

# Misurare le VARIANTI "GREEN"

I criteri ambientali cominciano a influenzare le gare di ristorazione. Per evitare sorprese, ecco come muoversi fra le possibili modalità di valutazione

**C**ome promesso nell'articolo pubblicato sul numero scorso, affrontiamo le modalità di valutazione delle varianti relative ai criteri ambientali, quando questi siano previsti nei bandi di gara relativi ai servizi di ristorazione collettiva aggiudicati con il "criterio dell'offerta più vantaggiosa".

Prima di entrare in argomento, ci preme precisare alcuni punti sviluppati in precedenza in modo forse non sufficientemente esaustivo.

Il primo riguarda le derrate biologiche; in questo ambito rientrano anche i prodotti tipici DOP e IGP e quelli tradizionali che possono avere un doppio marchio (es. Parmigiano Reggiano biologico, o Pomodoro Pachino biologico).

Un secondo punto è relativo alla certifica-

zione ambientale dei detersivi che si estende non solo a prodotti Ecolabel ma anche a quelli con caratteristiche equivalenti.

L'ultima precisazione riguarda le modalità di approvvigionamento energetico ed idrico che sono le medesime, sia nel caso in cui i pasti vengano prodotti in cucine di proprietà dell'operatore economico, sia nell'eventualità in cui sia l'ente stesso a produrli nei propri centri cottura.

Non abbiamo inoltre ritenuto prescrittivo l'obbligo di adottare la legge del buon samaritano, perché a nostro parere il problema di come utilizzare gli avanzi dovrebbe essere risolto semplicemente riducendoli al minimo.

I pasti avanzano quando sono più del necessario, oppure quando le grammature sono eccessive o, ancora, se le pietanze non sono appetitose. Molti comuni hanno cominciato finalmente a rivedere le modalità di preparazione, come più volte suggerito anche nei nostri articoli.

Per una diversa considerazione, non si ritiene prescrittivo nemmeno l'obbligo di utilizzare prodotti provenienti da terreni confiscati alla mafia, pur ritenendo questa opzione valida in linea di principio.

Il motivo è semplice: spesso i prodotti con questa provenienza usano confezioni troppo piccole e quindi inadatte all'uso nelle grandi cucine, come nel caso della pasta disponibile solo in sacchetti da 500 g, che richiedono molto tempo per l'apertura e generano un'elevata quantità di imballaggi da smaltire; lo stesso discorso vale per olio e riso.

Alcune Cooperative come "Libera" sono

## Tab 1 CRITERI AMBIENTALI

### PRODOTTI LOCALI

Alimenti tali e quali o trasformati in un ambito territoriale definito

Per i prodotti trasformati l'ingrediente principale deve provenire dal territorio definito

### FILIERA CORTA

Indica un numero ridotto di passaggi tra produttore e consumatore

### FILIERA CORTA LOCALE

Indica un numero ridotto di passaggi tra produttore e consumatore in ambito locale

### km CIBO

Km che un alimento percorre per giungere dal luogo di produzione al luogo di consumo



**Tab 2** **CALCOLO KM CIBO**

	PRODOTTI NON LOCALI	Chilogrammi di ogni derrata previsti per ogni mese	Periodo di somministrazione (indicato in mesi)	Chilometri percorsi da ogni derrata	Quantità km cibo
<b>1 CARNI</b>					
1.01	Carne di vitello e bovino adulto	0	0	0	0,0
1.02	Carne di suino	0	0	0	0,0
1.03	Carni avicunicole	0	0	0	0,0
<b>2 SALUMI</b>					
2.01	Prosciutto cotto	0	0	0	0,0
2.02	Prosciutto crudo	0	0	0	0,0
2.03	Bresaola	0	0	0	0,0
<b>3 PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>					
3.01	Latte fresco e UHT	0	0	0	0,0
3.02	Yogurt	0	0	0	0,0
3.03	Formaggi	0	0	0	0,0
<b>4 OVOPRODOTTI</b>					
4.01	Uova pastorizzate	0	0	0	0,0
4.02	Uova fresche	0	0	0	0,0
				<b>TOTALE:</b>	<b>0,0</b>

state sensibilizzate su questo tema, ma al momento ci hanno risposto che non sono ancora strutturate per fronteggiare questo tipo di esigenza. Nel Capitolato Speciale d'Oneri si può comunque prevedere che siano usati qualche volta nel corso dell'anno, organizzando iniziative specifiche.

## Le modalità vanno spiegate

Nel disciplinare o nelle lettere di invito (a seconda che si tratti di procedura aperta o ristretta) le stazioni appaltanti devono descrivere in maniera inequivocabile le modalità di valutazione dei criteri, com-

presi quelli ambientali, cui la commissione di gara si atterrà in fase di valutazione.

Non potendo introdurre sottocriteri, è fondamentale che i documenti di gara siano il più precisi possibile e riportino in maniera chiara in che modo i concorrenti devono presentare le varianti (in questo



caso quelle ambientali); successivamente la commissione attribuirà così i relativi punteggi.

Le varianti verranno valutate non solo sotto l'aspetto del beneficio ambientale, ma anche sotto quello più strettamente economico.

Cercheremo in questo ambito di illustrare le modalità di valutazione dei vari criteri descritti nel precedente articolo e delle indicazioni di cui dare evidenza negli atti di gara.

Cominciamo con i prodotti alimentari.

Nella tabella 1 (a pag. 49) sono elencate le definizioni che devono essere riportate nel capitolato al fine di utilizzare una nomenclatura corretta e chiara a tutti; molti bandi usano infatti termini non sempre appropriati, creando confusione tra i commissari di gara. Purtroppo questi errori sono commessi anche da alcune istituzioni molto importanti e finiscono per avere un effetto a cascata su altri enti minori.

In primo luogo, prendiamo in esame i

prodotti locali, cioè quelli provenienti da un determinato territorio definito di volta in volta. Si ricorda che l'ingrediente principale deve essere anch'esso di provenienza locale.

Per le derrate locali convenzionali, i parametri da considerare sono il numero di prodotti offerti e la quantità relativa; l'attribuzione del punteggio avviene in maniera proporzionale.

Per le derrate biologiche, oltre al numero di prodotti offerti e alla quantità relativa, dovrà anche essere considerato il maggior costo; il concorrente indicherà le quantità e la commissione stimerà il maggior costo utilizzando fonti che devono essere precisate nei documenti di gara.

Per i prodotti extralocali è invece da considerare il parametro "km cibo", che vale sia per il biologico sia per il convenzionale.

Trattandosi di un calcolo molto complesso, suggeriamo di utilizzare la Tabella 2 (a pag. 50), riportandola nei documenti di gara e allegandola anche su supporto

informatico o con l'obbligo di restituirla compilata da parte dell'operatore economico.

L'attribuzione del punteggio anche in questo caso avverrà in maniera proporzionale, premiando l'operatore che ha percorso meno chilometri.

Riguardo agli altri parametri, per i prodotti biologici dovrà essere considerato il maggior costo, calcolato come già descritto sopra.

## Non solo derrate

I criteri ambientali non riguardano unicamente gli alimenti. Le varianti "eco" possono riguardare anche gli impianti o le strutture, e in questo caso è bene ricordare che tali varianti devono essere supportate da progetti esecutivi firmati da professionisti abilitati.

In primo luogo, prendiamo in considerazione l'approvvigionamento idrico. Il calcolo è abbastanza semplice: viene valutato in base ai metri cubi di acqua di rete



sostituita con quella proveniente dal recupero di acqua piovana o comunque ottenuta con altri mezzi (es. depurazione) atti a ridurre l'acqua di rete; l'attribuzione del punteggio avviene in modo proporzionale.

Un altro parametro riguarda le tecnologie di manipolazione, cottura e conservazione dei cibi; esso viene valutato prendendo come riferimento l'energia impiegata per produrre un pasto e le misure che l'operatore metterà in atto per ridurla al minimo.

L'attribuzione del punteggio avviene con lo stesso criterio citato poc'anzi.

Prendiamo ora in considerazione la variante riguardante l'energia prodotta con pannelli fotovoltaici.

Una volta accertata la fattibilità che scaturisce dal progetto esecutivo, l'attribuzione del punteggio è semplice: chi produce più energia prende più punti e tutti gli altri concorrenti in maniera direttamente proporzionale.

Lo stesso ragionamento vale per i pannelli solari; come parametro di comparazione si assumono i metri cubi di acqua calda prodotta. Nel caso degli impianti eolici, si prende come riferimento la quantità di energia prodotta e si premia chi ne produce di più, come per il fotovoltaico.

Per quanto riguarda la variante relativa ad impianti geotermici, si assume come parametro di confronto la riduzione di energia proveniente da fonti convenzionali. Per valutare la variante relativa ai prodotti detersivi con marchio Ecolabel è sufficiente assumere come parametro la percentuale in più rispetto a quella prevista nel capitolato, e, sempre con lo stesso meccanismo della proporzionalità, attri-



buire il punteggio ai concorrenti.

Nel caso in cui la gara preveda, oltre alla gestione del servizio di ristorazione, anche la costruzione di una nuova cucina, se il concorrente utilizza i criteri della bioedilizia, viene valutato a suo favore il minor impatto ambientale rispetto alle soluzioni previste nel progetto esecutivo predisposto dall'ente.

### Dulcis in fundo

La stazione appaltante, se lo ritiene, può prevedere ulteriori varianti oltre ai parametri del bando, così da dare la possibilità ai concorrenti di proporre altre soluzioni. Riguardo al parametro "altre iniziative atte a ridurre l'impatto ambientale legato al servizio di ristorazione", vanno specificate le modalità di presentazione, che prevedono, tra l'altro, i calcoli atti a dimostrare il reale beneficio ambientale e la reale fattibilità. La valutazione, ai fini

dell'attribuzione del punteggio, terrà conto della ricaduta positiva sull'ambiente assumendo a seconda dei casi, come elemento di valutazione, la minor quantità di CO2 prodotta o altri indicatori (riduzione del rumore, degli odori, della luminosità, ecc.). I parametri proposti, e le modalità di valutazione delle varianti relative, non sono del tutto esaustive. Con ogni probabilità alcune vanno approfondite mentre altre ancora verranno individuate, così come, del resto, anche le modalità di valutazione verranno sviluppate. Quello che abbiamo proposto nasce dalla nostra esperienza sul campo che, su materie di recente introduzione come i CAM, è suscettibile di modifiche e miglioramenti.

In molti casi però, il modello che vi abbiamo esposto ha trovato piena applicazione, con risultati concreti. Come sempre, restiamo aperti al confronto, pronti ad accogliere eventuali suggerimenti. ●