambientali, poi recepiti a livello nazionale***

[https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu\\_gpp\\_criteria\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm)

## ALTRI BENEFICI DEL GPP

- **Diffusione di modelli di consumo e di acquisto sostenibili** presso aziende private e cittadini (ruolo di “esempio” della Pubblica Amministrazione)
- Si può integrare nella **politica ambientale** dell’Ente appaltante, qualora abbia la volontà di migliorare il proprio impatto ambientale
- Razionalizzazione della spesa pubblica attraverso un **approccio più corretto nella valutazione del prezzo** del bene/servizio oggetto di acquisto, in quanto il GPP facilita la valutazione dei costi indiretti connessi all’utilizzo e allo smaltimento del prodotto (approccio **Life Cycle Costing**)

## GPP ED ECONOMIA CIRCOLARE

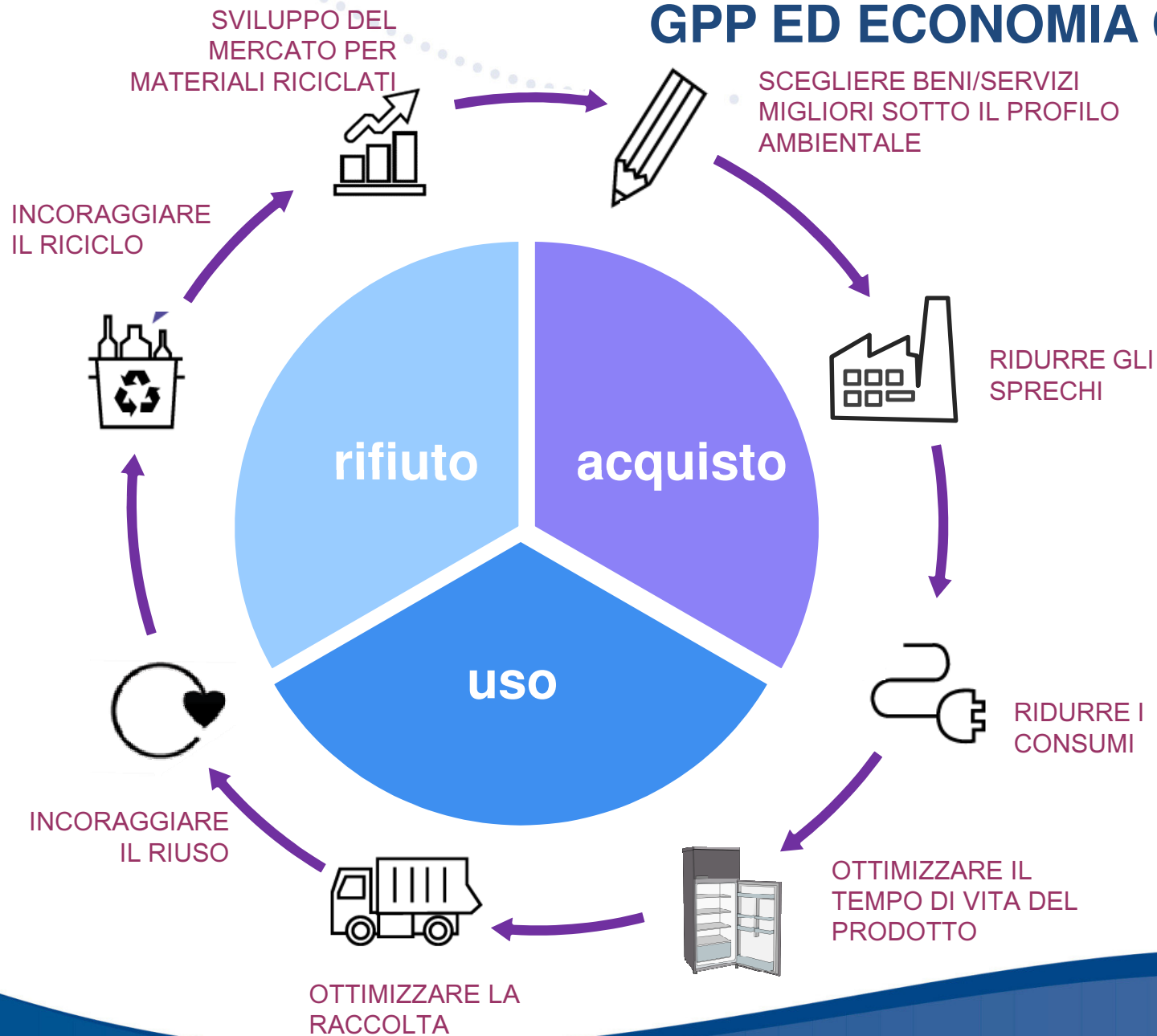


*Nel piano d'azione per **l'economia circolare**, adottato dall'UE nel 2015, gli appalti pubblici verdi costituiscono una delle misure necessarie per garantire **un uso più efficace ed efficiente delle risorse***

Tra le azioni previste all'interno dell'economia circolare:

- ✓ responsabilizzazione dei consumatori e degli acquirenti pubblici
- ✓ focalizzazione sui settori che usano più risorse e dove la potenzialità per un'economia circolare è maggiore: ad es veicoli, packaging, plastica, cibo, acqua
- ✓ diminuzione degli sprechi

# GPP ED ECONOMIA CIRCOLARE



# L'IMPATTO AMBIENTALE DELLA RISTORAZIONE

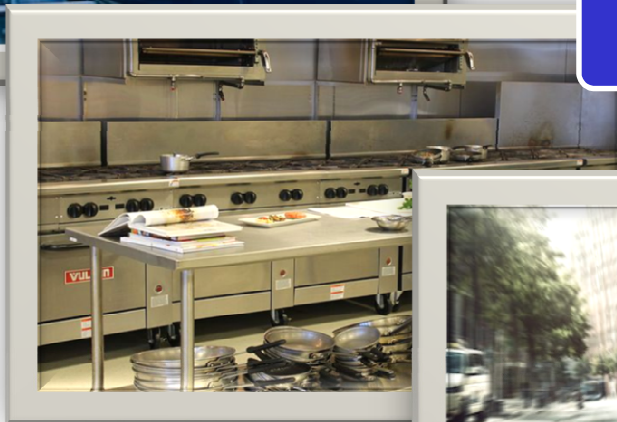
PRODUZIONE PRIMARIA

TRASFORMAZIONE

PREPARAZIONE PASTI

TRASPORTO PASTI

SOMMINISTRAZIONE





# L'IMPATTO AMBIENTALE DELLA RISTORAZIONE

SUOLO, ACQUA, ENERGIA, EMISSIONI GAS SERRA,  
USO FERTILIZZANTI, RIDUZIONE HABITAT NATURALI



ELETTRODOMESTICI, IMBALLAGGI,  
DETERGENTI



MEZZI DI TRASPORTO



TOVAGLIOLI, STOVIGLIE



RIFIUTI

## GPP NELL'UNIONE EUROPEA

Tutti i criteri dell'UE in materia di GPP, e le relazioni tecniche preliminari che descrivono le principali considerazioni alla base della scelta dei criteri, sono visionabili sul sito internet dedicato ai GPP

***[https://ec.europa.eu/environment/gpp/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm)***



**Green Public Procurement**



# GPP NELL'UNIONE EUROPEA

**Le Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE hanno introdotto la possibilità di integrare criteri ambientali nelle procedure di appalto**

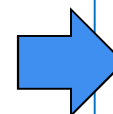


COMMISSIONE  
EUROPEA

Bruxelles, 27.9.2019  
SWD(2019) 366 draft

**DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE**

**Criteria dell'UE per gli appalti pubblici verdi in materia di prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici**



- [3.2 Servizi di ristorazione](#)
- [3.2.1 Criteri di selezione](#)
- [3.2.2 Specifiche tecniche](#)
- [3.2.3 Criteri di aggiudicazione](#)
- [3.2.4 Clausole contrattuali](#)
- [3.2.5 Note esplicative](#)



## GPP NELL'UNIONE EUROPEA

Nuovi criteri basati principalmente su

- ✓ incremento dell'uso di prodotti da agricoltura biologica
- ✓ eliminazione del consumo di pesce e prodotti della pesca provenienti da aree depauperate
- ✓ riduzione dello spreco alimentare
- ✓ miglioramento la gestione dei rifiuti
- ✓ eliminazione di prodotti monouso
- ✓ riduzione dei consumi di energia e di acqua nelle cucine

# GPP NELL'UNIONE EUROPEA

DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

Criteria dell'UE per gli appalti pubblici verdi in materia di prodotti alimentari, servizi di ristorazione e distributori automatici

## **ST 6. Migliori pratiche per ridurre al minimo il consumo energetico e idrico**

L'offerente deve disporre di procedure scritte che descrivano le migliori pratiche nell'uso degli apparecchi da cucina per ridurre al minimo il consumo energetico e idrico, ivi incluse le procedure per *[da selezionare in base alle infrastrutture dell'amministrazione aggiudicatrice]*:

### Osservazioni generali

- Se possibile, dotare le cucine di loro contatori dell'acqua e dell'elettricità/del gas.
- Evitare di accendere contemporaneamente tutti gli apparecchi elettrici onde evitare picchi di consumo elettrico.
- Nei locali di consumo gli apparecchi e le luci devono essere accesi soltanto durante le ore di servizio al pubblico.

### Forni:

- accendere soltanto i forni necessari per soddisfare la domanda;
- spegnere i forni quando non li si utilizza per più di 20 minuti;
- utilizzare lo spazio libero del forno per effettuare altre operazioni di cottura ed evitare di accendere altri apparecchi o spegnerli;
- evitare di utilizzare forni elettrici per conservare gli alimenti; utilizzare piuttosto un armadio riscaldato ben isolato e spegnere i forni non appena possibile.
- evitare di aprire spesso la porta del forno durante la cottura.

### Piani cottura:

- accendere il piano cottura quando necessario, spegnerlo dopo l'uso;
- evitare di lasciare accese le fiamme pilota durante la notte;
- laddove possibile preferire i piani cottura con fuochi aperti ai tuttapietra;
- evitare tempi di cottura prolungati sul piano cottura, usarlo intensivamente per periodi più brevi e spegnerlo;
- per effettuare alcune operazioni (ad esempio cuocere la pasta) utilizzare lo spazio libero del forno anziché il piano cottura.

### Altri apparecchi di cottura:

- accendere gli apparecchi quando necessario; spegnerli dopo l'uso, p. es. griglie, friggitrici;
- utilizzare impostazioni basse per ridurre i tempi di riscaldamento: griglie, friggitrici;
- per effettuare alcune operazioni (arrostimento, rosolatura, frittura) utilizzare lo spazio libero del forno anziché la griglia e la friggitrice.

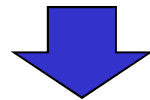
# GPP NELL'UNIONE EUROPEA



[https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/cp\\_european\\_commission\\_brochure\\_it.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/cp_european_commission_brochure_it.pdf)

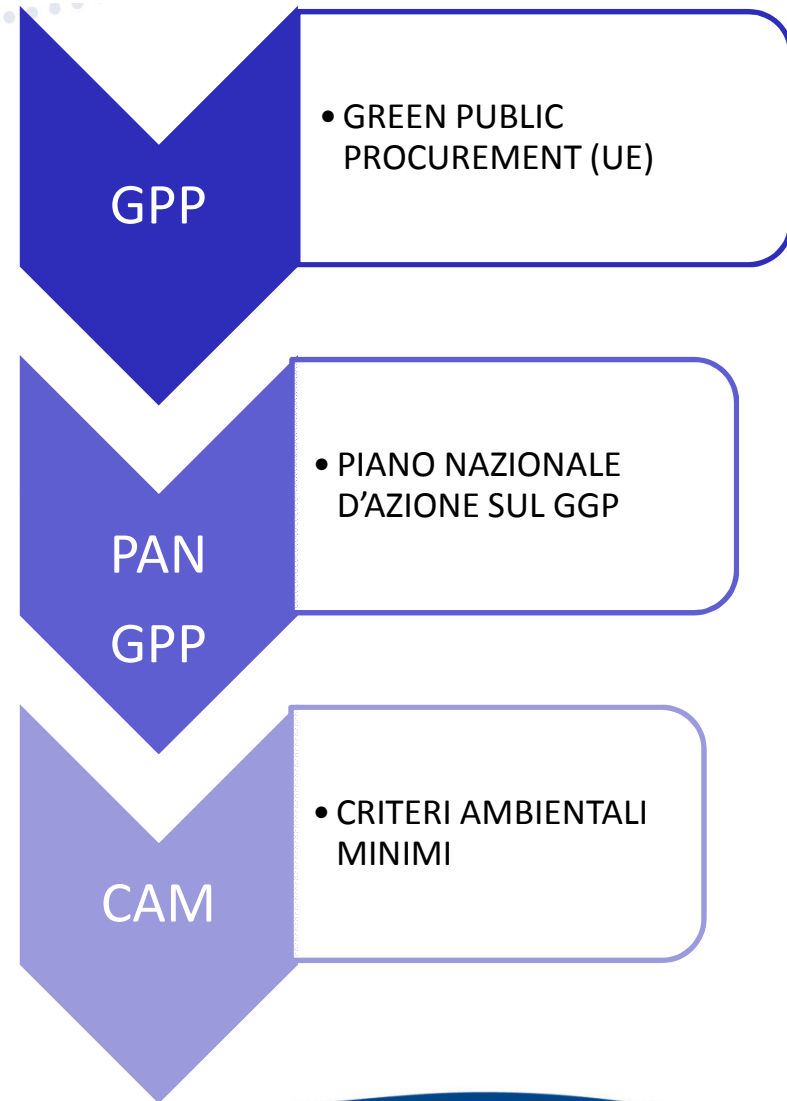
# IL PIANO NAZIONALE DI AZIONE PER IL GPP

A livello nazionale, la maggior parte degli Stati membri dell'UE ha pubblicato **piani d'azione nazionali** (*National Action Plan, in Italia PAN*) in cui si descrivono una serie di azioni e misure di sostegno per gli appalti pubblici verdi



**Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 aprile 2013**

**Piano d'azione per la sostenibilita' ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione - revisione 2013**



# BASE GIURIDICA DEI CAM

GPP

- GREEN PUBLIC PROCUREMENT (UE)
- Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE



PAN  
GGP

- PIANO NAZIONALE D'AZIONE SUL GPP
- Il CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI (D. lgs.50/2016) prevede obbligo del GPP



CAM

- CRITERI AMBIENTALI MINIMI
- Ad oggi, 18 categorie (tra cui RISTORAZIONE COLLETTIVA)





# CAM IN VIGORE

1. ARREDI PER INTERNI
2. ARREDO URBANO
3. AUSILI PER L'INCONTINENZA
4. CALZATURE DA LAVORO E ACCESSORI IN PELLE
5. CARTA
6. CARTUCCE
7. EDILIZIA
8. ILLUMINAZIONE PUBBLICA (fornitura e progettazione)
9. ILLUMINAZIONE PUBBLICA (servizio)
10. ILLUMINAZIONE, RISCALDAMENTO/RAFFRESCAMENTO PER EDIFICI
11. PULIZIA PER EDIFICI
12. RIFIUTI URBANI
13. **RISTORAZIONE COLLETTIVA** Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con [DM n. 65 del 10 marzo 2020](#), in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)
14. SANIFICAZIONE STRUTTURE SANITARIE
15. STAMPANTI
16. TESSILI
17. VEICOLI
18. VERDE PUBBLICO

# IL PIANO NAZIONALE DI AZIONE PER IL GPP

Tutti gli enti pubblici sono invitati ad adottare pratiche di GPP

- le Amministrazioni centrali dello Stato (Presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministeri);
- gli enti pubblici territoriali (Regioni, Province, Città metropolitane, Comuni, Comunità Montane);
- gli enti pubblici non economici, gli organismi di diritto pubblico e altri enti aggiudicatori quali:
  - le Agenzie delle amministrazioni centrali dello Stato e delle Regioni (l'APAT, le ARPA);
  - gli Enti parco Nazionali e Regionali;
  - le università, gli enti di ricerca, gli istituti scolastici di ogni ordine e grado;
  - le ASL, le USL;
  - le centrali di committenza (CONSIP S.P.A., IntercentER... );
  - i concessionari di pubblici servizi o lavori;
  - gli enti, le società e le imprese che forniscono servizi di trasporto al pubblico locale per mezzo di autobus e servizi di erogazione e gestione dell'energia elettrica e del calore;



# D.LGS. 50/2016

## ART .34

1. Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilita' ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso **l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente** e della tutela del territorio e del mare e conformemente, **in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, a quanto specificamente previsto all' articolo 144.**

## D.LGS. 50/2016

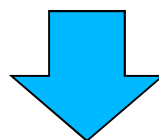
### ART. 144

1. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. **La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice e della qualità della formazione degli operatori.** Sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128 nonché di cui all'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141. 2. Con decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, **sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica.**

## IL PIANO NAZIONALE DI AZIONE PER IL GPP

I criteri ambientali minimi sono le “indicazioni tecniche” del Piano d’Azione Nazionale, che consisteranno sia in considerazioni generali che in considerazioni specifiche di natura prevalentemente ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell’appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all’offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell’appalto) che, se recepite dalle “stazioni appaltanti”, saranno utili a classificare come “sostenibile” l’acquisto o l’affidamento.

I criteri ambientali devono essere validi dal punto di vista scientifico



Pertanto, laddove possibile, i criteri faranno riferimento alle norme tecniche delle etichette ecologiche ufficiali di vario tipo ed alle altre fonti informative esistenti, così come suggerisce la Commissione Europea, e saranno calibrati in modo che sia garantito il rispetto dei principi della non distorsione della concorrenza e della *par condicio*.

# IL PIANO NAZIONALE DI AZIONE PER IL GPP

Come vengono individuate le caratteristiche ecologiche dei beni o servizi?

Gli strumenti disponibili possono essere ricondotti alle seguenti categorie:

- Etichette ambientali (ISO Tipo I, disciplinate dalla Norma ISO 14024, es. EU *Eco-label*)
- Autodichiarazioni ambientali (ISO Tipo II, disciplinate dalla Norma ISO 14021, es. *Mobius loop*, dichiarazione di bio-degradabilità, *Energy Star*)
- Dichiarazioni Ambientali di Prodotto (ISO Tipo III, disciplinate dalla Norma ISO 14025)
- Marchi ed etichettature obbligatori (es. etichettature di risparmio energetico (classe energetica degli elettrodomestici), etichettatura delle sostanze pericolose (direttiva 81/957/CEE e seguenti))
- Certificazioni di sistemi di gestione ambientale di attività e servizi influenti sulle caratteristiche del prodotto acquistato (es. certificazioni di gestione ambientale delle foreste, come FSC e PEFC)

# D.LGS. 50/2016

## Art.69

1. Le amministrazioni aggiudicatrici che intendono acquistare lavori, forniture o servizi con specifiche caratteristiche ambientali, sociali o di altro tipo, **possono imporre nelle specifiche tecniche, nei criteri di aggiudicazione o nelle condizioni relative all'esecuzione dell'appalto, un'etichettatura specifica come mezzo di prova** che i lavori, le forniture o i servizi corrispondono alle caratteristiche richieste, quando sono soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
  - a) i requisiti per l'etichettatura sono idonei a definire le caratteristiche dei lavori, delle forniture e dei servizi oggetto dell'appalto e riguardano soltanto i criteri ad esso connessi;
  - b) i requisiti per l'etichettatura sono basati su criteri oggettivi, verificabili e non discriminatori;
  - c) le etichettature sono stabilite nell'ambito di un apposito procedimento aperto e trasparente al quale possano partecipare tutte le parti interessate, compresi gli enti pubblici, i consumatori, le parti sociali, i produttori, i distributori e le organizzazioni non governative;
  - d) le etichettature sono accessibili a tutte le parti interessate;
  - e) i requisiti per l'etichettatura sono stabiliti da terzi sui quali l'operatore economico che richiede l'etichettatura non puo' esercitare un'influenza determinante.

2. Se le amministrazioni aggiudicatrici non richiedono che i lavori, le forniture o i servizi soddisfino tutti i requisiti per l'etichettatura, indicano a quali requisiti per l'etichettatura fanno riferimento. **Le amministrazioni aggiudicatrici che esigono un'etichettatura specifica accettano tutte le etichettature che confermano che i lavori, le forniture o i servizi soddisfano i requisiti equivalenti.**



## Esempi di etichettatura richiesta dai CAM

### 6. *Tovaglie, tovaglioli*

*(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste)*

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o “Global Organic Textile Standard” o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

### 7. *Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure*

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

# Ecolabel UE

Ecolabel UE è il marchio di qualità ecologica volontario dell'Unione Europea istituito nel 1992, che contraddistingue prodotti e servizi che garantiscono elevati standard di prestazione e hanno un **ridotto impatto ambientale** durante l'intero ciclo di vita. Aiuta i consumatori a riconoscere prodotti "eco-friendly"



La prestazione ambientale è valutata su base scientifica, analizzando gli impatti ambientali più significativi durante il ciclo di vita del prodotto, ed è sottoposta a certificazione da parte di un ente indipendente.

L'etichetta Ecolabel è disponibile per varie tipologie di prodotti quali carta, prodotti per la pulizia, ecc.

**Non comprende prodotti alimentari, ma è importante per i servizi di ristorazione (prodotti per la pulizia, prodotti in carta e in tessuto-carta)**

*Non è permesso richiedere che un prodotto sia Ecolabel, ma si può solo indicare che **i criteri** alla base dell'Ecolabel siano soddisfatti, e che l'Ecolabel può essere una prova della conformità a tali criteri*



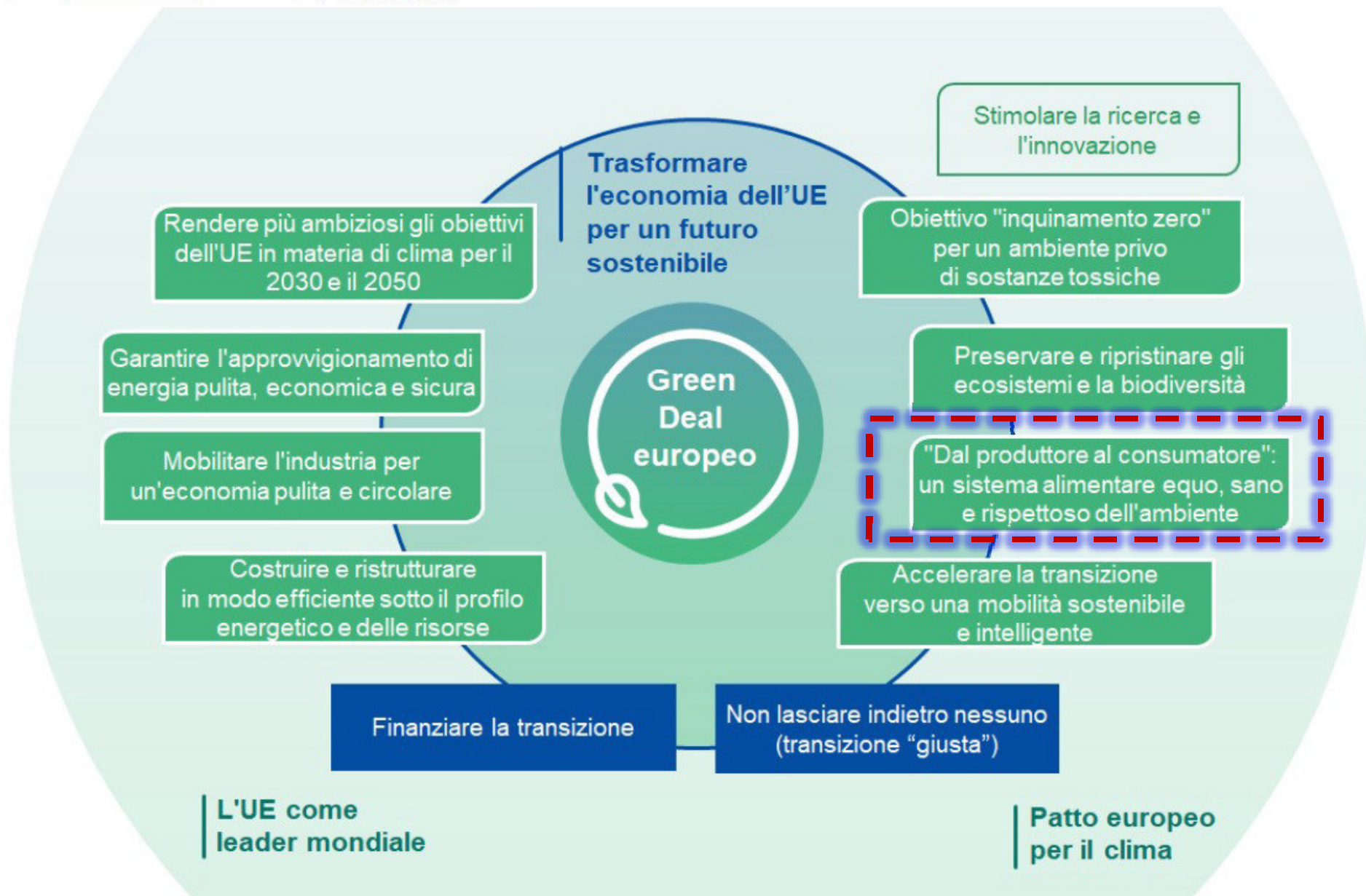




COMMISSIONE  
EUROPEA

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO, AL  
CONSIGLIO, AL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO E AL  
COMITATO DELLE REGIONI

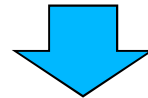
Il Green Deal europeo





**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO,  
AL CONSIGLIO, AL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO E  
AL COMITATO DELLE REGIONI**

**Una strategia "Dal produttore al consumatore"  
per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente**



Il passaggio a un sistema alimentare sostenibile può

- ✓ apportare benefici ambientali, sanitari e sociali
- ✓ offrire vantaggi economici
- ✓ assicurare che la ripresa dalla crisi dovuta alla pandemia di Covid-19 ci conduca su un percorso sostenibile

## Una strategia dal produttore al consumatore

Il nostro cibo, la nostra salute, il nostro pianeta, il nostro futuro



**Garantire che gli europei possano contare su alimenti sani, economicamente accessibili e sostenibili**



**Far fronte ai cambiamenti climatici**



**Proteggere l'ambiente e preservare la biodiversità**



**Garantire un giusto compenso economico nella catena alimentare**



**Potenziare l'agricoltura biologica**



*GRAZIE PER L'ATTENZIONE!*

*clelia.lombardi@lab-to.camcom.it*