

## SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA SEDE LEGALE DI ARPA PIEMONTE

### **1. La progettazione etica: accettiamo la sfida di alimentare un modello “sostenibile” di appalto.**

La newsletter relativa al “Forum Compraverde-BuyGreen – Premio Mensa Verde 2015” è stata una piacevole sorpresa che ha immediatamente attirato la nostra attenzione: nonostante nella nostra realtà aziendale il servizio di ristorazione sia marginale in termini di rilevanza operativo-funzionale e di valore economico rispetto al “core business” delle attività di supporto, l'appalto realizzato per la sede legale di Torino è stato tra i più compartecipati e meditati nel nostro Ente. È stato infatti espressione della volontà di non rinunciare a perseguire la sostenibilità ambientale e sociale in un appalto le cui specificità rendevano l'obiettivo, già in linea teorica, ai limiti della praticabilità, nella convinzione di contribuire comunque a radicare e consolidare una vera e propria “abitudine” all'etica dell'acquisto intesa in senso lato.

### **2. Chi siamo, cosa facciamo e come garantiamo il diritto al pasto ai dipendenti.**

Per meglio far comprendere le nostre scelte, riteniamo utile accennare alle competenze ed alle modalità organizzative dell'Ente a cui apparteniamo.

L'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale del Piemonte (Arpa Piemonte), è un ente pubblico dotato di autonomia amministrativa, tecnico-giuridica, patrimoniale e contabile istituito con L.R. n. 60/1995 con il compito di garantire l'attuazione degli indirizzi programmatici regionali nel campo della previsione, prevenzione e tutela ambientale.

Siamo presenti sul territorio regionale con una decina di sedi provinciali/tematiche e circa 15 altri uffici minori, in cui operano complessivamente 1000 dipendenti, di cui quasi 500 presso la sede legale sita in Torino, via Pio VII, 9.

Lo svolgimento delle attività istituzionali comporta la puntuale e quotidiana presenza di personale sull'intero territorio piemontese (per maggiori dettagli si rinvia al nostro sito alla sezione <http://www.arpa.piemonte.it/chi-siamo/lagenzia/le-nostre-attivit>). L'approvvigionamento dei beni e servizi necessari all'Ente è centralizzato in capo all'ufficio “Acquisti beni e servizi”, allocato presso detta sede legale e comporta mediamente la gestione annua di un volume economico di appalti intorno ai 5 milioni di euro.

L'articolazione geografica ed il numero di dipendenti assegnati alle varie sedi decentrate non consentono di approvvigionare direttamente un servizio mensa in appalto per tali presidi, mentre per i circa 500 utenti potenziali della sede legale dell'Agenzia tale modalità è ipotizzabile pur in concorrenza con la fruibilità del buono pasto acquisito mediante adesione a convenzione Consip, modalità di fruizione insopprimibile data la marcata connotazione di presidio territoriale svolta dall'Agenzia, che comporta frequentissimi spostamenti fuori sede di gran parte del personale.

### **3. L'esperienza dell'appalto del servizio mensa per la sede di Torino.**

Nella fase iniziale di progettazione, sono state anzitutto individuate le seguenti peculiarità essenziali del servizio da acquisire:

- Fornitura di pasti completi mediante soluzione di ristorazione "mista" in cui non tutta la preparazione dei cibi avviene presso un centro di cottura esterno, ma i primi ed i secondi piatti alla griglia sono preparati dal ristoratore presso il locale dell'Agenzia adibito a mensa, attrezzato da quest'ultima di impianto di aspirazione a norma di legge ed allestito per il resto dall'appaltatore.
- Bacino di utenza non garantito ma meramente potenziale.
- Remunerazione diretta da parte di Arpa Piemonte dei pasti fruiti ad un valore non superiore a netti € 6,72/pasto, con quota di rimborso all'Ente da parte del fruitore.
- Erogazione dei pasti in una fascia oraria predefinita dall'Amministrazione tenendo conto della durata della pausa pranzo dei dipendenti (min. 30 minuti max 1 ora).

A fronte di tali stringenti esigenze, ci si è dunque interrogati in termini di appetibilità della commessa per i potenziali appaltatori, riscontrando un basso, seppur non inesistente, livello di interesse tra gli operatori del settore.

Si è conseguentemente ritenuto necessario, al fine di non soffocare la già potenzialmente flebile risposta del mercato, non obbligare i potenziali offerenti al rispetto di tutti i CAM, configurandoli invece come specifiche tecniche premianti nell'ambito di un'aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa. Più precisamente, si è configurato il meccanismo di assegnazione dei punteggi alle offerte in modo da premiare il più possibile il valore tecnico inteso come "sostenibilità" (nel senso prima espresso) dell'offerta.

Ci si è poi spinti a richiedere ai concorrenti il possesso del requisito soggettivo della capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale; poiché, per il dimensionamento e la potenziale aleatorietà dell'utenza dell'appalto, si è presunto che il ristoratore non crei e/o mantenga ad hoc per Arpa Piemonte un centro di cottura esterno, ma abbia già un suo bacino di utenza e si sia perciò già posizionato sul mercato in merito al rispetto dell'ambiente ben prima di partecipare alla gara in discorso.

Riguardo alle caratteristiche del progetto in gara ed al meccanismo di aggiudicazione premiante in termini di sostenibilità sociale e ambientale, si rinvia al capitolato speciale ed al disciplinare di gara, entrambi allegati alla domanda di partecipazione.

Come prevedibile, la partecipazione alla gara non è stata massiccia e, delle sole tre offerte pervenute, una sola è risultata ammissibile, quella presentata da Camst s.c.r.l., società già attiva

da tempo nel campo ed ampiamente presente nell'ambito dei servizi di ristorazione in Piemonte.

Proprio la pratica delle Stazioni Appaltanti di premiare progetti di ristorazione sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale ha fatto sì che la società in questione si sia strutturata per soddisfare tali esigenze, e di ciò si è giovato anche il nostro poco appetibile appalto, dimostrando concretamente come le politiche di sostenibilità stiano veramente cambiando il mercato. Infatti, dall'alto della propria consolidata realtà aziendale abituata a misurarsi con controparti attente alla sostenibilità sociale e ambientale, Camst ha potuto offrire, pur senza vedersi garantire neanche un pasto al giorno, gli elementi progettuali essenziali sostenibili di seguito indicati, per la cui dettagliata descrizione si rinvia all'estratto di offerta tecnica allegato alla domanda di partecipazione:

- attrezzature tecniche professionali a basso consumo energetico;
- percentuale di alimenti a filiera corta di varie sottocategorie merceologiche;
- percentuale di alimenti di produzione biologica di varie sottocategorie merceologiche;
- distributori di acqua microfiltrata di primaria marca che permettono la riduzione del 99% dei rifiuti di imballaggio e dell'impatto ambientale del trasporto rispetto alla soluzione tradizionale di somministrazione di acqua;
- utilizzo di automezzo a basso impatto ambientale per il trasporto degli alimenti dal centro di cottura esterno alla sede di erogazione dei pasti;
- utilizzo di piatti, posate e bicchieri NON usa e getta;
- utilizzo di tovagliette coprivassoio e di tovaglioli di carta a basso impatto ambientale a marchio ecolabel;
- utilizzo di detergenti per le pulizie di beni mobili e immobili di competenza dell'appaltatore nella sede di erogazione dei pasti, dotati di etichetta Ecolabel o comunque di dimostrabile equivalente impatto ambientale;
- estensione ad Arpa Piemonte della Convenzione stipulata a livello regionale da Camst con il Presidio Territoriale di Moncalieri dell'Ass. Banco Alimentare del Piemonte – Onlus, per il recupero e la destinazione sociale delle eccedenze alimentari.

Tanto è stato offerto proponendo al contempo risorse umane congrue allo scopo per profilo, numero ed organizzazione e senza trascurare la varietà dei menù sia nel quotidiano sia stagionalmente, con particolare attenzione alle esigenze di diete particolari. Va da sé che l'offerta economica, date le caratteristiche del progetto presentato ed il contesto applicativo del medesimo, si è sostanziata di un ribasso limitato rispetto alla base di gara (2,6%) con ciò confermando la serietà della proposta che sarebbe stata altrimenti economicamente insostenibile.

Il contratto di appalto è attivo dall'11 dicembre 2013 ed avrà termine il 10 dicembre 2016. In

corso di esecuzione è stata realizzata, di concerto con l'appaltatore, un'ulteriore miglioria in termini di sostenibilità ambientale. Più precisamente, l'offerta tecnica prevedeva il recupero e la ridistribuzione a fini sociali del pane, dei prodotti da forno, della frutta e della verdura fresche e dei desserts a lunga conservazione, non potendosi inoltrare "il cucinato" in convenzione al Banco Alimentare per l'indisponibilità di un abbattitore di calore (vedasi stralcio di offerta tecnica citato). Allora, in collaborazione con la rete del Banco Alimentare, con la Onlus "Casa di Zaccheo" e con la San Vincenzo de' Paoli della locale Parrocchia, si è data, ad una famiglia in difficoltà economica della zona indicata dalla succitata Onlus, la possibilità di ritirare i pasti in eccedenza da consumare in giornata. Il progetto, integrativo rispetto all'estensione di Convenzione proposta in offerta tecnica, prosegue tuttora (vedasi nota del 17.06.2015) e sfama mediamente una famiglia bisognosa a pranzo e a cena, dal lunedì al venerdì di apertura della mensa.

E' stato inoltre dato ampio spazio alla comunicazione agli utenti della sostenibilità ambientale e sociale del "progetto mensa", allo scopo di accrescerne la sensibilità su queste tematiche e favorire il cambiamento "culturale" in atto (vedasi allegati "comunicazione").

Il Dirigente della Struttura Semplice  
"Acquisti beni e servizi"  
Rossana Maria-Caterina Giannone