

**PNRR M1C3 INVESTIMENTO 2.1 LINEA A PROGETTO PILOTA “MILLE ANNI DI STORIA AL CENTRO DELL'EUROPA: BORGO CASTELLO CROCEVIA DI POPOLI E DI CULTURE”, FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXTGENERATIONEU. CUP F88F22000000007**

**Relazione eventi e piccole esposizioni**

**A. Finalità**

Questa scheda fornisce indicazioni gestionali ed operative per l'acquisto di servizi offerti da terzi connessi con la realizzazione/organizzazione di eventi e piccole esposizioni.

**B. Applicazione**

La presente scheda si applica a qualsiasi finanziamento che preveda il supporto alla realizzazione/organizzazione di:

1\_eventi (es. eventi culturali, manifestazioni artistiche, rievocazioni storiche, eventi enogastronomici, rassegne e festival musicali, teatrali, cinematografici);

2\_piccole esposizioni.

**C. Principi guida**

**1. Riunioni operative**

Le riunioni operative necessarie alla realizzazione/organizzazione di eventi e piccole esposizioni si svolgono, laddove possibile, usando strumenti telematici quali sistemi di videoconferenza al fine di ridurre al massimo costi e impatti ambientali.

**2. Alloggi e strutture logistiche di supporto**

Gli alloggi degli ospiti (artisti, ecc.) hanno caratteristiche di accessibilità, sono collocati nella stessa città della sede dell'evento e, laddove non siano disponibili, sono preferibilmente collegati con mezzi TPL o serviti da infrastrutture per la mobilità lenta.

**3. Biglietti e materiali informativi e promozionali**

- I biglietti di ingresso all'evento sono preferibilmente in formato digitale accessibile e fruibile da tutti. È ammessa l'emissione di biglietti cartacei solo su espressa richiesta dell'utente.
- Tutto il materiale di comunicazione, informazione e promozione dell'evento è preferibilmente in formato digitale accessibile, usabile, fruibile da tutti, consultabile e scaricabile attraverso web e/o social media.
- Nel caso di materiali informativi che necessitano di una consultazione continuativa (es. programma di un evento di più giorni) e/o consultabile da più utenti (es. didascalie museali o menu) si adottano

preferibilmente sistemi tecnologici (esempio codici QR) che permettono all'utente di visualizzarli su propri dispositivi oppure materiali riutilizzabili (esempio lavagne) oppure supporti cartacei contenenti materiale riciclato e proveniente da foreste gestite in modo responsabile o certificati a ridotto impatto ambientale, nonché stampati in modalità fronte retro.

- I supporti da affissione (locandine e manifesti) sono ammessi in materiale cartaceo riciclato e proveniente da foreste gestite in modo responsabile o certificati a ridotto impatto ambientale. Ogni altro materiale eventualmente utilizzato per la pubblicità dell'evento è costituito preferibilmente da materiale riciclato e riciclabile.
- Tutti i supporti informativi e promozionali fisici e dematerializzati, sono prodotti e distribuiti in quantità adeguata a dare pubblicità e visibilità all'evento contestualmente riducendo al minimo lo spreco di materiali, di energia e la produzione dei rifiuti. In caso di stampa viene scelta una tipografia che utilizzi carta e cicli di stampa a ridotto impatto ambientale.

#### **4. Comunicazione accessibile agli eventi**

Per tutti gli eventi che prevedono incontri dove si parla in pubblico (convegni, seminari, workshop, ecc.) sia "in presenza" che "a distanza" (tramite piattaforma di videocomunicazione) è auspicabile la sottotitolazione, per facilitare la fruizione da parte delle persone con disabilità uditiva e delle persone con deficit di comunicazione.

In aggiunta alla sottotitolazione, per ampliare l'accessibilità dell'evento, è auspicabile anche la traduzione in Lingua Italiana dei Segni (LIS), attraverso interpreti da attivare in presenza o a distanza.

#### **5. Allestimenti e arredi**

Per favorire il riutilizzo, gli allestimenti e arredi preferibilmente non sono personalizzati ovvero non contengono indicazioni temporali e di luogo per poterle impiegare in altre edizioni dello stesso evento e se possibile in altri eventi.

Inoltre, tutti gli allestimenti e arredi preferibilmente garantiscono l'accessibilità, usabilità e fruizione d'uso di un'ampia platea di utenti ed in particolare per le persone con disabilità. Tali requisiti ne consentono l'utilizzo in modo autonomo, confortevole e sicuro. Il principio cardine di riferimento è l'Universal Design.

Tutti gli elementi dell'allestimento e gli arredi, compresi i supporti fisici per la comunicazione (banner, striscioni, totem, etc.), sono, quando possibile, riutilizzati da eventi precedenti o derivanti dai centri per il riuso e dai centri di preparazione per il riutilizzo o noleggiati.

In caso di nuova acquisizione, nel caso di eventi all'aperto, gli allestimenti e gli arredi sono conformi alle specifiche indicate nella "Scheda arredo urbano e arredi esterni".

L'offerente per gli allestimenti floreali evita composizioni floreali recise fresche.

#### **6. Imballaggi degli allestimenti, degli arredi e delle opere**

Si adottano soluzioni di imballaggio per il trasporto degli elementi di allestimento, di arredo e, laddove possibile, delle opere che riducano la quantità degli imballaggi.

Gli imballaggi degli allestimenti e delle opere sono riutilizzati o, se danneggiati, avviati a riciclo.

#### **7. Raccolta e riuso degli allestimenti**

Gli elementi degli allestimenti e arredi utilizzati per l'evento sono, ove possibile, destinati al riuso nelle edizioni successive dell'evento o altri eventi di propria gestione.

Nel caso gli allestimenti non siano idonei al riutilizzo, sono disassemblati nei singoli materiali componenti direttamente nel luogo dell'evento prima di essere inviati agli specifici centri di raccolta e recupero di materia autorizzati.

#### **8. Gadget**

Al fine di ridurre la produzione di rifiuti, evitare la distribuzione di gadget o, in caso, preferire gadget non materiali o a ridotto imballaggio.

#### **9. Trasporto materiali**

Il trasporto dei materiali necessari alla realizzazione dell'evento avviene preferibilmente utilizzando mezzi di trasporto su rotaia.

#### **10. Mobilità sostenibile per raggiungere l'evento e muoversi al suo interno**

Al fine di ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> e degli altri gas a effetto serra che possono anche peggiorare la qualità dell'aria si possono prevedere specifiche misure e azioni di promozione della mobilità sostenibile quali ad esempio:

- a. messa a disposizione di informazioni (pubblicate su sito web, su biglietto elettronico, etc.) su come raggiungere il luogo dell'evento tramite mezzi di trasporto pubblici e collettivi, in bicicletta o a piedi indicando le vie ciclo-pedonali. Tali informazioni contemplano indicazioni puntuali inerenti la posizione di parcheggi e stalli per le persone con disabilità o con esigenze specifiche (famiglie con bambini piccoli, donne in stato di gravidanza);
- b. attivazione di collaborazioni e sponsorizzazioni con le aziende di trasporto pubblico, nonché con i servizi di bike sharing, car sharing moto-sharing e micromobilità per agevolazioni sui biglietti di trasporto o sui servizi di sharing mobility (mobilità condivisa);
- c. previsione di sconti sul biglietto di ingresso o altra scontistica per chi dimostra di avere raggiunto l'evento con mezzi pubblici (treno, bus, sharing mobility);
- d. attivazione di servizi di mobilità sostenibile dedicati, come ad esempio l'attivazione di navette elettriche da/per parcheggi scambiatori o stazione treni/bus/metro, ecc.;
- e. utilizzo di mezzi di trasporto elettrici per muoversi dentro l'evento (per eventi diffusi);
- f. attivazione di una bacheca virtuale per promuovere il car pooling tra i partecipanti all'evento;

- g. predisposizione di parcheggi a pagamento per chi utilizza mezzo proprio, ad esclusione dei soggetti con disabilità o esigenze specifiche per i quali i parcheggi sono gratuiti e collocati in vicinanza degli ingressi.

#### **11. Consumi energetici**

Durante l'evento vengono messe in atto tutte le possibili misure per la riduzione dei consumi energetici.

- a. Qualora l'evento si svolga in locali chiusi si attua la corretta gestione dell'eventuale aerazione, il corretto utilizzo degli impianti di climatizzazione, la regolazione della temperatura interna atte a garantire uno stato di confort a seconda della stagione e della temperatura esterna, nonché assicurare, nel caso di mostre ed esposizioni, le prescrizioni conservative cui sono soggetti le opere d'arte e i manufatti.
- b. In merito all'illuminazione, nella progettazione illuminotecnica degli ambienti utilizzati dall'evento, si dà priorità all'illuminazione naturale, in ogni caso avvalendosi di sorgenti luminose ad alta efficienza energetica (es. LED).
- c. Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, monitor e proiettori a LED e altre apparecchiature audio-video che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi appartengono alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

#### **12. Prodotti per l'igiene personale**

I prodotti di carta tessuto eventualmente forniti (carta igienica, salviette monouso etc.) sono preferibilmente in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. I saponi eventualmente forniti sono liquidi e preferibilmente in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. Se non già presenti, sono preferibilmente forniti distributori per l'erogazione di saponi per le mani in grado di trasformare il prodotto in schiuma senza l'uso di gas propellenti. Tali apparecchiature possono essere anche mobili, ovvero non necessariamente da fissare alla parete.

#### **13. Servizio temporaneo di ristoro e servizio catering**

***Il presente elemento si applica solo per servizi temporanei di ristoro allestiti specificatamente per l'evento e per i servizi di catering.***

- a. ACQUA

Presso l'area dell'evento viene somministrata gratuitamente acqua di rete, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo n. 31 del 2001 ed eventualmente microfiltrata con apparecchiature gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 e del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Nei casi in cui vi sia la comprovata impossibilità ad accedere all'acqua di rete o microfiltrata, è somministrata acqua in bottiglie con il sistema del vuoto a rendere o su cauzione oppure, in caso di eventi per i quali non è possibile la gestione del vuoto a rendere o della cauzione si consente l'utilizzo di bottiglie di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato. L'acqua minerale eventualmente somministrata proviene preferibilmente dalla sorgente naturale con annesso stabilimento di imbottigliamento più prossimo.

**b. VINO, BEVANDE, SUCCHI DI FRUTTA**

Nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici, è disponibile almeno una proposta di vini biologici e una proposta di vini DOC o DOCG. Almeno il 30% di succhi di frutta, eventuali nettari e altre bevande a base di frutta sono preferibilmente biologiche. È disponibile almeno una proposta bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici.

**c. CIBO E PASTI**

Per tutte le tipologie di eventi l'offerta prevede che almeno il principale ingrediente di tutte le preparazioni proposte sia biologico. Qualora il principale ingrediente sia costituito da salumi o formaggi, questi, se non biologici, sono a marchio DOP, IGP o certificati "prodotti di montagna". I salumi somministrati sono in ogni caso privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

È preferibilmente prevista altresì la presenza di una proporzionata offerta di piatti vegetariani, vale a dire contenenti anche proteine vegetali, adeguatamente comunicata all'utenza e di pane con farine integrali e multicereali nonché piatti che tengano conto di specifiche esigenze dovute a restrizioni dietetiche o a regimi alimentari particolari.

Infine, gli ulteriori requisiti degli alimenti offerti nel servizio ristoro e di catering sono i seguenti:

- i. le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio utilizzate all'interno delle pietanze e nei panini e simili prodotti sono biologiche;
- ii. come grasso vegetale per condimenti e cottura si utilizza preferibilmente l'olio extravergine di oliva.
- iii. i prodotti ortofrutticoli sono di stagione e non di quinta gamma;
- iv. i prodotti esotici (es. ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale) sono biologici e/o provenienti da commercio equo e solidale.
- v. latte e lo yogurt, se messi a disposizione dell'utenza, sono preferibilmente biologici.

**14. Tovaglie e tovaglioli**

Le tovaglie non sono monouso, pertanto, possono essere in tessuto o oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili. I tovaglioli monouso in carta tessuto sono in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla ISO 14024, oppure dei marchi Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (FSC, FSC recycled, PEFC®, Riciclato PEFC) o equivalenti.

### **15. Prevenzione dei rifiuti nei punti di ristoro**

In caso di servizio catering i pasti sono somministrati e consumati con piatti, bicchieri e posate riutilizzabili. Solo in caso di servizi temporanei di ristoro di eventi diversi dai servizi di catering, dove vi sia la comprovata impossibilità tecnica ad utilizzare piatti e posate riutilizzabili, è consentito l'uso di piatti e posate monouso biodegradabili, compostabili e da materia prima rinnovabile conformi alla norma UNI EN 13432 oppure di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato. Le bevande sono erogate alla spina in bicchieri lavabili e riutilizzabili, eventualmente da rendere su cauzione, oppure in bottiglie a rendere oppure, in subordine e dimostrando la relativa impossibilità per motivi tecnici, erogate in bicchieri biodegradabili e compostabili oppure venduti in contenitori riciclabili e costituiti da almeno il 30% di materiale riciclato. In tutti i casi le bevande sono preferibilmente erogate alla spina. Per l'erogazione dei pasti non sono utilizzate le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). Non sono inoltre utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio, aceto e salse da condimento, nonché marmellate, spuntini, merendine, etc.) ove non altrimenti imposto ex lege. Per prevenire le eccedenze alimentari, nei servizi ristoro a pagamento da parte dell'utente, per le somministrazioni dei pasti sono previste le mezze porzioni a prezzo ridotto e la messa a disposizione, comunicata in modo chiaro ed evidente, della family-bag per gli utenti costituita in materiale 100% riciclabile. Non possono essere previste proposte di menù completi le cui portate non siano ordinabili singolarmente. In caso di buffet, è attivata una procedura dall'organizzatore che preveda che l'esposizione del cibo avvenga in quantità proporzionate al flusso dei partecipanti e controllando che l'esposizione del cibo avvenga via via che lo stesso viene consumato.

Nelle forniture per la preparazione dei pasti, sono utilizzati prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o riutilizzabili o costituiti da materiali riciclati e riciclabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

### **16. Gestione dei rifiuti**

La gestione dei rifiuti prodotti nello svolgimento dell'evento è effettuata conformemente alle modalità previste nel territorio in cui verrà svolto, garantendo la raccolta differenziata. I contenitori dedicati per ciascuna tipologia di raccolta sono posizionati in punti strategici facili da raggiungere, facilmente riconoscibili e visibili.

È garantita una frequenza di svuotamento commisurata agli afflussi che eviti la dispersione dei rifiuti nell'ambiente. Il numero dei contenitori è commisurato al flusso di visite previste e alla dimensione dell'area interessata dall'evento.

L'organizzatore dell'evento concorda eventualmente l'attivazione di un servizio specifico di raccolta dei rifiuti con il soggetto gestore locale. In ogni caso resta in capo agli organizzatori la raccolta differenziata dei rifiuti abbandonati nel luogo dell'evento, in particolare laddove il luogo non sia servito da un servizio di raccolta rifiuti.

### **17. Comunicazioni al Pubblico**

Si vedano i principi guida della scheda Comunicazione.

## 18. Eventi per tutti

L'evento è preferibilmente realizzato secondo un approccio inclusivo che tiene conto delle differenti specifiche esigenze di tutti i possibili partecipanti: famiglie con bambini, persone molto anziane, persone con difficoltà o con disabilità fisiche, motorie, sensopercettive, comunicative, relazionali, intellettive, cognitive, psichiche, persone con disabilità complesse, persone con allergie e intolleranze, persone con bisogni dietetici etc. che garantisca la piena fruibilità dell'evento accessibile a tutti.

### **D.VINCOLI DNSH**

#### **Mitigazione del cambiamento climatico**

Non pertinente.

#### **Adattamento ai cambiamenti climatici**

Non pertinente.

#### **Uso sostenibile e protezione delle acque e delle risorse marine**

Non pertinente.

#### **Economia circolare**

Pertinente. Il requisito da dimostrare è che almeno il 70% (in termini di peso) dei rifiuti non pericolosi prodotti è preparato per il riutilizzo, il riciclaggio e altri tipi di recupero di materiale.  
Dovranno essere garantiti i requisiti di disassemblabilità delle strutture impiegate, fornendo necessaria evidenza della gestione dei rifiuti eventualmente prodotti nelle fasi di realizzazione e smontaggio.

Elementi di verifica ex ante: viene richiesto al legale rappresentante del beneficiario un impegno ad uniformarsi ai principi indicati nella presente scheda per tutte le attività che verranno effettuate per il progetto di competenza.

Elementi di verifica ex post: viene richiesto al legale rappresentante del beneficiario una relazione in cui dichiara di aver rispettato tutti i principi indicati nella presente scheda per tutte le attività che sono state eseguite per il progetto di competenza nonché una dichiarazione finale del fornitore/beneficiario con l'indicazione relativa ai rifiuti prodotti da cui emerge la destinazione degli stessi ad una operazione "R".

#### **Prevenzione e riduzione dell'inquinamento**

Pertinente. Non potranno essere utilizzati componenti, prodotti e materiali contenenti sostanze inquinanti di cui al "Authorization List" presente nel regolamento REACH.

Elementi di verifica ex ante: viene richiesto al legale rappresentante del beneficiario un impegno ad uniformarsi ai principi indicati nella presente scheda per tutte le attività che verranno effettuate per il progetto di competenza.

Elementi di verifica ex post: viene richiesto al legale rappresentante del beneficiario una relazione in cui dichiara di aver rispettato tutti i principi indicati nella presente scheda per tutte le attività che sono state eseguite per il progetto di competenza nonché, ove possibile, le schede tecniche dei materiali e sostanze impiegate o documentazione fotografica degli ingredienti.

#### **Protezione e ripristino della biodiversità degli Ecosistemi**



Pertinente. Nel caso di utilizzo di legno per la costruzione di strutture, cassature, o interventi generici di carpenteria, dovrà essere garantito che **80% del legno vergine** utilizzato sia certificato FSC/PEFC o altra certificazione equivalente.

Elementi di verifica ex ante: viene richiesto al legale rappresentante del beneficiario un impegno ad uniformarsi ai principi indicati nella presente scheda per tutte le attività che verranno effettuate per il progetto di competenza.

Elementi di verifica ex post: viene richiesto al legale rappresentante del beneficiario una relazione in cui dichiara di aver rispettato tutti i principi indicati nella presente scheda per tutte le attività che sono state eseguite per il progetto di competenza nonché, ove possibile, le Certificazioni FSC/PEFC o altra certificazione equivalente di prodotto rilasciata sotto accreditamento sia per il legno vergine sia per il legno riciclato e/o le schede tecniche del materiale.