

# Restauração Colectiva Sustentável em Itália

**N**as últimas décadas, numerosos escândalos alimentares fizeram crescer a atenção sobre a qualidade e segurança alimentar, ao ponto da União Europeia ter inserido a restauração colectiva no interior do “Livro Verde sobre a política Integrada dos produtos”. Tal reforma promove a administração de alimentos são e de boa qualidade, o que se traduz ainda numa melhor utilização de produtos de origem controlada, certificados, e sempre que possível, biológicos. Esta necessidade é maior se a restauração colectiva for gerida por uma entidade pública, fortemente encorajada pela união europeia, a adquirir produtos e serviços “verdes”, de menor impacto ambiental com referência ao “Green Public Procurement”, “Administração Pública e Local: Compras Públicas Ecológicas”.

É importante evidenciar que o “Green Public Procurement” é considerado dos mais importantes estímulos para a inovação tecnológica e competitividade do sistema produtivo. Ainda em Itália, o Ministério do Ambiente e da Tutela do Território e do Mar, acolhendo as indicações contidas na comunicação da comissão europeia “Política Integrada dos produtos, desenvolver o conceito do ciclo de vida ambiental” (2003/302 CE) elaborou um plano de acção para a sustentabilidade do consumo da administração pública em Itália. O Plano tem o objectivo de maximizar a difusão do GPP nas instituições públicas de modo a levar a um desenvolvimento pleno do potencial em termos de melhoramento ambiental, económico e industrial.

O Plano de Acção Nacional identifica diferentes categorias de produtos de mercadorias e definiu para cada um, um conjunto de critérios ambientais mínimos a serem respeitados. A restauração colectiva como serviço de cantina e fornecimento de alimentos enquadra-se nesta categoria.

Através dos concursos, a administração pública pode

promover e fazer aplicar o CAM, Critérios Ambientais Mínimos, inserindo-os nas especificidades do concurso para a Gestão de Serviços da Restauração Colectiva à qual os ditos vencedores deverão responder. No Boletim Oficial nº 220 do dia 21 de Setembro de 2011 foram publicados com o DM de 25/07/2011, os Critérios Mínimos Ambientais relativos ao Serviço de Restauração Colectiva e pela oferta de bens alimentares. Foram descritas as seguintes fases:

- a) Produção e distribuição dos alimentos e bebidas
- b) Preparação de refeições
- c) Confeção de refeições
- d) Administração de refeições
- e) Gestão de Resíduos da preparação de refeições e do pós-consumo
- f) Gestão dos locais, serviços de limpeza, isolamento de som, aproveitamento energético.

## Os critérios subdividem-se em ambientais de base mínima e Premium.

Um contrato é “verde” se integra todos os critérios base. Os contratantes estão como que convidados a usar critérios premium quando ga-

nam o concurso com a oferta mais vantajosa.

Tal sistema permite qualificar a oferta atribuindo uma pontuação técnica à prestação ambiental e quando possível, social, mais elevada, típico dos produtos menos populares e às vezes mais caros, sem comprometerem o êxito do concurso.

Dada a potencialidade da restauração colectiva do ponto de vista nutricional, educativo e de sensibilização nos confrontos da temática ambiental e à luz do que foi apresentado existe uma oportunidade clara de gestão de serviços de restauração e programação de consumo ligada ao desenvolvimento do território e economia local.

Em último lugar, é desejável que as entidades públicas accionem estas medidas de um modo mais decisivo e que estejam na primeira linha do melhoramento de serviços de restauração para efeitos de protecção dos consumidores, do ambiente e da economia local.