



Südtiroler Gemeindenverband  
Consorzio dei Comuni della Provincia di Bolzano

# **Acquisti di derrate alimentari**

## **Indicazioni pratiche**

**Referente: Marco Zancanella**

Südtiroler Gemeindenverband Genossenschaft  
Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 10  
39100 BOZEN  
Tel. 0471 304655 / Fax 0471 304625  
E-mail: [info@gvcc.net](mailto:info@gvcc.net)  
Homepage: [www.gvcc.net](http://www.gvcc.net)



## **Quadro giuridico di riferimento**

Decreto legislativo n. 50/2016 (art. 17/bis, art. 34 e art. 144)

Criteri ambientali minimi (Decreto ministeriale n. 16/2015)

Legge provinciale n. 16/2015 (art. 35 e art. 55)

Legge provinciale n. 1/2002 (art. 21/ter) e le convenzioni provinciali per l'acquisto di generi alimentari



# Obiettivo

Elaborare strategie d'acquisto di generi alimentari che consentano la valorizzazione della produzione agricola locale

La modulistica del progetto si riferisce agli enti che gestiscono la mensa internamente e non a quegli enti che appaltano il servizio di ristorazione (refezione scolastica)



# Gruppo di lavoro

Alessandra Scorrano : Comune di Bressanone

Andrea Rastner : Comune di San Genesio

Benedikt Galler: Consorzio dei Comuni

Joachim Reinalter: Comune di Perca

Martina Lantschner Pisetta: Comune di Cornedo

Thomas Mathá: Agenzia provinciale appalti



# **L'importanza di conoscere la spesa storica**

È necessario conoscere gli importi spesi per definire correttamente le future procedure d'acquisto (base d'asta delle gare d'appalto) ed i lotti



# Le convenzioni provinciali

I lotti

L'obbligo di adesione

Il concetto di benchmark

Gli acquisti in autonomia



<b>Lotti</b>	<b>Importo minimo di adesione</b>	<b>Importo minimo di consegna</b>
1. Carne e salumi	25.000 euro/anno	400 euro
2. Prodotti lattiero caseari e ovoprodotti	25.000 euro/anno	400 euro
3. Prodotti surgelati	25.000 euro/anno	400 euro
4. Frutta e verdura esclusi i prodotti acquistabili direttamente dai produttori	25.000 euro/anno	400 euro
5. Generi vari	30.000 euro/anno	400 euro
6. Pesce fresco	20.000 euro/anno	400 euro



# L'acquisto di prodotti agricoli e alimentari dagli agricoltori

Acquisti di prodotti agricoli e alimentari da imprese agricole singole e associate situate nei comuni montani, per un valore non superiore a 10.000 euro annui per singola impresa produttrice, possono essere fatti, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, tutela dell'ambiente ed efficienza energetica, senza applicare le disposizioni degli appalti pubblici.





# Vantaggi legati agli acquisti locali

In un'ottica di sostenibilità ambientale e considerando gli aspetti etico-sociali l'acquisto diretto dai produttori consente fra l'altro:

- il sostegno alle economie locali favorendo il consumo di prodotti a km zero ed a filiera corta;
- una maggiore freschezza del prodotto e quindi minori possibilità di deperimento e conseguente spreco di cibo;
- un compenso equo ai piccoli e piccolissimi produttori, per lo più organizzati in imprese familiari, favorendo per tale via anche il contrasto a fenomeni di sfruttamento legati al lavoro in nero e caporalato;
- il contrasto alla produzione di rifiuti da imballaggi prevedendo con i produttori interessati il riutilizzo degli stessi.



# L'incontro della domanda e dell'offerta

L'avviso pubblico e la manifestazione di interesse

Obiettivo: conoscere

- chi sono i produttori agricoli (imprese singole e/o imprese agricole associate) interessati alla vendita diretta;
- la tipologia, la stagionalità e la quantità presunta dei prodotti che gli agricoltori sono in grado di offrire.



# I criteri ambientali minimi

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso; inoltre l'ortofrutta deve essere di stagione;

Frutta esotica: biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale;

Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso (un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o dei sistemi di qualità regionali riconosciuti);

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso;

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso;

Prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27;

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna», privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

Latte, yogurt e uova: biologici;

Olio: per almeno il 40% l'olio extravergine di oliva deve essere biologico;

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso deve essere biologico.



Südtiroler Gemeindenverband  
Consorzio dei Comuni della Provincia di Bolzano

**Grazie per l'attenzione**