



## ARPA Piemonte

### Documento informativo per il mercato

#### INTRODUZIONE

ARPA Piemonte è interessata a rinnovare il proprio contratto di fornitura di servizio di ristorazione, che scadrà nel 2016, valutando l'ipotesi di introdurre nel nuovo contratto soluzioni innovative che portino a migliorare il servizio sia da un punto di vista della performance ambientale (con particolare riferimento ai consumi ed alla produzione di rifiuti) che dei costi associati al servizio stesso.

Tali esigenze nascono dalla necessità di implementare le politiche ambientali di ARPA Piemonte con soluzioni che siano allo stesso tempo funzionali, efficienti e a basso impatto ambientale nel loro intero ciclo di vita. ARPA Piemonte è infatti da tempo impegnata nella promozione a livello locale di buone pratiche di sostenibilità, sia tramite l'applicazione dei CAM (Criteri Ambientali di Minima) nazionali in materia che tramite lo sviluppo di linee guida volontarie per l'introduzione di nuovi criteri ambientali nelle procedure di acquisto.

Il presente documento presenta e specifica i principali aspetti di interesse dell'acquirente.

#### IL PROGETTO INNOCAT E IL CONTESTO

Il progetto INNOCAT intende favorire la definizione di una serie di linee guida per l'acquisto di prodotti, servizi e soluzioni eco-innovative nell'ambito dei servizi per il catering aziendale. L'obiettivo dell'iniziativa è facilitare la creazione di un mercato per l'offerta di soluzioni avanzate, stimolando l'eco-innovazione nel settore.

Nell'ambito del progetto INNOCAT ([www.sustainable-catering.eu](http://www.sustainable-catering.eu)), ARPA Piemonte, con il supporto tecnico di Environment Park, ha avviato un processo di definizione dei propri fabbisogni di miglioramento delle performance ambientali e contestuale riduzione dei costi associati al proprio servizio di ristorazione aziendale.

**Del percorso potranno beneficiare un più ampio gruppo di potenziali acquirenti. ARPA Piemonte è infatti membro del protocollo per gli Acquisti Pubblici Ecologici della città Metropolitana di Torino, che raggruppa ad oggi 42 Enti pubblici e privati (tra cui Environment Park) impegnati a introdurre criteri ecologici nei propri processi di acquisto di beni e servizi.**<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> L'acquisto di servizi e prodotti per il catering da parte dei membri del protocollo APE è stato nel 2014 pari a circa 50 milioni di Euro, per un totale di oltre 11 milioni di pasti.

## NECESSITA' E FATTORI ALLA BASE DELLA DOMANDA DI INNOVAZIONE NEL SERVIZIO DI CATERING

Il servizio di mensa aziendale ha come oggetto:

- l'erogazione con sistema veicolato misto e legame "fresco-caldo" del servizio di ristorazione presso la sede legale dell'agenzia sita in Torino, via Pio VII, 9;
- l'allestimento degli spazi idonei all'espletamento del servizio di ristorazione nel locale messo a disposizione da ARPA Piemonte

I pasti forniti sono ad oggi circa 90/giorno, per un totale stimato in circa 20.000/anno.



Le analisi e le indagini di *customer satisfaction* condotte da ARPA Piemonte sull'attuale servizio di ristorazione hanno evidenziato una serie di **aspetti di miglioramento** delle performance ambientali del servizio, associati a diversi fattori, sui quali ARPA Piemonte intende introdurre nuovi criteri di approvvigionamento.

Essi fanno principalmente riferimento alle seguenti categorie:

- Aspetti di tipo tecnologico
  - o I locali adibiti al servizio di ristorazione non sono serviti dalla rete gas e tutte le attrezzature sono alimentate elettricamente. Le attrezzature ad uso professionale attualmente impiegate non fanno riferimento a standard riconosciuti e/o a buone pratiche esistenti in materia di consumo energetico
- Aspetti di tipo contrattuale
  - o Le utenze elettriche sono attualmente intestate ad ARPA Piemonte, così come i costi di gestione dei rifiuti, e non sono previsti impegni o vincoli diretti a carico dell'appaltatore su tali aspetti. ARPA Piemonte è pertanto interessata a valutare soluzioni in grado di ridurre il costo energetico del servizio.
- Aspetti di tipo gestionale/organizzativo

- ARPA Piemonte vorrebbe implementare efficaci procedure di monitoraggio sistematico della performance ambientale del servizio, ad oggi non ancora previste

Relativamente agli aspetti ambientali, gli aspetti di maggiore criticità, sui quali ARPA Piemonte intende richiedere un contributo di innovazione ai potenziali fornitori, sono quello **dei consumi energetici** e della **gestione dei rifiuti**.

### Consumi elettrici

Le apparecchiature elettriche professionali attualmente utilizzate non presentano requisiti dichiarati di efficienza energetica riferiti a standard riconosciuti, né caratteristiche tecniche o di progettazione dichiaratamente finalizzate a ridurre il consumo energetico associato al ciclo di vita delle attrezzature.

Tipologia attrezzatura	Tempo di esercizio	Tipo di Proprietà (ARPA o appaltatore)
cuoci pasta elettrico	2h/gg ca	Appaltatore
Piastre elettriche	2h/gg ca	Appaltatore
Frytop elettrico piastra rigata	3h/gg ca	Appaltatore
Base refrigerata	2h/gg ca	Appaltatore
Armadio refrigerato con vetrina		Appaltatore
Lavastoviglie frontale	2h/gg ca	Appaltatore
Bancone self service (elemento caldo)	3h/gg ca	Appaltatore
Forno a convezione		Appaltatore
Frigorifero		ARPA

*Elenco delle attrezzature professionali attualmente utilizzate per il servizio di catering*

Il consumo complessivo stimato delle attrezzature elencate è pari a circa 18.000 kWh/anno.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Dato stimato sulla base della potenza nominale e dei tempi di funzionamento delle attrezzature

## Produzione e gestione dei rifiuti

La produzione di rifiuti viene attualmente monitorata e la gestione dei rifiuti prodotti avviene tramite raccolta differenziata in appositi contenitori, a cura del personale dell'appaltatore. Alla riduzione dei rifiuti contribuisce significativamente l'utilizzo di stoviglie lavabili e riutilizzabili, nonché la destinazione di parte del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

Frazione rifiuto	g/pasto <sup>3</sup>
PLASTICA	18
VETRO/LATTINE	155
ORGANICO <sup>4</sup>	204
RSU indifferenziato	70
CARTA-CARTONE	95

Aspetti critici e oggetto di potenziale miglioramento:

- Non sono ad oggi previste altre soluzioni finalizzate ad **ottimizzare la gestione del rifiuto prodotto**, tali da ridurre il volume dei rifiuti prodotti e/o la frequenza delle attività di raccolta da parte del gestore del servizio pubblico, al fine di ottenere eventuali riduzioni del costo associato al servizio di raccolta (TARSU)
- Il servizio attuale utilizza contenitori monodose per la distribuzione di diversi alimenti (parmigiano, salse, ...)
- Non sono applicati sistemi efficaci per una programmazione del servizio finalizzata a ridurre gli sprechi alimentari ed ottimizzare il servizio in funzione delle esigenze specifiche degli utenti

## **REQUISITI DI ECO-EFFICIENZA DEL SERVIZIO E DELLE SOLUZIONI PROPOSTE**

Il servizio e le soluzioni proposte dovranno soddisfare le seguenti due principali necessità:

- Ridurre i consumi elettrici associati all'erogazione del servizio ed al funzionamento delle attrezzature per il catering installate
- Minimizzare la quantità di rifiuti avviati a raccolta tramite servizio pubblico

## Riduzione dei consumi elettrici

Il servizio e le soluzioni ricercate dovranno in particolare rispettare i seguenti requisiti:

- utilizzo intelligente dell'energia, tramite:
  - o migliore efficienza dei singoli componenti delle attrezzature
  - o corretto dimensionamento delle potenze e delle caratteristiche funzionali rispetto alla domanda
  - o semplicità e funzionalità rispetto agli aspetti di utilizzo e manutenzione da parte degli operatori

---

<sup>3</sup> Dato medio mensile, calcolato sui dati di rifiuti prodotti registrati dall'appaltatore

<sup>4</sup> Rifiuto proveniente per la totalità da avanzi e scarti di pasti non consumati

- Presentare caratteristiche di eco-efficienza e tempi di ritorno tali da permettere:
  - o al fornitore del servizio di catering di rientrare dell'eventuale maggiore costo di investimento in un tempo economicamente ragionevole
  - o ad ARPA Piemonte, titolare delle utenze, di ridurre il costo energetico

#### Minimizzazione dei rifiuti avviati a raccolta tramite servizio pubblico

Il servizio e le soluzioni ricercate dovranno in particolare rispettare uno o più dei seguenti requisiti:

- Ridurre ulteriormente le quantità di rifiuto prodotto nelle fasi di preparazione dei pasti ed erogazione del servizio
- Ridurre il volume dei rifiuti biodegradabili e da imballaggio residui avviati a raccolta tramite servizio pubblico, permettendo ad ARPA Piemonte di sfruttare le possibilità di riduzione dei costi previste dalla normativa in materia
- Gestire e valorizzare direttamente sul sito parte del rifiuto tramite soluzioni innovative in grado di ridurre l'impatto ambientale del loro ciclo
- Biodegradabilità/Compostabilità dei materiali utilizzati per quelle fasi del servizio di catering (veicolazione, distribuzione ed erogazione finale) in cui tradizionalmente non sono impiegati prodotti e materiali riutilizzabili

## IL PROCESSO DI INFORMAZIONE E COINVOLGIMENTO DEL MERCATO

Nel mese di Ottobre 2015 ARPA Piemonte ha manifestato, tramite pubblicazione di una nota pre-informativa (<http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:345802-2015:TEXT:EN:HTML&src=0&tabId=1>), l'interesse ad avviare un processo di **consultazione del mercato** finalizzato a verificare l'interesse e la capacità dei potenziali fornitori di servizi di catering (e dei relativi produttori a monte di attrezzature/materiali/prodotti) di offrire soluzioni capaci di:

- 1) Ridurre il consumo di energia elettrica complessivo del servizio, i cui costi sono attualmente a carico di ARPA Piemonte
- 2) Ridurre e migliorare la gestione dei rifiuti biodegradabili e da imballaggio residui, sia in termini di gestione che ottimizzazione dei costi dell'attuale servizio di raccolta e trattamento

La presente indagine è rivolta sia ai **fornitori di servizi di catering** che ai **produttori delle soluzioni** da questi utilizzate.

Le soluzioni ricercate devono corrispondere a criteri di funzionalità, capacità di soddisfare le aspettative degli utenti, economicità, innovazione, in relazione al loro utilizzo nell'intero ciclo di vita del servizio di ristorazione.

I fornitori possono segnalare le loro soluzioni e l'interesse ad essere coinvolti nelle successive attività di consultazione del mercato tramite il form allegato al presente documento e disponibile sul sito del progetto INNOCAT alla pagina <http://www.sustainable-catering.eu/participate/upcoming-tenders/procurement-of-eco-innovative-office-catering-services/> .

Termine per l'invio dei questionari compilati: 15 Dicembre 2015

Per informazioni e chiarimenti:

Luca Galeasso, Environment Park SpA  
Tel: 011/2257480  
E mail: [luca.galeasso@envipark.com](mailto:luca.galeasso@envipark.com)

## TEMPI PREVISTI PER IL COINVOLGIMENTO DEL MERCATO

Il percorso di coinvolgimento del mercato, preliminare alla definizione delle specifiche di acquisto, prevede in accordo con le tempistiche del progetto INNOCAT i seguenti principali step:

- Dicembre 2015: termine per l'informazione del mercato, la raccolta dei questionari fornitori e per il completamento dell'analisi preliminare del mercato
- Febbraio 2016: termine per la realizzazione dei workshop di coinvolgimento del mercato
- Giugno 2016: termine per la definizione delle linee guida per la stesura dei capitolati e delle procedure di acquisto