

LINEE GUIDA PER UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Premessa

- 1. Il contesto di riferimento: il progetto INNOCAT ed il Public Procurement of Innovation**
- 2. Il servizio di ristorazione collettiva e gli impatti ambientali**
- 3. Verso un modello di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale: il percorso di studio nell'ambito di INNOCAT**
- 4. Principali aspetti del futuro capitolato di gara**
 - 4.1 Ambiti di Intervento: Individuazione di soluzioni eco-innovative**
 - 4.2 La strategia di Gara**
 - 4.3 Ulteriori azioni preparatorie per la predisposizione del nuovo capitolato**
- 5. Possibili ulteriori ambiti di intervento**
- 6. Conclusioni**

Premessa

Il vigente capitolato d'appalto per la ristorazione scolastica della Città di Torino (triennio 2013/16) ha anticipato alcuni degli obiettivi del progetto INNOCAT. In tale contesto si è provveduto a monitorare le innovazioni già introdotte, valutandone i risultati al fine di implementare ulteriormente gli aspetti di ecosostenibilità della futura gara d'appalto.

Considerato che il servizio di ristorazione scolastica rappresenta un'occasione di educazione all'alimentazione sostenibile per bambini e bambine ed è anche fonte di rilevanti ricadute sulle economie del distretto agroalimentare del territorio, la Giunta Comunale – con apposito provvedimento del 17 gennaio 2012 (mecc 2012 00131/007) - deliberava le linee di indirizzo a cui avrebbe dovuto attenersi il capitolato d'appalto relativo al Servizio di Ristorazione scolastica per il triennio 2013/16. Tale deliberazione prevedeva che il capitolato di gara 2013-2016 avrebbe dovuto caratterizzarsi all'insegna di 2 criteri di fondo, fra loro strettamente correlati:

- **una maggiore sostenibilità alimentare**
- **una maggiore sostenibilità ambientale**

Per quanto concerne la **sostenibilità alimentare**, il capitolato prevedeva l'approvvigionamento di prodotti alimentari di qualità e salutari, il più possibile di "filiera corta" a garanzia della freschezza e stagionalità dei menu offerti. Fra le principali scelte del capitolato, pertanto, si perseguiva la scelta di menu e prodotti da filiere controllate (DOP/IGP; BIO/Lotta Integrata; Fair trade) e il reperimento degli stessi preferibilmente su scala locale .

Per quanto concerne la **sostenibilità ambientale** del pasto, il capitolato avrebbe dovuto contribuire alla realizzazione di un sistema a "filiera corta", in grado di valorizzare le risorse del territorio, ridurre il numero di Km per pasto nonché promuovere forme di cooperazione tra i produttori (principalmente locali), generando non solo la riduzione dei costi ambientali derivanti dalla distribuzione e dai trasporti (in particolare la diminuzione delle emissioni di CO₂), ma anche la razionalizzazione del sistema di approvvigionamento dei prodotti mediante la riduzione dei passaggi dal produttore al consumatore finale. Ancora, si è ritenuto di prevedere, a fianco del biologico, la possibilità di fornire ortofrutta ottenuta da produzione a lotta integrata, sempre nell'ottica di garantire la provenienza territoriale e la qualità degli alimenti, dal momento che non sempre il prodotto biologico è sinonimo di filiera corta.

Pertanto, si è convenuto che il capitolato 2013-2016 prevedesse:

- la sostituzione delle stoviglie in plastica usa e getta utilizzate nelle scuole dell'obbligo con l'introduzione di stoviglie multiuso riutilizzabili previo lavaggio (come già avveniva nelle scuole del preobbligo): ciò determina un positivo impatto ambientale grazie alla eliminazione, ogni anno, di circa 157 tonnellate di plastica che venivano conferite in discarica;
- un ulteriore incentivo all'utilizzo di mezzi di trasporto ecologici per il trasporto delle derrate e dei pasti sul territorio cittadino, al fine di migliorare la qualità dell'aria;
- l'uso da parte delle aziende di ristorazione di prodotti con packaging di volume limitato ed a ridotto impatto ambientale, con la piena attuazione della raccolta differenziata degli imballaggi e degli scarti di lavorazione, anche presso i centri di cottura;
- l'utilizzo di prodotti di pulizia e sanificazione a basso impatto ambientale.

Al fine di comprendere meglio la portata e il contesto di riferimento in cui si inseriscono le proposte eco-innovative per il futuro capitolato, si sintetizzano brevemente le caratteristiche principali del servizio attuale.

I numeri del servizio:

Gli utenti del servizio sono: i bambini dei nidi d'infanzia; i bambini delle scuole d'infanzia; gli alunni delle scuole dell'obbligo; gli adulti dei nidi e scuole infanzia comunali e delle scuole statali (insegnanti e operatori che consumano il pasto presso le scuole).

Annualmente vengono serviti circa più di 7.500.000 milioni di pasti

Il costo totale annuale del servizio di ristorazione scolastica della Città di Torino è di circa 40 milioni di euro l'anno. Il costo unitario di un pasto è di circa 4,50 euro.

Il servizio viene affidato generalmente per 3 anni consecutivi, eventualmente rinnovabile per ulteriori 2 anni. Complessivamente la base di gara per il servizio di ristorazione scolastica è complessivamente di circa 120 milioni di euro (per il triennio).

Tempistica del servizio e previsione lancio della futura gara

L'attuale contratto di servizio è attivo dal 1 settembre 2013 e sarà valido sino al 31 agosto 2016, con possibilità di rinnovo per ulteriore 2 anni in uno o più lotti.

La nuova procedura di gara potrà riguardare uno o più lotti e potrebbe essere lanciata entro metà 2017. *Sintesi dei requisiti di sostenibilità ambientale già inseriti nel vigente contratto 2013-2016*

Il vigente capitolato, prevedeva la richiesta di requisiti di sostenibilità ambientale di base (espressi nelle specifiche tecniche). Inoltre, attribuiva punteggi premianti per ulteriori requisiti.

Requisiti di base

- Introduzione per le materie prime (derrate) di requisiti di territorialità e richiesta prodotti DOP: derrate alimentari biologiche o ottenute con lotta integrata provenienti da filiera corta e dal commercio equo e solidale. Per l'ortofrutta, per la quale è richiesta la coltivazione in territorio piemontese, si devono limitare al minimo indispensabile i passaggi intermedi e valersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori. Tali prodotti, pertanto, devono avere una filiera tutta piemontese (dalla produzione alla distribuzione al consumo). Le carni bovine devono essere di razza piemontese, rigorosamente certificata;
- Stoviglie pluriuso: passaggio da stoviglie in plastica usa e getta a stoviglie riutilizzabili per le scuole dell'obbligo (5 milioni di pasti circa) con la diminuzione di consumo e conferimento come rifiuto di 157 tonnellate annue di plastica
- Gli elettrodomestici da acquistare presso le cucine delle scuole del pre-obbligo dovranno garantire efficienza e risparmio energetico ed in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).
- Gestione puntuale della raccolta differenziata dei rifiuti presso tutte le sedi di lavorazione e distribuzione anche se non prevista dalle vigenti norme di raccolta rifiuti
- utilizzo di Acqua di rete
- Diminuzione e razionalizzazione imballaggi con uso imballaggi riutilizzabili, multipli, sacchetti biodegradabili, etichettatura ambientale, ecc.
- Uso di Prodotti di pulizia ecologici
- Progetti di recupero pasti non distribuiti

Attribuzione di punteggio premiale:

- Utilizzo di mezzi di trasporto ecologici
- Ulteriori prodotti DOP e commercio equo solidale
- Utilizzo di contenitori ricaricabili per detersivi secondo norma UNI EN ISO 13429/2005

1. Il contesto di riferimento: il Public Procurement of Innovation e il progetto INNOCAT

Con la partecipazione al progetto Innocat “**Procurement of Eco-Innovation in the Catering Sector**”, la Città di Torino ha implementato una serie di attività di analisi della domanda d’innovazione e di confronto con la catena di fornitura in fase pre-gara, finalizzate alla promozione dello sviluppo sostenibile ed alla tutela dell’ambiente tramite migliori pratiche di appalto nel settore della ristorazione scolastica.

La finalità del progetto, infatti, era quella di individuare strumenti operativi in grado di:

- dare forma e concretezza alle strategie dell’amministrazione comunale per l’utilizzo strategico degli appalti nel settore a sostegno dell’eco-innovazione con riferimento a tutto il ciclo del servizio di ristorazione scolastica;
- facilitare il processo di sensibilizzazione del tessuto locale sui temi della sostenibilità ambientale, alimentare e sociale, connessa ai diversi aspetti del servizio (dalla produzione degli alimenti alla preparazione dei pasti, dalla logistica allo smaltimento);
- favorire la creazione di una rete di soggetti pubblici e privati in grado di condividere gli obiettivi dell’amministrazione comunale e co-operare sul territorio ai fini dell’attuazione di strategie ed azioni per lo sviluppo sostenibile nell’ambito della ristorazione collettiva;
- testare pratiche di controllo sulla efficace esecuzione delle prescrizioni di sostenibilità ambientale inserite nell’attuale capitolato nonché metodologie innovative per il monitoraggio degli impatti ambientali, al fine di verificare l’efficacia delle misure già inserite nell’attuale capitolato e tarare con maggiore consapevolezza le future scelte di capitolato .

Il progetto Innocat si inserisce in un contesto europeo e nazionale che ha visto affermarsi, ormai da tempo, gli acquisti pubblici verdi (Green Public Procurement -GPP), rafforzato, più recentemente, nell’ambito della Strategia Europa 2020 dalla politica a sostegno degli appalti di Innovazione (Public Procurement of Innovation).

La pratica degli acquisti “verdi” e/o “di eco-innovazione” rappresenta quindi uno strumento operativo, al contempo, per:

- Favorire l’innovazione ambientale di prodotto e di processo, agendo a sostegno della competitività delle imprese;
- Razionalizzare i processi di acquisto della pubblica Amministrazione, da un lato, rafforzando le competenze interne e, dall’altro, ottenendo risparmi sui costi di gestione lungo tutto il ciclo di vita dei servizi da essa gestiti;
- Garantire elevati livelli di qualità dei servizi (nel caso della ristorazione scolastica con particolare attenzione al tema della qualità, salute e sicurezza alimentare);
- Rendere efficienti i flussi di energia e materia, ridurre le emissioni e gli scarti legati alle diverse fasi di gestione dei servizi erogati;

- Tutelare gli aspetti di rilevanza sociale e culturale;
- Diffondere modelli di consumo e di acquisto sostenibili sul territorio.

Nella logica del GPP, in particolare, è necessario privilegiare prodotti, beni e servizi che:

- riducono l'uso di sostanze pericolose
- riducono l'uso delle risorse naturali
- riducono la produzione di rifiuti
- riducono le emissioni inquinanti
- riducono i pericoli e i rischi
- hanno un periodo di vita più lungo
- sono meno dannosi per la salute umana
- danno rilevanza a principi di tipo sociale.

In quest'ottica, realizzare un servizio di ristorazione collettiva tenendo conto delle pressioni generate sull'ambiente e preferendo le alternative sul mercato che sono meno impattanti dal punto di vista ambientale e sociale, è ritenuto un modo per ridurre gli impatti connessi alla produzione e al consumo di beni e servizi nel settore, incoraggiando la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti "verdi", migliorando al contempo il servizio erogato a vantaggio della comunità scolastica.

2. Il servizio di ristorazione collettiva e gli impatti ambientali

Le conseguenze sull'ambiente che possono essere ricondotte alle attività legate ai servizi di ristorazione sono decisamente rilevanti: si stima ¹ che circa il 30% degli impatti ambientali complessivi in Europa sia dovuto a questa tipologia di servizio.

Gli enti pubblici europei sono i principali consumatori di alimenti, che sono utilizzati nelle mense, nei distributori automatici e nei servizi di catering durante eventi e riunioni: questo potere d'acquisto presenta un'elevata potenzialità di stimolo per il mercato.

L'erogazione dei servizi di mensa incide in modo particolare sul volume delle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione e pertanto rappresenta un settore ad elevato impatto economico e sociale.

Occorre quindi stimolare un nuovo modello di "servizio mensa" in un'ottica di sviluppo sostenibile, coniugando i principali fattori chiave: nutrizione, ambiente, socialità, economia; offrire soluzioni sostenibili per contrastare gli impatti ambientali lungo tutto il ciclo di vita del servizio, intervenendo sui criteri di produzione agricola maggiormente

¹ Secondo lo studio commissionato dall'Unione Europea: *Environmental Impact of Products (EIPRO) - Analysis of the life cycle environmental impacts related to the final consumption of the EU-25*

sostenibile, sulla logistica, sul funzionamento e sulle fasi di gestione, sulla riduzione e la gestione dei rifiuti .

I maggiori impatti nel settore alimentare, considerando tutto il ciclo di vita del pasto, si verificano, principalmente, durante la fase della produzione/coltivazione. I principali impatti ambientali risultano essere: l'eutrofizzazione, l'acidificazione e l'eco-tossicità dovute all'utilizzo di fertilizzanti e pesticidi chimici. Questi hanno effetti significativi sulla contaminazione sia dell'acqua che del suolo. Le attività legate all'agricoltura contribuiscono anche al riscaldamento globale, alla perdita di biodiversità, al consumo e all'erosione del suolo.

Oltre alle fasi legate propriamente alla produzione, trasformazione e trasporto degli alimenti , vi sono ulteriori fasi del processo di gestione di un servizio di ristorazione da tenere presenti:

- Eliminazione, riduzione e trattamento dei rifiuti da imballaggi e posate/stoviglie monouso
- Eliminazione, riduzione, trattamento/riutilizzo dei rifiuti derivanti dagli scarti dei pasti
- Riduzione dei consumi di acqua e di energia delle attrezzature usate per lo svolgimento del servizio (elettrodomestici)
- Riduzione dei Consumi di energia nei locali/edifici
- Gestione prenotazione pasti
- Trattamento delle sostanze pericolose contenute nei prodotti di pulizia
- Riduzione delle emissioni climalteranti e dei consumi di energia dei mezzi di trasporto.

Nell'ambito del progetto Innocat, la Città di Torino ha cercato di individuare – secondo un approccio di innovazione incrementale - soluzioni eco-innovative (o possibili sviluppi di innovazioni già introdotte nel capitolato d'appalto 2013-2016) in grado di rispondere agli obiettivi ritenuti importanti per la sostenibilità del servizio di ristorazione scolastica e sintetizzati nella tabella di cui sotto:

Obiettivo	Possibili soluzioni eco-innovative
Offrire menù sani ed equilibrati con prodotti stagionali e territoriali al fine di ridurre l'impatto ambientale in termini di minori chilometri per pasto, favorire il consumo di alimenti prodotti con sistemi di coltura più sostenibili e valorizzare gli aspetti culturali dell'alimentazione.	Acquisto di alimenti da agricoltura biologica e/o da lotta integrata. Acquisto di prodotti locali nel rispetto della stagionalità.
Promuovere nuove e più eque forme di dialogo con gli agricoltori, con l'obiettivo di ridurre i costi e creare un ambiente più favorevole per le piccole e medie imprese, include quelle operanti nelle aree	Acquisto di alimenti di "filiera corta", tramite attività di supporto al coinvolgimento dei produttori primari e alla riduzione del numero di

<p>marginali.</p>	<p>intermediazioni commerciali, favorendo dinamiche di aggregazione dell'offerta</p>
<p>Ridurre la produzione del rifiuto e migliorarne la gestione, in particolare per quanto riguarda il packaging</p>	<p>Riduzione del packaging; utilizzo di contenitori per alimenti biodegradabili e compostabili. Miglioramento della raccolta differenziata.</p>
<p>Ridurre la produzione di rifiuto.</p>	<p>Uso di stoviglie riutilizzabili.</p>
<p>Ridurre lo scarto di alimento.</p>	<p>Porzionamento adeguato alle fasce d'età dell'utenza</p> <p>Inserimento nel menù di pietanze scelte dagli utenti (percorsi di condivisione)</p> <p>Formazione delle addette e degli addetti alla distribuzione</p> <p>Prenotazione informatizzata e puntuale dei pasti con riduzione carta, tempi ecc.</p>
<p>Ridurre il consumo di energia da parte delle attrezzature di cucina e, più in generale, dei locali adibiti alla produzione dei pasti (centri cottura)</p>	<p>Criteri di efficienza per le attrezzature di cucina</p> <p>Progetti di efficienza energetica per i centri cottura.</p>
<p>Ridurre l'impatto globale del servizio di ristorazione.</p>	<p>Prossimità centro di cottura e scuola con distanza max prestabilita</p> <p>Borsellino elettronico: riduzione di carta stampata (bollettini) e consegne a domicilio (trasporto), quindi minori emissioni inquinanti</p> <p>Miglioramento della logistica e riduzione delle emissioni da parte dei veicoli utilizzati per la distribuzione dei pasti.</p> <p>Minimizzazione dell'uso di prodotti chimici per la pulizia pericolosi (uso di prodotti Ecolabel)</p>

3. Verso un modello di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale: il percorso di studio nell'ambito di INNOCAT

Nell'ambito del progetto INNOCAT, la Città di Torino ha portato avanti una serie di attività preparatorie nel corso dell'esecuzione del servizio di ristorazione ai sensi del capitolato 2013-2016 finalizzate a:

- procedere alla misurazione dell'impatto climatico (in termini di CO₂) dello stesso;
- monitorare il rispetto delle novità introdotte da parte delle aziende affidatarie del servizio stimolando l'introduzione e consolidamento delle principali innovazioni introdotte;
- provvedere alla consultazione degli stakeholder lungo tutta la catena di fornitura del servizio di ristorazione scolastica sostenibile provvedendo a mappare i soggetti da coinvolgere nelle attività di consultazione.

A tal scopo, il gruppo di lavoro della Città di Torino si è avvalso della collaborazione di tre soggetti esterni come di seguito precisato:

A) MISURAZIONE DELL'IMPATTO CLIMATICO DEL SERVIZIO

Soggetto di supporto: Università degli Studi di Torino Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA).

La ricerca condotta da DISAFA all'interno del progetto INNOCAT aveva l'obiettivo di quantificare la riduzione delle emissioni di gas climalteranti sulla base delle differenti scelte fatte nei capitolati di acquisto per gli anni scolastici 2012/13 (vecchio capitolato d'appalto) e 2013/14 (nuovo capitolato d'appalto).

In particolare l'Università ha effettuato:

- Una valutazione degli impatti ambientali della filiera alimentare nelle mense scolastiche del Comune di Torino, per quanto riguarda le emissioni climalteranti derivate da produzione e approvvigionamento di alcuni selezionati elementi. Non potendo prendere in considerazione ogni voce di impatto relativo al servizio di ristorazione scolastica comunale (considerata la complessità dell'appalto), allo scopo di valutare le scelte effettuate nel periodo oggetto di studio, sono state considerate come esemplificative le filiere di approvvigionamento orticolo e frutticolo dei prodotti maggiormente consumati in un anno scolastico medio. Ciò nonostante le voci considerate rappresentano - con buona approssimazione - la maggior parte degli impatti complessivi.
- il Calcolo delle emissioni climalteranti della consegna dei pasti nelle mense scolastiche del Comune di Torino, per quanto riguarda la *Carbon Footprint*² del trasporto urbano dei pasti
- il Calcolo delle emissioni climalteranti conseguenti alla scelta di stoviglie riutilizzabili, acqua di rete, detersivi e altri prodotti ausiliari, per quanto riguarda gli impatti delle fasi in-house del servizio di ristorazione.

Risultati emersi:

Analizzando i risultati, emerge come la totalità delle scelte fatte nel capitolato relativo al periodo 2013/16 abbiano rappresentato un risparmio ambientale rilevante, evidenziando che le scelte maggiormente premianti siano state quelle relative all'eliminazione dell'acqua in bottiglia di plastica e all'uso delle stoviglie riutilizzabili in melamina. Semplificando, si può sintetizzare che il risparmio corrisponda alle emissioni di 6274 viaggi Torino-Roma in autovettura FIAT Punto (equivalente ad andare e tornare da Torino a Roma con 8 vetture ogni giorno per un anno).

² La Carbon Footprint corrisponde alla categoria d'impatto chiamato "potenziale di riscaldamento globale" ed esprime la quantità di CO₂ equivalente (un'unità collettiva per tutte le molecole con potenziale di riscaldamento globale) rilasciata, direttamente e indirettamente, in tutte le fasi del sistema in esame. Con il termine CO₂ equivalente si intende esprimere l'insieme di tutti i gas ad effetto serra, ciascuno pesato secondo il proprio potenziale di riscaldamento globale. Questi potenziali di riscaldamento globale sono direttamente stati ricavati dalle più recenti pubblicazioni dell'IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*).

Ciò premesso si è convenuto che il futuro capitolato d'appalto debba riconfermare le scelte adottate per quanto riguarda l'ortofrutta provenienti da filiera corta o media (laddove possibile) e per ciò che attiene alle stoviglie riutilizzabili. Parimenti si proseguirà sia nell'erogazione dell'acqua di rete sia nell'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale soprattutto per la contenute emissioni di polvere sottili: infatti il particolato è l'inquinante attualmente considerato di maggiore impatto nelle aree urbane poiché viene indicato un fattore particolarmente significativo nell'insorgenza di patologie acute e croniche a carico dell'apparato respiratorio e cardio-circolatorio.

Si valuterà infine un'eventuale implementazione dell'utilizzo – da parte delle aziende affidatarie del servizio di ristorazione scolastica - di prodotti ausiliari a marchio ECOLABEL.

B) CONTROLLO SULLA CORRETTA ESECUZIONE DELLE INNOVAZIONI (capitolato 2013-2016)

Soggetto di supporto: Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino

Il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino ha svolto attività di monitoraggio presso le aziende affidatarie del Servizio in merito alle innovazioni ambientali già vigenti a seguito del nuovo capitolato della ristorazione scolastica.

Nello svolgimento delle attività sono state attentamente considerati alcuni aspetti caratterizzanti del nuovo capitolato d'appalto:

- Filiera corta e prodotti DOP o analoghi
- Logistica (mezzi di trasporto, piattaforme, ecc)
- Stoviglie riutilizzabili
- Imballaggi
- Elettrodomestici “ecologici”
- Prodotti di pulizia
- Sistemi di gestione rifiuti

Principali risultati emersi:

Dai monitoraggi effettuati nel I anno d'appalto (a.s. 2013/14) è emerso come le aziende si siano sostanzialmente uniformate alle innovazioni, anche se alcuni aspetti innovativi - a causa della loro particolare complessità -, sono andati pienamente a regime solo nell'anno scolastico successivo.

Sono emersi come “punti di forza” una buona conformità relativa alla stagionalità della frutta, provenienza dei prodotti ortofrutticoli di filiera corta (prodotti da agricoltura biologica o da produzione integrata). Per contro altri aspetti sono risultati suscettibili di miglioramento (come, ad esempio, i monitoraggi sui mezzi di trasporto).

Più in generale, lo strumento del “controllo sull'esecuzione” si è rivelato essere un ottimo strumento di supporto alle politiche di innovazione, stimolando le imprese affidatarie a mettere in pratica le scelte promesse e a creare un vero mercato per tali soluzioni.

C) MAPPATURA E COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHODLER

Soggetto esterno a supporto: Ecosistemi srl

Ecosistemi s.r.l. ha contribuito alle attività di coinvolgimento e consultazione degli stakeholder nel campo della ristorazione scolastica sostenibile, tramite: un'analisi dettagliata della filiera della ristorazione e delle catene di fornitura ad essa connesse; mappatura dei soggetti da coinvolgere nelle attività di consultazione; organizzazione e moderazione di momenti di incontro e dialogo tra domanda e offerta e tra gli attori privati lungo la catene di fornitura; raccolta e sistematizzazione delle informazioni/contatti raccolti.

Le attività di analisi e mappatura hanno consentito di creare un network (e relativa lista di contatti) tutti quei soggetti pubblici e privati - imprese, fornitori, distributori, organizzazioni pubbliche, associazioni di categoria o di produttori- che intervengono nelle fasi di progettazione, produzione, gestione, commercializzazione/fornitura di beni/servizi di soluzioni innovative connesse al servizio di ristorazione collettiva.

Le successive attività di consultazione avevano l'obiettivo di stimolare una dialettica tra la domanda (pubblica) e l'offerta (privati) finalizzata ad individuare le criticità e i margini di miglioramento dei servizi di ristorazione collettiva dal punto di vista della sostenibilità ambientale.

Principali questioni affrontate: fattibilità dei Criteri Ambientali Minimi (rischi/opportunità), tecniche e scopi delle attività di monitoraggio e verifica da parte delle stazioni appaltanti; individuazione di ulteriori criteri premianti per determinati ambiti del servizio e relativa verifica della capacità di mercato di rispondere alle innovazioni previste; individuazione di elementi migliorativi connessi ad aspetti di processo, anche legati allo stimolo di migliori comportamenti (es. formazione).

Principali risultati emersi:

Dagli incontri sono scaturite criticità ma anche opportunità adeguatamente recepite all'interno delle linee guida.

In termini di capacità di mercato, è stata verificata la disponibilità di carne suine proveniente dal territorio piemontese, così come la possibilità di richiedere salumi DOP Piemontesi.

Per ciò che attiene alle stoviglie è emersa la possibilità di estendere il requisito dell'eco-sostenibilità anche ai piatti adoperati per le diete speciali che – non potendo essere piatti riutilizzabili per motivi di carattere tecnico/operativo - potrebbero essere in materiale compostabile.

Sul tema della logistica - considerato che i monitoraggi effettuati dal laboratorio chimico della CCIAA hanno evidenziato come tali aspetti possano essere suscettibili di miglioramento –e, fermo restando che la questione rimane comunque quella della prossimità del centro di cottura con le scuole, è emersa la possibilità di introdurre dei sistemi di *mobility management* che offrano la possibilità di localizzare la flotta in tempo reale e a consuntivo, di rendicontare le attività con il dettaglio dei percorsi su mappa (geo localizzazione) e monitorare lo stile di guida con sistemi di rilevazione satellitare.

4. Principali aspetti del futuro capitolato di gara per un “Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

La presente sezione sintetizza la strategia di gara del futuro capitolato di appalto per un servizio di ristorazione scolastica “a ridotto impatto ambientale”, per dare una risposta concreta al monitoraggio e agli altri studi effettuati.

4.1 Ambiti di Intervento: Individuazione di soluzioni eco-innovative

Nell'ambito del progetto INNOCAT, ai fini della riduzione dell'impatto ambientale sono stati individuati alcuni ambiti prioritari di intervento, su alcuni dei quali la Città era già intervenuta con scelte precise nel Capitolato d'appalto per il triennio 2013/16:

- A) CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**
- B) CONSUMO DI ENERGIA (in particolare elettrodomestici)**
- C) LOGISTICA E TRASPORTO DELLE DERRATE E DEI PASTI**
- D) STOVIGLIE**
- E) IMBALLAGGI E RIFIUTI**
- F) PRODOTTI PER LA PULIZIA**

Per ogni ambito di intervento vengono di seguito riportate le indicazioni funzionali ai fini della redazione del futuro capitolato relativo all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, che potranno essere inserite all'interno della documentazione di gara (capitolato, disciplinare, avviso, ecc..) come specifiche tecniche di base o premianti, nel rispetto della normativa vigente.

A) DERRATE ALIMENTARI

In linea con i principi guida sopra enucleati, il futuro capitolato potrà prevedere:

- L'acquisto di prodotti da produttori locali.
- La promozione di prodotti alimentari tradizionali da forno oltre a quelli tipici, ai fini della valorizzazione dello sviluppo sostenibile e delle tradizioni alimentari territoriali.
 - **Prodotti "tipici"**: ovvero quei prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006.
 -
- Ai fini della riduzione degli impatti sull'ambiente, la promozione di prodotti:
 - il più possibile provenienti da **"filiera corta"**: si definisce filiera corta quel sistema di approvvigionamento in cui vi è la riduzione se non l'eliminazione del numero di passaggi tra produttore e consumatore del prodotto. Questo comporta aumento del prezzo di vendita a favore del produttore e riduzione del prezzo al consumo a favore dell'utente finale.
- Ai fini della garanzia della qualità e salubrità dei pasti, nonché del perseguimento di obiettivi di tutela ambientale, l'approvvigionamento di prodotti alimentari che rispondano a ben determinati disciplinari di produzione, definiti come segue:
 - **Prodotti da agricoltura biologica**: ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
 - **Prodotti derivanti da "produzione integrata"**: conseguiti attraverso un sistema di produzione agro-alimentare conforme ai criteri generali approvati dalla Commissione Europea (Decisione n. C (96) 3864 del 30 dicembre 1996 e alle "Norme Tecniche di Produzione Integrata della Regione Piemonte" approvate il 17/03/2015 adottate a marzo del 2015;
 - **Prodotti che rispettino la "stagionalità"** del territorio regionale e/o delle regioni limitrofe;

Di seguito, una disamina dei principali aspetti migliorativi che saranno inseriti nel prossimo capitolato di gara.

A.1 Prodotti ortofrutticoli

(si riporta in carattere *corsivo* il contenuto del vigente Capitolato d'Appalto)

Nel capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 era previsto l'utilizzo di ortofrutta biologica o ottenuta con lotta integrata provenienti da filiera corta³, per la quale era richiesta la coltivazione in territorio piemontese (dalla produzione, alla distribuzione, al consumo).

Oltre alla coltivazione in territorio piemontese, in conformità con le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" di cui alla Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010 n. 2, era richiesta la minimizzazione dei passaggi intermedi (filiera corta), possibilmente avvalendosi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, e privilegiando forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori.

³ Per alcuni tipi di frutta era invece richiesta la provenienza dal commercio equo e solidale (banane, ananas).

Per questo requisito la reperibilità sul territorio delle derrate rappresenta la maggiore difficoltà per le imprese del settore, anche perché era richiesto da Capitolato il rispetto della stagionalità secondo la seguente tabella:

<i>GENNAIO</i>	<i>Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere</i>
<i>FEBBRAIO</i>	<i>Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere</i>
<i>MARZO</i>	<i>Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere</i>
<i>APRILE</i>	<i>Ananas, arance, banane, kiwi, mele</i>
<i>MAGGIO</i>	<i>Ananas, banane, mele, melone</i>
<i>GIUGNO</i>	<i>Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, melone</i>
<i>LUGLIO</i>	<i>Albicocche, ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine</i>
<i>AGOSTO</i>	<i>Ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine</i>
<i>SETTEMBRE</i>	<i>Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne</i>
<i>OTTOBRE</i>	<i>Ananas, banane, mele, pere, uva</i>
<i>NOVEMBRE</i>	<i>Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere</i>
<i>DICEMBRE</i>	<i>Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere</i>

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito A.1.1 La richiesta di **un'attività di formazione/informazione** specifica rivolta agli utenti, mirata ad accrescere la **consapevolezza dell'importanza del consumo di frutta fresca**, del suo valore nutrizionale, della stagionalità, nonché del valore nutrizionale della frutta in conserva, da non considerare come un sostituto della frutta fresca ma come spuntino o dessert.

Requisito A.1.2 inserimento in menù di **frutta cotta** del territorio o regioni limitrofe (mele, pere, prugne) in sostituzione di un dessert, per incrementare il consumo complessivo di frutta con un prodotto normalmente gradito ai bambini e che non presenta i problemi pratici che spesso vengono segnalati come di ostacolo al consumo della frutta, quali ad esempio la difficoltà a pelare determinati frutti e la difficoltà da parte delle imprese a fornire la frutta con il grado di maturazione ottimale.

Effetti attesi:

- diversificare maggiormente l'offerta di frutta e/o dessert nel menù scolastico, contribuendo quindi ad aumentare la gradibilità da parte dell'utenza
- costituire un'alternativa salutare come spuntino di metà mattina

Tipologia di requisito:

I requisiti A.1.1; - visto il carattere innovativo dello stesso – potrà essere inserito come specifica tecnica "premiante". Il numero A.1.2 potrà essere trattato come requisito di base.

A.2 Carni

Nel capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 era previsto l'utilizzo di carni bovine di razza piemontese , carne di pollo di filiera piemontese, tacchino e suino di filiera nazionale.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito A.2.1 possibilità di proporre **carne da suini di filiera corta ovvero “allevati e macellati”** nel territorio piemontese o in regioni limitrofe.

Requisito A.2.2 possibilità di proporre l’inserimento in menu del salume tipico **“prosciutto crudo DOP di Cuneo”**.

Effetti attesi:

- valorizzazione di prodotti tipici, peraltro, di qualità elevata dal punto di vista nutrizionale ed organolettico (ad esempio, è stato testato che le carni suine piemontesi presentano un basso contenuto di grassi). La capacità di mercato di fornire tali carni in quantità adeguate è stata verificata in fase di confronto con il mercato.
- riduzione degli impatti sull’ambiente tramite la riduzione dei km per pasto.

Tipologia di requisito: Entrambi i requisiti A.2.1 e A.2.2 potrebbero essere inseriti come premianti

A.3 Prodotti caseari

Nel capitolato d’appalto per il triennio 2013/16 era previsto l’utilizzo e/o l’inserimento in menù di diversi prodotti da filiera piemontese: oltre a latte, burro e Formaggio tipo Grana piemontese, alcuni formaggi DOP come il Grana Padano piemontese (Toma piemontese, Bra piemontese, Raschera piemontese erano considerati proposte migliorative nel Capitolato relativo al triennio 2013/16 mentre diventeranno cogenti nel nuovo Capitolato)

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito A.3.1: possibilità di **inserimento in menu di altri formaggi tipici quali: D.O.P. piemontesi** (es. Robiola DOP piemontese) **oppure di area territoriale più vasta** (es. Quartirolo DOP lombardo).

Effetti attesi:

- valorizzazione di prodotti tipici, peraltro, di qualità elevata dal punto di vista nutrizionale;
- ridurre l’impatto ambientale ;
- supporto all’educazione alimentare e al gusto

Tipologia di requisito: La richiesta potrebbe essere inserita come requisito premiante.

A.4 Uova

Nel capitolato d’appalto per il triennio 2013/16 era richiesto, nelle scuole del preobbligo - come requisito premiante - , l’utilizzo di uova biologiche fresche - codice 0 - di filiera interamente piemontese. Nel nuovo capitolato tale requisito dovrebbe diventare cogente.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito A.4.1: richiesta di **utilizzo nei centri cottura (per i pasti delle scuole dell’obbligo) di uova pastorizzate biologiche del territorio o provenienti da regioni limitrofe.**

Effetti attesi:

- valorizzazione di prodotti del territorio, con effetti positivi in termini di impatto ambientale.

Tipologia di requisito: Avendo verificato l’offerta di mercato, si propone di inserire il requisito A.4.1 come “base”.

A.5 Pesce

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito A.5.1 Introduzione di una percentuale di prodotti da acquacoltura biologica, o qualora si valuti di difficile reperibilità, da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti) .

Effetti attesi:

- riduzione impatti sull'ambiente;
- promozione di menu sani ed equilibrati.

Tipologia di requisito: Si propone di inserire il requisito, visto il carattere innovativo del requisito A.5.1 come “premiante”.

A.6 Altri alimenti

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito A.6.1: inserimento in menu di alcuni prodotti tradizionali da forno a denominazione PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte⁴, quali ad esempio:

- Grissino stirato
- Rubatà
- Giandujotto
- Torcetti
- Canestrelli
- Miele del Piemonte.

Effetti attesi:

- valorizzazione culturale dei prodotti tradizionali e tipici.

Tipologia di requisito: Il requisito A.6.1 quale potrebbe valutarsi come premiante. Dovrebbe, peraltro, essere specificato, in Capitolato, per quale specifico prodotto previsto dal menù è possibile la sostituzione con un PAT, ad esempio indicando che al posto di una merendina è consigliato somministrare un prodotto dolciario inserito nell'elenco dei PAT.

B) ELETTRODOMESTICI

B.1 Scuole

Nel capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 era richiesto che nelle scuole venissero utilizzati elettrodomestici appartenenti alla classe A o di corrispondente efficienza e risparmio energetico.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito B.1.1 richiesta di soluzioni di risparmio energetico ed idrico connessi agli elettrodomestici e altre dotazioni (a titolo esemplificativo: cambio guarnizioni, manutenzione bruciatori, ecc.

Requisito B.1.2 Previsione di attività di formazione degli addetti per un uso maggiormente consapevole ed efficiente degli elettrodomestici anche mediante l'adozione di procedure ed

⁴ L'elenco dei PAT viene pubblicato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana; gli esempi citati sono tratti dalla quindicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.168 del 22 luglio 2015, supplemento ordinario n.43

istruzioni operative finalizzate al controllo degli aspetti energetici da parte degli operatori (accensione/spegnimento, apertura/chiusura, livello di riempimento)

Effetti attesi:

- riduzione dei consumi energetici legati agli elettrodomestici e alle altre dotazioni di cucina.

Tipologia di requisito: i requisiti B.1.1e B.1.2 potranno essere cogenti.

Modalità di verifica:

Per elettrodomestici: etichettatura volontaria (o equivalente) o - non appena in vigore - l'etichettatura obbligatoria.

B.2 Centri di cottura

Nel precedente Capitolato d'appalto non vi erano particolari requisiti relativi ai requisiti energetici per i centri di cottura.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito B.2.1 – Richiesta di un progetto integrato che miri a rendere più efficienti dal punto di vista energetico i centri di cottura, sia tramite l'adozione di soluzioni volte a ridurre la domanda di energia, sia tramite soluzioni tecnologiche che sfruttino le energie rinnovabili (es. pannelli solari). Potranno essere inclusi anche proposte di variazione della fornitura di energia a minor impatto ambientale.

Effetti attesi:

- riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale ad essi legati nei centri cottura.

Tipologia di requisito: Requisito premiante. In assenza di una baseline di consumi energetici a cui fare riferimento (si veda, sul punto, il paragrafo relativo alle attività preparatorie), il capitolato prevedrà una serie di interventi-tipo, a cui saranno associati dei valori di riduzione dei consumi energetici standard. Il punteggio premiante sarà attribuito sulla base della presenza o disponibilità alla messa in opera nell'arco della durata contrattuale di uno o più degli interventi proposti.

Modalità di verifica: Verifica in loco/documentazione a supporto.

C. LOGISTICA E TRASPORTO DERRATE/PASTI

Nel capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 era richiesto l'utilizzo sia per il trasporto dei pasti sia per il trasporto delle derrate crude, di mezzi di trasporto ecologici (requisito premiante) oppure appartenenti ad una categoria non inferiore a Euro 4 (requisito cogente).

Il rispetto di tali requisiti sono stati verificati attraverso le carte di circolazione dei mezzi e tramite il monitoraggio (a campione) del loro effettivo impiego sul campo da parte delle imprese aggiudicatrici. Questo tipo di verifica implica che non sono stati monitorati in modo puntuale alcuni elementi chiave per valutare l'impatto dal punto di vista ecologico, quali ad esempio i percorsi e gli orari effettuati e le modalità di guida e trasporto.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito C.1 Adozione di **sistemi di mobility management** per la gestione dei mezzi di trasporto e la logistica complessiva, atti a consentire di:

- Localizzare la flotta in tempo reale e a consuntivo
- Rendicontare le attività con il dettaglio dei percorsi su mappa (geo localizzazione)
- Monitorare lo stile di guida con sistemi di rilevazione satellitare.

Requisito C..2 Formazione degli autisti sullo stile di guida ("ecodriving");

Requisito C.3 Progetti di ottimizzazione della logistica, agendo sui diversi parametri che la caratterizzano, quali ad esempio:

- l'ottimizzazione dei percorsi

- il viaggio del mezzo a pieno carico
- la condivisione della logistica tra diversi lotti (eventualmente anche fra le diverse imprese aggiudicatarie dei lotti).

Requisito C.4 Utilizzo veicoli di trasporto a basso impatto ambientale. In particolare:

- Requisito C. 4.1 di veicoli “ecologici” a più basso impatto ambientale possibile

Tali prescrizioni sono vevoli anche per il trasporto delle stoviglie riutilizzabili, di cui al paragrafo D: infatti, le aziende aggiudicatarie dovranno farsi carico del recupero delle stoviglie utilizzate e del successivo trasporto con mezzi di trasporto a basso impatto ambientale presso idonei ambienti in cui effettuare il lavaggio e la sanificazione.

Requisito C.5 Specifiche relative alla minimizzazione degli impatti ambientali legati alla logistica delle stoviglie riutilizzabili. Si privilegia una soluzione che preveda che il lavaggio sia nei centri di cottura; il luogo di esecuzione delle procedure di sanificazione – se non coincidente con i centri cottura – deve essere situato in un luogo che comporti eguale o minore impatto ambientale rispetto allo stesso centro di cottura per quanto concerne le relative operazioni di trasporto.

Tipologia di requisiti:

-Visto il carattere innovativo dei sistemi di *mobility management* applicate al contesto del trasporti per il servizio mensa, si propone che il requisito C.1 sia inserito come premiante.

- Il requisito C.2 potrebbe, invece, essere richiesto come base.

- Data l’apertura del requisito C.3 relativo ai progetti di ottimizzazione della logistica, si ritiene debba avere carattere premiante. Ai fini dell’attribuzione dei relativi punteggi in fase di valutazione, sarà identificato un indicatore di efficienza del kilometraggio, accompagnato da valutazioni qualitative in ordine alla capacità del progetto di rispondere in maniera integrata e coerente alle necessità di migliorare la logistica dei pasti in aree urbane.

- Il requisito C.4.1 potrà essere inserito come base.

- Il requisito C.5 potrà essere inteso quale premiante. Ai fini dell’attribuzione del punteggio sarà identificato un indicatore di efficienza del kilometraggio.

Modalità di verifica: Verifica documentale; Verifica in sito; A regime, eventuale controllo su software.

D. STOVIGLIE

La scelta adottata per la prima volta nel capitolato d’appalto per il triennio 2013/16, di servirsi di stoviglie riutilizzabili per le scuole dell’obbligo (in melamina per i piatti, in polipropilene o melamina per i bicchieri, in acciaio per le posate), rispetto alle stoviglie usa e getta in polistirene degli appalti precedenti, ha portato ad un consistente risparmio in termini di emissioni di gas climalteranti, come dimostrato dallo studio svolto dall’Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari- nell’ambito del progetto Innocat.

In tale studio è stato effettuato il calcolo dell’indicatore carbon footprint⁵ dei principali aspetti ambientali del servizio di ristorazione scolastica, tra i quali anche il confronto fra la pratica di utilizzo di stoviglie usa e getta in materiale plastico (attiva nell’anno 2012-2013 nelle scuole dell’obbligo) rispetto all’utilizzo di stoviglie in melamina e posate in acciaio lavabili entrato a pieno regime nell’anno scolastico 2014-2015.

La scelta di servirsi di stoviglie riutilizzabili nell’anno scolastico 2013-2014 rispetto a stoviglie usa e getta ha portato ad un notevole risparmio in termini di emissioni di gas climalteranti, variabile fra il 41 e il 63% a seconda che si considerino anche le quote relative al trasporto delle stoviglie pulite presso i plessi scolastici e di quelle sporche presso i centri di lavaggio.

⁵ La Carbon Footprint corrisponde alla categoria d’impatto chiamato “potenziale di riscaldamento globale” ed esprime la quantità di CO₂ equivalente (un’unità collettiva per tutte le molecole con potenziale di riscaldamento globale) rilasciata, direttamente e indirettamente, in tutte le fasi del sistema in esame. Con il termine CO₂ equivalente si intende esprimere l’insieme di tutti i gas ad effetto serra, ciascuno pesato secondo il proprio potenziale di riscaldamento globale. Questi potenziali di riscaldamento globale sono direttamente stati ricavati dalle più recenti pubblicazioni dell’IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*).

Lo studio ha inoltre considerato l'ipotesi di avvalersi di stoviglie in materiale compostabile, ipotizzando una fornitura di stoviglie in Mater-Bi⁶: tale soluzione rappresenterebbe un notevole risparmio rispetto all'usa e getta in polistirene (circa il 23% di riduzione della carbon footprint), ma non paragonabile a quanto ottenibile con le stoviglie riutilizzabili. L'utilizzo delle stoviglie compostabili potrebbe, quindi, essere una soluzione adeguata nei casi in cui non sia realizzabile l'adozione di stoviglie riutilizzabili.

Ciò premesso, si ritiene che il nuovo capitolato d'appalto debba confermare l'utilizzo delle stoviglie pluriuso nelle scuole dell'obbligo (in quelle del preobbligo sono in uso già da anni), che dovranno essere fornite, sin dall'avvio dell'appalto, dalle aziende aggiudicatrici del servizio di Ristorazione scolastica; le aziende dovranno altresì garantirne il trasporto presso le singole scuole, il ritiro, il lavaggio e la sanificazione.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito D.1. Confermati posate e bicchieri non confezionati, da prelevare direttamente dagli utenti da contenitori forniti dall'impresa aggiudicataria. Tali stoviglie, devono avere le seguenti caratteristiche: facilmente lavabili e sanificabili, costantemente controllate al fine di verificare l'assenza di sporco, umidità, corpi estranei.

Come già previsto nel capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 tutti i materiali utilizzati per le stoviglie devono essere durevoli, non tossici (ad esempio melamina, polipropilene, acciaio inox 18/10), dovranno essere di filiera comunitaria e idonei al contatto con alimenti nelle specifiche condizioni di utilizzo previste (tempi e temperature).

Requisito D.2 Uso delle vaschette monorazione in materiale biodegradabile e compostabile per la fornitura delle diete speciali. Verranno privilegiate soluzioni in grado di garantire la sicurezza igienica del pasto, quali ad esempio la termosaldatura delle vaschette con apposita pellicola.

I materiali utilizzati dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti alle temperature previste dal processo di produzione, considerando che le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato (cottura, immissione in vaschetta, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento di una temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto, trasporto ad una temperatura compresa tra + 4°C e + 10°C, e prima della somministrazione riattivazione in forno microonde a 75°C).

Effetti attesi:

- riduzione dei rifiuti da imballaggio e dei relativi impatti ambientali;
- garantire la salute degli utenti

Tipologia di requisiti: I requisiti D.1., D.2, potrebbero essere inseriti come "base".

Ulteriori informazioni sulle modalità di verifica:

Per le stoviglie riutilizzabili. Per garantire la sicurezza alimentare, al fine dell'approvazione preventiva da parte dell'Amministrazione Comunale le imprese aggiudicatrici sono tenute a presentare, per ogni tipologia di stoviglia:

- idonea campionatura
- scheda tecnica

⁶ Bioplastica che utilizza componenti vegetali, come l'amido di mais, e polimeri biodegradabili ottenuti sia da materie prime di origine rinnovabile sia da materie prime di origine fossile. Tale materiale è biodegradabile in un processo di compostaggio.

- prove di cessione a caldo (con l'eccezione della posateria in acciaio)
- dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CE 1935/2004

Per le stoviglie monouso, laddove previste: Per tutti i prodotti utilizzati, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire certificati che attestino la conformità alla norma UNI EN ISO 13432:2005 o equivalenti, nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Regolamento CE 1935/2004.

E. IMBALLAGGI E RIFIUTI

Il capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 prevedeva di limitare il volume degli imballaggi utilizzando ove possibile

- *imballaggi a rendere riutilizzabili*
- *imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato*
- *imballaggi costituiti da un unico materiale per essere più facilmente avviati alla raccolta differenziata.*

Il principio risulta ampiamente condiviso, pertanto si ritiene che il nuovo capitolato debba tenerlo in considerazione, focalizzando l'attenzione sul privilegiare la riduzione del packaging, in tutti i casi in cui ciò sia materialmente possibile,

Il capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 prevedeva l'utilizzo per piccole quantità di derrate di sacchetti biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN ISO 13432:2005.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito E.1: nelle scuole del pre-obbligo, fornitura in confezioni multi razione di alcuni prodotti selezionati, quali: succhi di frutta, merendine, snack, fette biscottate, biscotti, ecc. (come già previsto nel capitolato d'appalto per il triennio 2013/16)

Requisito E.2 Soluzioni innovative per la riduzione degli imballaggi, quali ad esempio: l'utilizzo nelle scuole dell'obbligo di contenitori da almeno 5 litri con erogatore a pompa, per la somministrazione di liquidi/mousse (yogurt, succhi di frutta, mousse, ecc), da utilizzare abbinati a bicchieri biodegradabili e compostabili; per quanto riguarda eventuali imballaggi in legno e pallet (centri di cottura), l'utilizzo di legno certificato FSC, PEFC o equivalenti; altre soluzioni con finalità analoghe.

Requisito E.3 Formazione per gli addetti sul tema del corretto smaltimento rifiuti al fine di incrementare la raccolta differenziata eventualmente utilizzando sacchi di colore diverso a seconda della tipologia di rifiuto da conferirvi.

Requisito E.4 Progetti educativi rivolti agli utenti delle scuole, sia della fascia dell'obbligo che del preobbligo, finalizzati a sensibilizzare sull'importanza di una corretta raccolta differenziata e sulla scelta di prodotti che limitino il quantitativo di materiale utilizzato per l'imballaggio, anche per trasferire comportamenti virtuosi dalla scuola a casa propria.

Requisito E.5 Utilizzo di sacchetti biodegradabili e compostabili esteso ad altre derrate (alimenti da conservare a temperatura ambiente) anche di quantità maggiore, previo accertamento dell'idoneità al contatto con alimenti da parte dell'impresa. Tali sacchetti dovrebbero essere utilizzati in tutti i casi in cui vi sia la necessità di riconfezionamento di prodotti alimentari, sia per la veicolazione (scuole dell'obbligo) sia per lo stoccaggio (centri cottura e scuole del preobbligo).

Effetti attesi:

- ridurre i rifiuti da imballaggio
- incrementare la raccolta differenziata dei rifiuti.
- Aumento consapevolezza del personale addetto e degli utenti sui temi ambientali (riduzione rifiuti e raccolta differenziata)

Tipologia di requisiti: I requisiti E.1; E.3; E.5 potranno essere "di base" mentre E.2 e E.4 "premianti".

F. PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA

Il capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 imponeva l'utilizzo di detersivi ed altri prodotti di pulizia

- con etichetta Ecolabel o con caratteristiche analoghe in termini di assenza di sostanze pericolose
- nei centri cottura, posti in contenitori ricaricabili (conformemente alla norma UNI EN 13429/2005)

Il capitolato d'appalto per il triennio 2013/16 prevedeva inoltre disponibilità a utilizzare tovaglioli, salviette e carta igienica a marchio Ecolabel. Le attività di analisi di mercato hanno confermato la disponibilità di tali prodotti, anche su più vasta scala.

Proposte per il futuro capitolato :

Requisito F.1 Riconferma requisiti già inseriti nel capitolato in essere sull'utilizzo di detersivi ed altri prodotti di pulizia con etichetta Ecolabel .

Requisito F.2 nei centri cottura, detersivi Ecolabel posti in contenitori ricaricabili.

Requisito F.3 Previsione formazione specifica per gli addetti sull'utilizzo dei prodotti per la pulizia, finalizzata ad evitare l'uso di quantità eccessive, garantendo allo stesso tempo un'efficace pulizia e disinfezione.

Requisito F.4 utilizzo di tutte le tipologie di carta tessuto (salviette, tovaglioli, carta igienica, rotoli da cucina, ecc.) a marchio Ecolabel.

Requisito F.5 Utilizzo di sacchi per rifiuti organici con caratteristiche ecologiche (ad esempio in plastica biodegradabile e compostabile, o in carta).

Effetti attesi:

- Riduzione degli impatti ambientali connessi ai prodotti di pulizia
- Aumento consapevolezza del personale addetto sui temi ambientali

Tipologia di requisiti: Tutti i requisiti di questa sezione potranno essere inseriti come "base".

Modalità di verifica: Certificazione ecolabel o altra attestazione equivalente.

G. ALTRI AMBITI D' INTERVENTO

Requisito G.1. Progetti educativi mirati rivolti agli utenti del servizio

Proposta di **percorsi didattici per i bambini, finalizzati al raggiungimento di obiettivi specifici**, quali ad esempio:

- educazione al gusto, per avvicinare i bambini al consumo di alcuni alimenti dall'elevato valore nutrizionale ma spesso poco graditi (ad esempio alcuni formaggi, il miele, ecc...) e che quindi vanno ad aumentare la quota di alimento sprecato
- informazione e sensibilizzazione sulle corrette modalità di raccolta differenziata del rifiuto
- sensibilizzazione sull'uso di mezzi alternativi all'automobile per recarsi a scuola, sia per la riduzione dell'inquinamento sia per incentivare nei bambini il movimento fisico, considerando che questo viene posto alla base delle più attuali "piramidi alimentari"

Effetti attesi:

- Aumento consapevolezza degli utenti finali del servizio sulla qualità alimentare e sulla sensibilità ambientale
- Impatti sulla comunità scolastica complessiva (ricaduta su insegnanti, famiglie) con l'adozione di comportamenti eco-sostenibili su larga scala verso il modello delle "smart community".

Tipologia di requisiti : Il requisito G.1 potrebbe essere inserito come requisito premiante

TABELLA RIEPILOGATIVA delle PROPOSTE MIGLIORATIVE

A. PRODOTTI ALIMENTARI			
Tipo di prodotto:	Requisito n.	Breve Descrizione	Tipo di requisito
A.1 Frutta e verdura	A.1.1	Richiesta di specifici programmi di informazione/educativi adeguati agli utenti	migliorativo
	A.1.2	Presenza di frutta cotta (mele, pere, prugne) nel menu, come sostituzione per un dessert.	cogente
A.2 Carne	A.2.1	Possibilità di includere nel menu carne di maiale di filiera corta (ovvero “allevata e macellata” nella Regione Piemonte o regione limitrofe).	migliorativo
	A.2.2	Possibilità di includere nel menu il salume tipico “prosciutto crudo DOP di Cuneo.”	migliorativo
A.3 Prodotti caseari	A.3.1	Possibilità di includere nel menu altri formaggi tipici, quali: DOP Piemontesi (e.g., Robiola DOP Piemontese) o di un’area di origine più ampia (e.g., Quartirolo DOP dalla Lombardia)	migliorativo
A.4 Uova	A.4.1	Richiesta di utilizzo nei centri di cottura (per i pasti destinati ai refettori delle scuole dell’obbligo) di uova pastorizzate biologiche del territorio o provenienti da regioni limitrofe	cogente
A.5 Pesce	A.5.1	Introduzione di una percentuale di prodotti da acquacoltura biologica, o, qualora si valuti di difficile reperibilità, da pesca sostenibile	migliorativo
A.6 Altri alimenti	A.6.1	Inserimento nel menu di altri prodotti tradizionali PAT (i.e., prodotti venduti con la denominazione di Prodotto Agroalimentare tradizionale) della regione Piemonte come p. es. : “Grissino stirato”; Rubatà; Giandujotto; Torcetti ; Canestrelli ; miele prodotto in Piemonte o aromi tipici di altre regioni limitrofe.	migliorativo

B. ELETTRODOMESTICI			
B. 1 Elettrodomestici nelle scuole	B.1.1	Proposta di progetti ispirati ai criteri di risparmio energetico e/o idrico, come p. es. la sostituzione delle guarnizioni, la manutenzione dei bruciatori, ecc.	cogente
	B.1.2	Previsione di specifiche attività di formazione degli addetti , con conseguente maggiore consapevolezza e un uso più efficiente delle apparecchiature anche mediante l’adozione di procedure ed istruzioni operative finalizzate al controllo degli aspetti energetici da parte degli operatori (accensione/spengimento, apertura/chiusura, livello di riempimento).	cogente
B.2 Elettrodomestici nei centri di cottura	B.2.1	Richiesta di un progetto strutturato per rendere più efficienti i centri di cottura in termini energetici e al contempo ridurre il loro impatto sull’ambiente.	migliorativo
C. LOGISTICA E TRASPORTO DERRATE/PASTI			
Logistica	C.1	Adozione di sistemi di <i>mobility management</i>	migliorativo
	C.2	Prevedere la formazione degli autisti sullo stile di guida (“ecodriving”)	cogente
	C.3	Progetti di ottimizzazione della logistica agendo sui diversi parametri coinvolti	migliorativo
Parco veicoli	C.4.1	Uso di veicoli “ecologici”, p. es., veicoli con alimentazione a metano o GPL	cogente
	C.5	Specifiche relative alla minimizzazione degli impatti ambientali relativi alla logistica delle stoviglie riutilizzabili .	migliorativo
D. STOVIGLIE			
	D.1	Uso di stoviglie riutilizzabili nelle scuole dell’obbligo	cogente
	D.2	Uso di vaschette monorazione in materiale biodegradabile e compostabile per la fornitura dei pasti dietetici .	cogente

E. IMBALLAGGI E RIFIUTI			
	E.1	Nelle scuole del preobbligo, uso di confezioni multi-porzioni per alcuni prodotti selezionati quali: succhi di frutta, snacks, fette biscottate, biscotti e simili.	cogente
	E.2	Altre soluzioni innovative per ridurre gli imballaggi	migliorativo
	E.3	Formazione agli addetti sul corretto smaltimento dei rifiuti eventualmente utilizzando sacchi di colore diverso a seconda della tipologia di rifiuto da conferirvi .	cogente
	E.4	Proposta di progetti educativi sull'importanza del discorso ecologico destinati agli utenti delle scuole dell'obbligo e del preobbligo per sensibilizzare anche le famiglie al tema	migliorativo
	E.5	Utilizzo di sacchetti biodegradabili e compostabili esteso ad altre derrate (come alimenti da conservare a temperatura ambiente), anche in quantità maggiore.	cogente
F. PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA			
	F.1	Uso di detersivi e altri prodotti di pulizia con etichetta Ecolabel o con caratteristiche simili, cioè essere privi di sostanze nocive	cogente
	F.2	Utilizzo, nei centri di cottura, di contenitori ricaricabili per i detersivi e per gli altri prodotti di pulizia	cogente
	F.3	Previsione di una formazione specifica per gli addetti sull'uso dei prodotti di pulizia, con lo scopo di evitare l'utilizzo di quantità eccessive, garantendo allo stesso tempo un'efficace pulizia e disinfezione	cogente
	F.4	Tutte le tipologie di carta "tessuto" (salviette, tovaglioli, carta igienica, rotoli da cucina, ecc.) a marchio Ecolabel o equivalenti	cogente
	F.5	I sacchi per rifiuti organici devono avere caratteristiche ecologiche (es., in plastica biodegradabile e compostabile, o in carta).	cogente
G. ALTRI AMBITI DI INTERVENTO			
FORMAZIONE agli UTENTI	G.1	Proposta di percorsi didattici per i bambini, finalizzati al raggiungimento di specifici obiettivi	migliorativo

4.2. La strategia di gara

Le Direttive UE in materia di appalti sono state recepite dall'Italia con il Decreto Legislativo n. 163 del 2006 - (così detto "Codice dei Contratti pubblici") e successivamente dal regolamento di esecuzione approvato dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 207 del 2010.

Dalla lettura di tale normativa emergono in particolare due filoni di principi: a) quello della libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione; b) quello della tutela ambientale.

Con riferimento alla tutela ambientale sono molte le disposizioni del codice dei contratti italiano che consentono alle stazioni appaltanti di tenere in considerazione nella stesura dei capitolati tale esigenza, sia in termini di introduzione di specifiche tecniche o modalità di esecuzione del contratto che assumono carattere obbligatorio (artt. 68 e 69), sia in termini di elementi qualitativi cui attribuire un punteggio qualora venga adottato il criterio di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art 83 c. I lett. e).

Inoltre l'Italia ha adottato altre norme al fine di garantire la sostenibilità ambientale negli acquisti pubblici ed in particolare l'art. 1 comma 1126 della Legge 296/2006 che prevede l'adozione di un "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale e dei consumi della pubblica amministrazione" approvato con Decreto Interministeriale dell'11.4.2008 (GU n. 107/2008) come aggiornato da ultimo dal Decreto ministeriale 10.4.2013 (GU 10212013). Nell'ambito del "Piano D'azione" sono stati approvati i CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari con D.M. del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

Questo piano formula a più riprese richiami alla normativa sopra citata ed in particolare all'art. 138 comma 3 del Decreto del Presidente della Repubblica n.207 del 2010 che stabilisce che le stazioni appaltanti, nella definizione dei contenuti del capitolato e dei contratti ai fini del perseguimento delle esigenze ambientali, tengano in considerazione ai sensi dell'articolo 68 del codice dei contratti - ove possibile - i criteri di tutela ambientale di cui al piano appena citato. Analogo richiamo viene effettuato nell'art. 120 del Decreto con riferimento ai criteri di valutazione secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Premesso il quadro normativo di cui sopra, oggetto del futuro capitolato di gara è il **servizio di ristorazione scolastica** presso tutte le scuole del pre-obbligo e dell'obbligo gestite dal Comune di Torino. In ogni caso, il futuro capitolato si deve ispirare al capitolato 2013-2016 per quanto concerne i principi di sostenibilità ambientale e sociale deve proporre un **modello di ristorazione scolastica a basso impatto ambientale** agendo **in maniera integrata su tutti gli aspetti del ciclo di vita del servizio**.

Figura 1: "Mappa concettuale del servizio di ristorazione scolastica italiana più sostenibile"



Fonte: F. Galli; G. Brunori, "Verso una ristorazione scolastica italiana più sostenibile: sustainable public procurement"⁷.

⁷ In [Agiregionieuropa anno 8 n°29, Giu 2012](#).

Per quanto concerne l'approvvigionamento delle "derrate alimentari", al fine di ridurre la pressione sull'ambiente e promuovere uno sviluppo del territorio armonioso, che incentivi le produzioni agroalimentari di qualità e sia in grado di migliorare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti, il nuovo capitolato d'appalto valorizzerà ulteriormente le produzioni alimentari in grado di:

- ridurre gli impatti ambientali connessi al ciclo di produzione e trasporto, in particolare, le emissioni di gas climalteranti, come la CO₂;
- contribuire a mantenere la biodiversità e lo sviluppo di varietà di prodotti agricoli di qualità;
- disincentivare l'abbandono dei terreni da parte degli agricoltori in aree marginali, contribuendo a salvaguardare e conservare il paesaggio;
- favorire la costruzione di relazioni interne alle comunità locali;
- promuovere la coesione sociale e il senso di appartenenza alla comunità locale, incoraggiare la comunità ad adottare un atteggiamento più attento all'ambiente
- migliorare la salute pubblica grazie alla diversificazione dei regimi alimentari.

In parallelo, saranno individuati aspetti migliorativi agenti, in via principale, sulle fasi di:

- **formazione di addetti e utenti finali.**
- **preparazione dei pasti**, con riferimento in particolare alla riduzione dei consumi di energia ad essa connessi (es. elettrodomestici industriali; efficientamento dei centri di cottura).
- **logistica delle derrate e dei pasti**, sia con riferimento all'utilizzo di mezzi di trasporti puliti sia anche all'utilizzo di tecnologie innovative e/o alla definizione di processi di ri-organizzazione della logistica in area urbana);
- **riduzione e gestione dei rifiuti, la riduzione degli imballaggi.**

4.2.1 Principi-guida della futura gara

- **INNOVAZIONE - APERTURA - INTEGRAZIONE**

Nella costruzione delle presenti linee-guida è stato perseguito, in particolare, un "**approccio di innovazione incrementale**" attraverso l'individuazione di singoli aspetti migliorativi in chiave di eco-sostenibilità rispetto agli attuali requisiti del capitolato in corso nei singoli ambiti di intervento. La strategia di innovazione contempla, inoltre, una **visione "integrata" degli aspetti di sostenibilità** ambientale, sociale ed economica oltre che di qualità e salute alimentare a beneficio degli utenti e inquadra i singoli aspetti migliorativi in un quadro più ampio di impatti sull'**intero ciclo di vita del servizio**.

Data la complessità del servizio di ristorazione scolastica, inoltre, si persegue un **mix di soluzioni** che comportano **innovazioni di prodotto , di tecnologie, di processo ed organizzative**.

Per quanto riguarda gli aspetti più tecnologici, vengono fatte **pre-scelte tecnologiche** ed enucleate in maniera prescrittiva le soluzioni ipotizzate e si lascia spazio al mercato per proporre le soluzioni più adatte in funzione della domanda di innovazione espressa dall'ente.

Il principio di **apertura**, ovvero il principio di condivisione delle strategie del servizio, ha guidato lo stesso processo preparatorio che ha portato alla definizione di una strategia di eco-innovazione condivisa e concertata fra tutti gli attori del servizio. Ciò dovrebbe garantire da un lato la fattibilità e la capacità di mercato di rispondere alla domanda di innovazione espressa dall'ente; dall'altro, consentire una più agevole gestione del servizio da parte della Città. Non da ultimo, rappresenta un interessante processo di convergenza verso obiettivi di sostenibilità del sistema territoriale – al contempo lato imprese, PA e utenza – che può essere valorizzato nella più ampia politica della città per raggiungere il modello della "Smart Community".

Un ulteriore aspetto trasversale di innovazione è rappresentato dalla possibilità di **utilizzo delle tecnologie per l'informazione e la comunicazione a supporto delle politiche di sostenibilità** perseguite tramite il capitolato. Sistemi ICT potranno ad esempio essere proposti/utilizzati per la gestione della logistica delle derrate e del pasto, comprendendo la sua prenotazione e la formazione rivolta agli utenti del servizio, nonché per la realizzazione di App per il riutilizzo degli scarti.

- **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

Recenti studi dimostrano che più del 50% degli impatti ambientali totali del settore della ristorazione pubblica deriva dalla filiera di approvvigionamento dei prodotti. I principali criteri che l'Unione Europea⁸ prende in considerazione in materia di approvvigionamenti alimentari sono raccomandazioni basate sull'utilizzo di specifiche pratiche quali: la stagionalità dei prodotti, la modalità di raccolta, la minimizzazione dei rifiuti e degli imballaggi, la professionalizzazione degli operatori e altro. In parallelo a tali criteri, si osserva in molti casi l'applicazione di un indicatore ambientale (quali le emissioni di gas ad effetto climalterante, i consumi idrici o di suolo) al servizio proposto al fine di quantificarne l'effettivo peso ambientale. Gli studi del ciclo di vita di prodotti e servizi (dall'inglese *life cycle assessment* – LCA) dimostrano proprio che, nonostante gli obiettivi di miglioramento ambientale, se non si applicano uno o più indicatori già in fase di progettazione di politiche, c'è il rischio concreto che gli impatti ambientali non siano effettivamente diminuiti, ma semplicemente spostati da una fase all'altra del processo produttivo o del servizio.

- **QUALITÀ ALIMENTARE E VALORIZZAZIONE CULTURALE DEI PRODOTTI TIPICI**

I prodotti del paniere piemontese presentano determinate caratteristiche di qualità, certificate tramite sistemi riconosciuti a livello nazionale (DOC; DOP; IGP; STG) e valorizzate anche economicamente ad esempio tramite il turismo eno-gastronomico.

Le motivazioni che spingono al consumo di determinati prodotti tipici non sono oggi - in aree come il Piemonte - dettati dalla sola esigenza di rispondere a un bisogno di tipo nutritivo ma sono legati a diversi fattori, intercorrelati a ragioni di tipo culturale, sociale ed economico.

La valorizzazione delle tipicità del territorio stimola l'economia e lo sviluppo locale sostenibile.

Il futuro Capitolato intende, pertanto, a tal scopo promuovere i prodotti tipici e di qualità, inserendo oltre alle derrate biologiche, a produzione integrata, a quelli certificati come conformi ai Regolamenti IGP, DOP e STG, anche alcuni prodotti tradizionali da forno, riconosciuti negli elenchi stabiliti a livello nazionale e regionale (PAT).

Tale politica favorisce il consumo di prodotti di stagione a beneficio della freschezza, della qualità dei prodotti.

4.2.2 Aspetti generali sulla modalità della futura gara

- **IMPOSTAZIONE DELLE SPECIFICHE TECNICHE**

Lo schema del capitolato potrà prevedere la **suddivisione in “requisiti base” e “requisiti premianti”**.

L'obiettivo di tale suddivisione è da un lato quello di cristallizzare il livello di innovazione attuale del mercato per taluni aspetti (con i requisiti di base) e di stimolare invece l'adeguamento del mercato verso scenari innovativi laddove è ad oggi meno maturo.

- **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Considerato che il servizio di ristorazione scolastica è variamente articolato e costituito da una pluralità di elementi (anche qualitativi), si ritiene che il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** (ex art. 23 del D.Lgs. 157/1995, oggi richiamato dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006), che incide significativamente sull'aspetto qualitativo del servizio sia la procedura più appropriata.

⁸ Commissione Europea, 2011. Buying green! A handbook on green public procurement. Second Edition. Luxembourg: Publications Office of the European Union. ISBN: 978-92-79-19930-1
<http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/handbook.pdf>

- **ALTRI ASPETTI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO**

Suddivisione in lotti

Il servizio di ristorazione scolastica per realtà locali di una certa dimensione è particolarmente significativo in termini numerici, trattandosi di centinaia di milioni di pasti l'anno. La quantità di pasti giornalmente erogata, l'estensione del territorio cittadino e la complessità del servizio consigliano un sistema che preveda una suddivisione in lotti. Tale soluzione consente – tra l'altro – di coinvolgere più centri di cottura evitando “sovraccarichi” che potrebbero penalizzare il buon andamento del servizio

Durata del servizio

La Complessità del servizio e gli investimenti attribuiti alle aziende aggiudicatrici, consigliano una durata pluriennale dell'appalto, da valutarsi in funzione dell'entità degli investimenti richiesti, generalmente di non meno di tre anni, fatto salvo il verificarsi di elementi al momento non prevedibili che inducano ad un'altra valutazione in merito

- **LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Il set dei criteri di valutazione che sarà adeguatamente costruito nei futuri documenti di gara terrà conto degli aspetti di qualità e sicurezza alimentare, di sviluppo locale agricolo, di sostenibilità ambientale e innovazione, ispirandosi a principi guida sopra enucleati.

Data la complessità degli aspetti considerati, si ipotizza la formazione di una Commissione di Valutazione, tenendo conto di tutte le specifiche competenze atte a consentire la corretta valutazione delle offerte in sede di gara e valuterà, in particolare, l'integrazione di supporto esterno con particolare riferimento alla valutazione degli aspetti di miglioramento energetico-ambientale.

- **IL CONTROLLO SULL'ESECUZIONE**

Data la verificata efficacia del controllo di esecuzione come stimolo al mercato alla effettiva adozione delle eco-innovazioni proposte, il futuro capitolato di gara potrà prevedere forme di monitoraggio di esecuzione analoghe a quelle sviluppate nel progetto INNOCAT, che, fra l'altro prevedevano controlli sulla corretta applicazione degli aspetti di eco-sostenibilità.

Tali attività vengono generalmente svolte da un soggetto terzo individuato dalla Città di Torino.

- **LA FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO**

Come emerso dal monitoraggio dell'attuale servizio e dal confronto con il mercato, l'adozione spinta di aspetti di eco-sostenibilità comporta il coinvolgimento attivo di tutti i soggetti agenti e in particolare del personale addetto alla preparazione e al servizio. Al fine di rafforzare le scelte di prodotto e di processo, pertanto, il futuro capitolato potrà prevedere attività formativa legata a singoli aspetti della gestione al fine di accompagnare coerentemente il processo di cambiamento.

- **EDUCAZIONE DEGLI UTENTI E LA DISSEMINAZIONE**

Analogamente, un efficace processo di cambiamento verso obiettivi di eco-sostenibilità deve coinvolgere necessariamente gli utenti del servizio e come ricaduta la comunità scolastica nel complesso. Per tale motivo, anche nella durata del futuro capitolato di gara, la Città promuoverà iniziative educative – il più possibile con modalità e strumenti innovativi - sugli aspetti di sostenibilità alimentare, ambientale e sociale legate alla gestione del servizio mensa.⁹ Analogamente, al fine di rafforzare questo aspetto e in un'ottica di responsabilizzazione, le presenti linee guida promuovono – per lo più tramite requisiti premianti – attività formative a favore degli utenti organizzate dai futuri soggetti gestori in collaborazione con la Città di Torino.

5 Possibili ulteriori ambiti di intervento

⁹ Per informazioni sulle attività educative/formative in corso o future: <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica/index.html> .

→ *Approfondimenti relativi agli aspetti di efficienza energetica*

- Installazione a campione di contatori sugli elettrodomestici, per un monitoraggio sperimentale del consumo energetico nel tempo, finalizzata a raccogliere dati oggettivi di consumo (consumi storici) e definire una baseline da utilizzarsi nei futuri capitolati di gara. La baseline potrebbe essere costruita tenendo conto del consumo energetico medio relativo all'erogazione di un pasto per un numero rappresentativo di bambini (es. il 10% della popolazione scolastica che tenga conto delle differenze di gestione (es. un numero di bambini - differenziando per ordine e grado - e che sia servito da un tot. di cucine all'interno dei 3 lotti)
- Verificare la fattibilità tecnica ed amministrativa di porre a carico delle imprese aggiudicatrici le utenze non ancora a loro carico al fine di incentivare gli sforzi di risparmio energetico. In tal caso, dovrebbe anche essere studiato un sistema di premialità in relazione al risparmio energetico ottenuto.

→ *Attività di raccordo istituzionale*

- Confronto con altre autorità pubbliche nell'ambito del Protocollo APE della Città metropolitana di Torino, finalizzato a stimolare l'adozione di capitolati verdi e di eco-innovazione nella ristorazione scolastica su scala più ampia.
- Organizzazione di eventuali ulteriori momenti di disseminazione, formazione e capacity building.

6 Conclusioni

Le esigenze di tutela e di sostenibilità ambientale ampiamente riconosciute a livello europeo ed italiano trovano concreta attuazione nel contratto di servizio di ristorazione scolastica in corso e ulteriore peso a tale componente sarà dato nel futuro capitolato di gara, unitamente al perseguimento di strategie di eco-innovazione, responsabilità sociale e valorizzazione culturale del territorio.

Le presenti linee-guida - da approvarsi in Giunta Comunale entro il mese di febbraio 2016 - costituiranno la base per il ridisegno del servizio di ristorazione scolastica torinese e, in particolare, per il nuovo capitolato di gara.

Più in generale, i contenuti qui presentati costituiscono validi indirizzi di policy in grado di alimentare l'azione della Città di Torino in materia di appalti di innovazione, così come definita nella pianificazione di Torino Smart City ovvero nel Masterplan SMILE – Smart Mobility Inclusion Life&Health and Energy (Azione 45). Gli stessi strumenti operativi sviluppati in fase pre-gara nel progetto INNOCAT saranno messi a disposizione di altri settori della Città ai fini di una più ampia sistematizzazione dell'uso strategico degli appalti pubblici a sostegno dell'innovazione urbana.