

Codice XST025

D.D. 12 giugno 2023, n. 519

**Servizio di catering veicolato - Approvazione documentazione.**



**ATTO DD 519/XST025/2023**

**DEL 12/06/2023**

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**

**XST025 - Gestione del progetto "Welfare aziendale e benessere organizzativo nel palazzo degli uffici della Regione Piemonte**

**OGGETTO:** Servizio di catering veicolato - Approvazione documentazione

Premesso che, con precedente determinazione n. 936/A11000 del 21 dicembre 2022, è stato affidato a S.C.R. Piemonte S.p.A., ai sensi dell'art. 5, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 secondo il modello dell'in house providing, l'incarico di avvio delle procedure di gara riguardanti:

- catering veicolato;
- vending machine (distributori automatici);
- servizio di ristorazione collettiva

presso la nuova Sede Unica degli uffici della Regione Piemonte, sita in Torino - via Nizza, 330.

Dato atto che il D.Lgs. n. 36/2023 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici." prevede l'entrata in vigore del nuovo Codice al 01.04.2023, ma che le sue disposizioni trovino applicazione a decorrere dal 01.07.2023.

Preso atto che, in merito all'intervento del catering veicolato, in sede di programmazione biennale degli acquisti di beni e servizi per il periodo 2023-2025, è stato assegnato il Codice Unico Intervento – CUI S80087670016202200089.

Dato atto che, a seguito di comunicazioni intercorse tra SCR Piemonte e la struttura regionale competente XST025, sono stati definiti diversi aspetti tecnici, al fine di addivenire ad un affidamento aderente sia alle esigenze dell'Amministrazione regionale, sia all'attuale situazione di mercato dei servizi di ristorazione.

Definita l'area, all'interno della sede unica, insieme al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP, alla Direzione Lavori ed all'Asseveratore Antincendio, nella quale poter svolgere il servizio di catering veicolato, in considerazione degli aspetti di sicurezza dei luoghi di lavoro e in materia di antincendio.

Vista la nota prot. n. 4382, inviata mediante PEC il 08.06.2023, tramite la quale S.C.R. ha inoltrato la documentazione riguardante il servizio di catering veicolato, composta da:

- capitolato tecnico;
- Allegato 1 - Caratteristiche menù;

- Allegato 2 - Tabelle merceologiche;
- Allegato 3 - Tabelle delle grammature degli alimenti;
- Allegato 4 - Prodotti di qualità della Regione Piemonte;
- Allegato 5 - Planimetrie dei locali;
- Allegato 6 - Listino prodotti base;
- Allegato 7 - Schede tecniche degli arredi della Regione Piemonte;
- Criteri di valutazione dell'offerta tecnica;
- Piano Economico e Finanziario;
- Schema contratto;
- Schema offerta tecnica;
- Schema offerta economica

al fine di provvedere alla relativa approvazione da parte del committente Regione Piemonte.

Vista la proposta di Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti – DUVRI predisposto dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP.

Considerato che il capitolato tecnico proposto prevede un canone di concessione complessivo di partenza pari all'1% (uno per cento) del fatturato, stimato in sede di Piano Economico e Finanziario in € 9.709,21, soggetto a rialzo da parte degli operatori economici, non comprensivo del rimborso utenze, la cui definizione è stata determinata dai seguenti fattori:

- spese di allacciamento, installazione e manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature a carico del concessionario;
- ridotto spazio occupato;
- regime transitorio del periodo di concessione;
- possibilità da parte dell'Amministrazione di concedere ulteriori spazi per lo svolgimento di attività concorrenziali al servizio di catering veicolato (in particolare l'installazione di vending machine con prodotti "pronti" e gestione del servizio bar);
- mancata garanzia di una significativa remunerazione del capitale investito, come definito dal piano economico finanziario predisposto dall'esperto tecnico contrattualizzato da SCR Piemonte, con rischio operativo a totale carico del concessionario, in considerazione dell'investimento iniziale da parte dell'operatore economico;
- favorire la partecipazione alla gara da parte di piccole-medie imprese (principio del favor participationis);
- prosecuzione dello svolgimento dell'attività lavorativa, per alcuni soggetti che occuperanno la nuova sede uffici, in modalità smart working, come da normativa vigente che diminuirà il numero di potenziali consumatori di pasti veicolati;
- assenza di uno storico dati riguardante il consumo di pasti veicolati da parte dei dipendenti regionali;
- obbligo di accettazione del buono pasto elettronico da parte dell'operatore economico;
- definizione del prezzo massimo di vendita concordato con Regione Piemonte.

Valutata la documentazione pervenuta, in collaborazione con le direzioni regionali "Direzione della Giunta regionale", "Ambiente, Energia e Territorio", "Agricoltura e Cibo" e "Risorse Finanziarie e Patrimonio", e ritenuta corrispondente alle esigenze presentate da Regione Piemonte.

Dato atto che il Responsabile Unico del Procedimento è il dirigente pro-tempore della Struttura temporanea XST025 "Gestione del progetto "Welfare aziendale e benessere organizzativo nel Palazzo degli uffici della Regione Piemonte" dott. Franco Caporale, in forza della D.G.R. n. 4 - 4900 del 22.04.2022, come già individuato nella determinazione n. 936/A11000 del 21 dicembre 2022.

Ritenuto pertanto opportuno approvare la documentazione sopra citata inerente l'affidamento del servizio di catering veicolato.

Dato atto che sono rispettati gli obblighi in materia di trasparenza di cui al D.Lgs. n. 33/2013.

Attestata la regolarità amministrativa del presente atto ai sensi dell'art. 6 comma 2 della DGR n. 1-4046 del 17/10/2016 come modificata dalla DGR n. 1-3361 del 14/06/2021.

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- D.Lgs. n. 165/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e s.m.i.;
- Legge Regionale n. 23/2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale" e s.m.i.;
- D.Lgs. n. 33/2013 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" e s.m.i.;
- D. Lgs n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici" e s.m.i.;
- D.G.R. n. 3-6447 del 30.01.2023 "Approvazione del Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO) della Giunta regionale del Piemonte per gli anni 2023-2025 e della tabella di assegnazione dei pesi degli obiettivi dei Direttori del ruolo della Giunta regionale per l'anno 2023";
- Legge 6 novembre 2012, n. 190 "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" e s.m.i.;
- D.G.R. n. 1-4046 del 17/10/2016 "Approvazione della "Disciplina del sistema dei controlli interni". parziale revoca della dgr 8-29910 del 13.4.2000", modificata dalla DGR 1-3361 del 14 giugno 2021;
- Legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi." e s.m.i.;
- Legge Regionale n. 14 del 14.10.2014 "Norme sul procedimento amministrativo e disposizioni in materia di semplificazione";

*determina*

per le motivazioni di cui in premessa che integralmente si richiamano:

1. di approvare la seguente documentazione inerente l'affidamento del servizio di catering veicolato:

- capitolato tecnico;
- Allegato 1 - Caratteristiche menù;
- Allegato 2 - Tabelle merceologiche;
- Allegato 3 - Tabelle delle grammature degli alimenti;
- Allegato 4 - Prodotti di qualità della Regione Piemonte;
- Allegato 5 - Planimetrie dei locali;
- Allegato 6 - Listino prodotti base;
- Allegato 7 - Schede tecniche degli arredi della Regione Piemonte;
- Criteri di valutazione dell'offerta tecnica;

- Piano Economico e Finanziario;
  - Schema contratto;
  - Schema offerta tecnica;
  - Schema offerta economica;
  - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti – DUVRI predisposto dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP;
- allegati alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale del provvedimento

2. di dare atto che, per quanto attiene il presente affidamento, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto - D.E.C è l'arch. Silvia De Cicco, funzionaria della Struttura temporanea XST025 Gestione del progetto "Welfare aziendale e benessere organizzativo nel Palazzo degli uffici della Regione Piemonte";

3. di dare atto che la presente determinazione non comporta costi indiretti a carico del bilancio regionale;

4. di trasmettere la presente determinazione a SCR Piemonte per i provvedimenti di competenza;

5. di rimandare a successiva determinazione, a seguito dell'individuazione dell'operatore economico concessionario, l'accertamento dell'entrata del canone di concessione.

La presente determinazione non è soggetta alla pubblicazione ai sensi del Decreto Legislativo n. 33/2013, in materia di trasparenza nella pubblica amministrazione.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della legge regionale 12 ottobre 2010, n. 22.

Avverso la presente determinazione è possibile ricorrere al Tribunale Amministrativo Regionale entro 60 giorni dalla pubblicazione dell'atto, secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 104 del 2 luglio 2010 (Codice del Processo Amministrativo).

IL DIRIGENTE (XST025 - Gestione del progetto "Welfare aziendale e benessere organizzativo nel palazzo degli uffici della Regione Piemonte)

Firmato digitalmente da Franco Caporale

Si dichiara che sono parte integrante del presente provvedimento gli allegati riportati a seguire <sup>1</sup>, archiviati come file separati dal testo del provvedimento sopra riportato:

Allegato

---

1 L'impronta degli allegati rappresentata nel timbro digitale QRCode in elenco è quella dei file pre-esistenti alla firma digitale con cui è stato adottato il provvedimento



*Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio*

*Struttura temporanea Gestione del progetto Welfare aziendale e benessere organizzativo  
nel Palazzo degli uffici della Regione Piemonte”*

*[benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it)*

*[benessere.organizzativo@regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@regione.piemonte.it)*

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 60 D.LGS. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE UNICA  
DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO**

**CAPITOLATO TECNICO**

CPV:

55523000-2 Servizi di catering per altre imprese o altre istituzioni

CUI:

S80087670016202200089

**INDICE**

<b>1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>4</b>
<b>2 DURATA DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>4</b>
<b>3 VALORE ECONOMICO DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>4</b>
<b>4 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>5</b>
<b>5 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI.....</b>	<b>5</b>
5.1 Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari.....	5
5.2 Preparazione, cottura, porzionamento e confezionamento dei pasti.....	6
5.3 Servizio di trasporto dei pasti.....	8
5.4 Servizio di distribuzione dei pasti all'utenza.....	8
5.5 Conduzione dei locali.....	9
5.5.1 Pulizia e sanificazione.....	10
5.5.2 Raccolta differenziata e conferimento dei rifiuti alle apposite aree.....	10
5.5.3 Manutenzione dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature.....	11
5.5.4 Pubblicità.....	11
5.5.5 Chiavi di accesso ai locali.....	11
5.5.6 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali.....	12
<b>6 ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>12</b>
6.1 Gestione delle emergenze e interruzione del servizio.....	12
<b>7 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....</b>	<b>13</b>
7.1.1 Menù.....	13
7.1.2 Variazione dei menù.....	14
7.1.3 La Carta del Servizio.....	14
<b>8 PREVENZIONE E GESTIONE DELLO SCARTO ALIMENTARE E DEI RIFIUTI.....</b>	<b>15</b>
<b>9 FORNITURA DI MATERIALE DI CONSUMO.....</b>	<b>15</b>
<b>10 AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO.....</b>	<b>15</b>
<b>11 CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....</b>	<b>16</b>
<b>12 SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEL TURNO E DEL PASTO.....</b>	<b>16</b>
<b>13 STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI.....</b>	<b>17</b>
<b>14 SISTEMA INFORMATIVO PER LA GESTIONE INTEGRATA DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>17</b>
<b>15 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL GESTORE.....</b>	<b>18</b>
15.1 Personale del Gestore.....	19
15.2 Formazione del personale.....	19
15.3 Osservanza CCNL e norme di disciplina del lavoro.....	20
15.4 Rischi interferenziali.....	20
<b>16 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (D.E.C.).....</b>	<b>20</b>
<b>17 ONERI ED OBBLIGHI DEL GESTORE.....</b>	<b>20</b>
<b>18 MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>21</b>
18.1 Sopralluoghi tecnici.....	21
18.2 Progetto di allestimento dei locali.....	21
18.3 Allestimento dei locali e avvio del servizio.....	21
18.3.1 Avvio del servizio in pendenza della stipula del contratto.....	22

18.3.2 Gestione transitoria del servizio.....	22
<b>19 DIMISSIONE E RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE.....</b>	<b>22</b>
<b>20 PREZZI AL PUBBLICO.....</b>	<b>23</b>
20.1 Adeguamento dei prezzi.....	23
<b>21 CANONE DI CONCESSIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO.....</b>	<b>24</b>
21.1 Utenze, tasse e oneri.....	24
21.2 Riequilibrio economico-finanziario.....	24
<b>22 SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO.....</b>	<b>24</b>
22.1.1 Customer satisfaction.....	25
<b>23 VERIFICHE DI CONFORMITÀ.....</b>	<b>25</b>
23.1 Verifica di conformità in corso di esecuzione.....	25
23.1.1 Conservazione dei pasti campione.....	26
23.1.2 Blocco delle derrate alimentari.....	26
23.2 Verifica di conformità definitiva.....	26
<b>24 REPORTISTICA.....</b>	<b>26</b>
<b>25 GESTIONE DEGLI INADEMPIMENTI.....</b>	<b>27</b>
25.1 Penali.....	27
<b>26 ALLEGATI.....</b>	<b>28</b>

## 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato regola i rapporti tra la Regione Piemonte (di seguito denominata “Regione”, “Amministrazione” o “Ente”) e l’Operatore Economico aggiudicatario (di seguito denominato “Gestore” o “Concessionario”) e ha per oggetto l’affidamento in concessione degli spazi e locali di proprietà o nella disponibilità o uso della Regione idonei all’esercizio del servizio di ristorazione tramite catering veicolato da effettuarsi presso la sede unica della Regione Piemonte di Torino, via Nizza 330.

Il servizio in oggetto è rivolto ad un’utenza costituita dai dipendenti della Regione Piemonte e da ospiti e visitatori esterni. Si specifica che presso la sede unica della Regione sono attualmente presenti 1.926 postazioni di lavoro, si svolgono inoltre le sedute della Giunta, conferenze stampa, eventi, ecc..

La Regione non garantisce un numero minimo di utenti ma la fruizione del servizio sarà del tutto libera, per cui la Regione non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e in totale. Il Gestore, pertanto, non può vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte degli utenti.

La Regione si riserva la facoltà di:

- rimodulare gli spazi secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative,
- destinare nuovi spazi a servizi di bar durante il periodo di vigenza del contratto;
- procedere all’eventuale installazione di nuovi distributori automatici di bevande e alimenti in altri locali, esclusi quelli dedicati al servizio oggetto del presente capitolato;
- affidare a terzi altri locali interni agli immobili, fatta eccezione per quelli destinati al servizio oggetto del presente capitolato, e/o spazi esterni per attività di catering e/o *buvette* in occasione di meeting o convegni;

senza che nulla possa essere eccepito dal Gestore.

Il presente Capitolato Tecnico è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020). È, inoltre, richiesta l’osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 196 del 8/11/2021 che ha dato attuazione dalla Direttiva UE 2019/904 sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente.

## 2 DURATA DELLA CONCESSIONE

L’affidamento del servizio in concessione avrà una durata di 24 (ventiquattro) mesi con decorrenza dall’attestazione di avvio del servizio. La Regione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori 12 (dodici) mesi, alle medesime condizioni, mediante comunicazione al Gestore tramite posta elettronica certificata da inviarsi almeno tre mesi prima della scadenza contrattuale.

L’offerta economica presentata dal Gestore deve essere sostenibile con riferimento ai soli 24 (ventiquattro) mesi di durata prevista, senza considerare l’eventuale rinnovo. Il Gestore dovrà considerare ammortizzati tutti gli eventuali investimenti nel periodo contrattuale di 24 (ventiquattro) mesi e nulla potrà essere richiesto alla Regione in caso di mancato rinnovo.

## 3 VALORE ECONOMICO DELLA CONCESSIONE

Il valore economico della concessione, calcolato sulla base dei potenziali ricavi del servizio, presunti e non garantiti, per l’intera durata del contratto comprensivo di eventuali rinnovi, è pari a € 2.912.763,00 oltre a € 559,20 o.f.e., relativi ai costi della sicurezza, non soggetti a ribasso di gara.

<b>Valore presunto e non garantito per 24 mesi</b>	<b>Valore presunto e non garantito dell’opzione rinnovo di 12 mesi</b>	<b>Valore presunto e non garantito per l’intera durata della Concessione</b>
€ 1.941.842,00	€ 970.921,00	€ 2.912.763,00

Ai sensi dell’art. 23, comma 16, del D. Lgs. n. 50/2016 l’importo della concessione comprende i costi della manodopera pari ad € 1.266.879,30.

Il valore economico della concessione rappresenta una stima effettuata sulla base del numero di utenti che giornalmente saranno presenti presso la sede unica della Regione Piemonte e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dalla Regione, essendo il rischio operativo interamente trasferito al Gestore.

#### **4 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il Gestore dovrà svolgere il servizio di ristorazione tramite catering veicolato per i dipendenti della Regione Piemonte e per ogni altro utente autorizzato dall'Amministrazione stessa presso i locali concessi in uso al Gestore e indicati nell'Allegato 5 - *Planimetrie dei locali*.

In particolare, il servizio di ristorazione tramite catering veicolato che dovrà essere svolto dal Gestore si compone delle seguenti attività:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione, cottura, porzionamento e confezionamento dei pasti;
- veicolazione dei pasti dal centro di cottura di proprietà o in uso dal Gestore alla sede unica della Regione Piemonte;
- distribuzione dei pasti all'utenza;
- conduzione dei locali adibiti al servizio di ristorazione tramite catering veicolato;
- fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei macchinari necessari allo svolgimento del servizio;
- fornitura e lavaggio di pentolame, stoviglie, utensileria da cucina, posate, vassoi, carrelli e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- servizio di pulizia e sanificazione delle attrezzature, dei macchinari e dei locali interni affidati in gestione al Gestore, compreso del riordino a fine pasto;
- raccolta e conferimento dei rifiuti presso le apposite aree adibite all'interno della sede unica;
- messa a disposizione di un sistema di prenotazione del pasto e del turno da parte dei dipendenti della Regione;
- fornitura di un sistema informativo per la gestione integrata dei servizi;

come maggiormente dettagliate nel presente Capitolato Tecnico.

Il Gestore si impegna a condurre il servizio di ristorazione tramite catering veicolato e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel Capitolato e coerentemente con quanto offerto in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Il Gestore, pertanto, deve osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della Concessione, garantendo in particolare:

- il rispetto del D. Lgs. n. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro;
- il rispetto del D. Lgs. n. 193/2007 in materia di sicurezza alimentare;
- l'applicazione delle modalità operative previste dalla standard UNI EN ISO 22000 in vigore e dal proprio Manuale HACCP;
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" del Ministero della Salute;
- le "Linee Guida per una Sana Alimentazione del 2018" edito dal CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria;
- l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del Contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità sanitarie competenti.

#### **5 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI**

##### **5.1 Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari**

Il Gestore deve provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio di ristorazione tramite catering veicolato scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci. Le derrate alimentari devono essere di alto livello qualitativo, possedere requisiti sensoriali caratteristici appropriati ed ineccepibili, conformi a tutte le disposizioni normative regionali, nazionali e comunitarie tempo per tempo vigenti in materia, ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato, i relativi allegati, nonché

quanto eventualmente previsto nell'Offerta Tecnica al fine di soddisfare le esigenze degli utenti.

Tutti i prodotti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. Il Gestore, inoltre, dovrà garantire che i mezzi di trasporto delle derrate alimentari siano muniti di regolare autorizzazione ed igienicamente idonei.

Gli standard qualitativi specifici che le derrate alimentari devono possedere sono riportati nell'Allegato 2 - *Tabelle merceologiche degli alimenti*.

È onere del Gestore provvedere alla buona conservazione delle derrate presso i propri magazzini rispettando le buone prassi di conduzione del processo e le disposizioni vigenti.

Il Gestore deve curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza, soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi, yogurt. Non potranno essere somministrati generi alimentari scaduti, avariati, adulterati, alterati, contaminati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità. Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merce avariata, prodotti scaduti, ecc.) fa carico direttamente al Gestore. La perdita di derrate alimentari dovuta a fatti imprevedibili, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo allagamenti, mancata erogazione di energia elettrica, incendi ecc., rimane a totale carico del Gestore con la conseguente esclusione di rivalsa verso la Regione.

All'avvio del servizio il Gestore dovrà consegnare l'elenco completo delle schede tecniche descrittive delle derrate alimentari che intende utilizzare nel contratto e dei MOCA (Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti). Non potranno essere impiegate derrate alimentari non previste dalle tabelle merceologiche approvate dalla Regione, eventuali sostituzioni di derrate alimentari che dovessero intervenire nel corso del contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dalla stessa. La Regione potrà chiedere al Gestore la sostituzione delle derrate alimentari che risultassero non gradevoli o non conformi a specifiche esigenze dell'utenza. In tal caso il Gestore dovrà effettuare le sostituzioni richieste dalla Regione, concordandole preventivamente, senza oneri aggiuntivi. Inoltre, la Regione potrà richiedere l'inserimento di nuove derrate alimentari.

Il Gestore si impegna a comunicare all'Amministrazione, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per i controlli le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia, le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

## **5.2 Preparazione, cottura, porzionamento e confezionamento dei pasti**

Il Gestore deve provvedere alla preparazione, alla cottura, al porzionamento ed al confezionamento dei pasti, presso il centro di cottura di proprietà o in uso, destinati agli utenti mediante l'impiego di modalità, di procedure operative e di tecnologie produttive che siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale nel rispetto delle normative nazionali e regionali vigenti.

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata con la modalità (es. fresco-caldo, refrigerato, congelato, surgelato, sottovuoto, ecc.) proposta dal Concessionario in sede di Offerta Tecnica.

La modalità di preparazione dei pasti proposta dal Gestore dovrà garantire e preservare la qualità sensoriale degli alimenti erogati e serviti, rispettando in particolare i seguenti requisiti:

- le cotture devono essere accurate e idonee (in particolare i primi piatti non devono essere né scotti né troppo al dente) e omogenee (es. la consistenza nelle minestre di verdure e legumi, nelle paste ripiene, ecc.);
- gli alimenti devono essere esenti da corpi estranei, parti non edibili o di difficile masticazione e da qualunque componente che ne pregiudichi sicurezza e gradimento (es. lisce nel pesce, oppure, ove applicabile, ossi, connettivo, nervi, eccesso di grasso, ecc.);
- le temperature di mantenimento degli alimenti devono essere adeguate, conformi alle norme e garantite fino al momento del consumo del pasto da parte dell'utenza;
- devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la carbonizzazione degli alimenti;

- non devono essere utilizzati fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande;
- sapore, colorazione e aroma degli alimenti devono risultare ineccepibili;
- non deve essere rilevabile un eccesso di acqua di cottura o di condimento;
- la porzionatura, gli spessori di taglio, la consistenza, ecc. devono essere adeguati alle destinazioni d'uso e consoni a privilegiare la qualità sensoriale;
- la presentazione dei piatti deve essere curata e accattivante, così come la disposizione nei piatti e nei contenitori esposti;
- i condimenti e i sughi non devono essere in quantità eccessiva, né risultare poco equilibrati come gusto o prevalenza dei sapori;
- i condimenti (es. olio extra vergine di oliva) devono essere aggiunti unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno;
- la frutta, le verdure, gli ortaggi e i legumi cotti devono essere prodotti con modalità che ne privilegino il gusto, la consistenza e la vividezza del colore oltre a preservarne il valore nutrizionale, devono essere di taglio fresco, senza imbrunimenti, avvizzimenti ed umidità eccessiva;
- i passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi;
- devono essere utilizzati la fecola di patate, l'amido di mais o di riso come unici agenti addensanti;
- il purè deve essere cremoso e preparato esclusivamente con patate fresche;
- la verdura (soprattutto carote, finocchi, cavoli cappucci, ecc.) cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile.

I pasti devono essere obbligatoriamente preparati, cotti e distribuiti in giornata. È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi secondo le normative vigenti. L'elenco delle preparazioni anticipate dovrà essere approvato dalla Regione.

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza/bevanda avanzata o precedentemente somministrata all'utenza e, quindi, già passata nella fase di distribuzione.

Il centro di preparazione dei pasti di proprietà o in uso dal Gestore dovrà essere organizzato in modo da assicurare l'ottimizzazione del lavoro e l'igiene nella preparazione dei pasti garantendo la cosiddetta "marcia in avanti senza incroci". È necessario quindi che tale centro sia strutturato in più locali/zone distinte nelle quali avvengono le diverse fasi del processo:

- ricevimento, controllo e stoccaggio merci;
- operazioni preliminari di preparazione degli alimenti;
- lavaggio degli alimenti;
- cottura degli alimenti;
- porzionamento e confezionamento dei pasti.

In mancanza o in caso di indisponibilità di più locali/zone distinte, le diverse fasi del processo devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia e sanificazione delle superfici e delle attrezzature.

I pasti dovranno essere confezionati presso il centro di preparazione di proprietà o in uso dal Gestore e dovranno essere veicolati presso la sede della Regione. Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato con la modalità (es. vassoio personalizzato, con carrello multiporzione/monoporzione, ecc.) proposta dal Concessionario in sede di Offerta Tecnica, coerentemente con la modalità di preparazione dei pasti.

I pasti preparati dovranno essere conformi a quanto definito nei seguenti allegati:

- Allegato 1 - *Caratteristiche nutrizionali dei menù;*
- Allegato 2 - *Tabelle merceologiche degli alimenti;*
- Allegato 3 - *Tabella delle grammature degli alimenti;*
- Allegato 4 - *Prodotti di Qualità della Regione Piemonte.*

La preparazione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso, il personale dovrà inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale e rispettare buone pratiche di manipolazione degli alimenti. Non è consentito l'uso di guanti in lattice per problematiche relative ad allergie. In ogni caso tutte le modalità di preparazione, cottura, porzionamento e confezionamento dei pasti dovranno avvenire secondo quanto

stabilito da tutte le disposizioni normative regionali, nazionali e comunitarie tempo per tempo vigenti in materia.

### **5.3 Servizio di trasporto dei pasti**

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dal centro di cottura di proprietà o in uso dal Gestore ai locali adibiti al consumo dei pasti presso la sede unica della Regione.

Il Gestore dovrà eseguire il trasporto con adeguata dotazione di automezzi e attrezzature (carrelli, contenitori, ecc.) coerentemente con quanto proposto in Offerta Tecnica e tenendo conto delle caratteristiche strutturali e logistiche della sede unica della Regione.

Il Gestore dovrà eseguire la veicolazione dei pasti con idonei mezzi e attrezzature (es. carrelli termorefrigerati, vassoi isotermici, termobox multiporzione, automezzi coibentanti, ecc.) che garantiscano la conservazione degli alimenti, il mantenimento della temperatura, le caratteristiche organolettiche, nonché la sicurezza, la salubrità degli stessi e il rispetto del Manuale HACCP, indipendentemente dalla modalità di preparazione dei pasti adottata dal Gestore.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, in quanto rappresenta un rischio di contaminazione e alterazione delle caratteristiche degli altri alimenti, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi atti ad evitare il concretizzarsi di detti rischi. Le confezioni dei prodotti distribuiti devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto o di gas d'imballaggio (in caso di ATM – Atmosfera modificata). I prodotti distribuiti devono essere privi di ogni forma di contaminazione, alterazione, deterioramento visibile come presenza di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale, in modo che sia garantita la qualità igienico-sanitaria degli alimenti.

Il Gestore e la Regione concorderanno i percorsi interni alla sede unica per la consegna dei pasti ed il ritiro dei vuoti. Su richiesta della Regione, il Gestore deve consegnare i documenti di trasporto dei pasti veicolati.

### **5.4 Servizio di distribuzione dei pasti all'utenza**

Il Gestore deve assicurare il servizio di distribuzione dei pasti all'utenza nel rispetto della prenotazione del pasto e del turno, fornendo tutte le attrezzature (es. carrelli, bancone, ecc.), il materiale di consumo (es. stoviglie, vassoi, pentolame, posate, ecc.) ed il personale necessario.

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà essere effettuato con la modalità (es. self-service, servizio al tavolo, ecc.) proposta dal Concessionario in sede di Offerta Tecnica, coerentemente con le modalità di preparazione e di confezionamento dei pasti adottate. Il servizio di distribuzione dei pasti proposto dal Gestore dovrà avere l'obiettivo di:

- evitare code e attese nelle aree di accesso ai locali adibiti al servizio;
- rispettare la prenotazione del turno effettuato dai dipendenti della Regione Piemonte;
- gestire la consegna del pasto anche all'utenza esterna (es. visitatori) che non hanno prenotato il pasto;
- consentire il consumo del pasto da parte dell'utenza in massimo 30 minuti dall'accesso ai locali adibiti al servizio.

Il Gestore dovrà, in ogni caso, prevedere un servizio di distribuzione del pasto al tavolo per utenti con disabilità.

Il Gestore dovrà garantire inoltre il servizio di distribuzione da asporto/take-away, le cui modalità saranno concordare con la Regione.

Si specifica che i pasti dovranno essere consegnati all'utenza ad una temperatura minima di +65°C per quelli a legume caldo e ad una temperatura massima di +10°C per quelli a legume freddo.

Il Gestore dovrà garantire la disponibilità dei pasti prenotati per tutto l'orario di erogazione del servizio, prestando particolare attenzione ad evitare inutili scarti ed eccedenze alimentari. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello prenotato dai dipendenti della Regione, su segnalazione del personale della Regione, il Gestore dovrà provvedere ad integrare e consegnare il numero di pasti mancanti/non conformi

tempestivamente e comunque entro un tempo massimo di 15 minuti, salvo diverse tempistiche concordate con la Regione. Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante/non conforme, il Gestore dovrà provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari o attraverso altre modalità sempre a proprio onere e spese.

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà essere organizzato ed erogato dal Gestore in modo tale che:

- i primi piatti (pasta, riso, minestre, ecc..) saranno veicolati separatamente dal formaggio grattugiato, l'abbinamento sarà effettuato al momento della distribuzione della singola porzione;
- i primi piatti a base di pasta siano consegnati al Palazzo Unico con il sugo separato, questo anche per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- i contorni freddi (insalate, ecc.) saranno veicolati separatamente dai condimenti, l'abbinamento sarà effettuato dall'utenza con i condimenti (olio, sale, aceto, limone, ecc.) forniti dal Gestore;
- i secondi piatti dovranno essere veicolati separatamente dai contorni, ad eccezione di quelli previsti dal menu.

Il personale del Gestore dovrà provvedere alla predisposizione del locale prima dell'orario di inizio del servizio, nonché il riordino e la pulizia dei tavoli e delle sedie al termine della consumazione del pasto di ciascun utente per consentire la fruizione del servizio all'utente del turno successivo. Al termine del servizio, il Gestore deve provvedere al lavaggio delle posate, delle stoviglie, dei contenitori e di quant'altro utilizzato durante il servizio, al rigoverno dei locali annessi, alla loro pulizia e sanificazione, al trasporto e al conferimento dei rifiuti presso i punti di raccolta.

### **5.5 Conduzione dei locali**

I locali e gli impianti concessi dall'Amministrazione al Gestore per l'erogazione del servizio di ristorazione tramite catering veicolato sono individuati nell'Allegato 5 - *Planimetrie dei locali*. L'allegato è reso disponibile nella documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza dei locali, degli impianti e degli arredi, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata, in sede di gara, alle attività di sopralluogo facoltativo, al termine delle quali la Regione ed i concorrenti controfirmeranno apposito verbale.

Inoltre, la concessione dei locali comprende i seguenti arredi di proprietà della Regione Piemonte:

- ca. 200 tavoli;
- ca. 400 sedie.

Le schede tecniche degli arredi di proprietà della Regione sono consultabili all'Allegato 7 - *Schede tecniche degli arredi della Regione Piemonte*.

Il Gestore accetta i locali, gli impianti e gli arredi concessi nello stato in cui si trovano al momento della consegna assumendo la responsabilità della conservazione e della custodia per tutta la durata della Concessione.

In ogni caso il Gestore è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di tutto quanto necessario alla funzionale conduzione del servizio e secondo quanto descritto nell'Offerta Tecnica. In particolare, il Gestore, nell'Offerta Tecnica, potrà proporre un progetto di allestimento dei locali che preveda differenti layout degli stessi, senza vincolo di mantenere l'attuale disposizione degli arredi ed effettuando, a propri oneri e spese, tutti gli interventi necessari assicurando le migliori prescrizioni tecniche ed il rispetto di tutte le normative di riferimento vigenti in materia, con l'obiettivo di garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi di servizio, a favore dell'area destinata ai fruitori.

Gli arredi e le attrezzature installate dal Gestore devono essere conformi a tutte le normative vigenti (es. marchio CE, certificazione CSQA, conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeidi, ottemperanti il D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., ecc.), possedere i requisiti di idoneità igienico-sanitarie, costruiti in materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile e accompagnate da tutte le certificazioni necessarie all'uso e dai libretti di istruzione.

Il Concessionario potrà proporre, in ogni momento durante la durata del contratto, eventuali modifiche o integrazioni alle attrezzature, agli arredi ed al layout dei locali, che intenda realizzare senza oneri per la Regione.

Il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o

trasformazioni agli stessi nonché agli impianti e agli arredi di proprietà della Regione, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione. Inoltre, l'Amministrazione si riserva di effettuare visite presso i locali per verificarne lo stato di conduzione, in qualunque momento, con l'intesa che eventuali difformità imputabili al Gestore dovranno essere riparate dal medesimo. Il Concessionario dovrà dare segnalazione tempestiva e per iscritto alla Regione del verificarsi di eventuali modifiche della situazione dei beni mobili quali ad esempio furti, danneggiamenti, vandalismi, ecc..

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Gestore dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la durata della Concessione e ogni necessaria sostituzione di arredi ed attrezzature con relative certificazioni, sarà a totale carico del Concessionario. Resta implicito l'obbligo di mantenere funzionanti ed in buono stato anche gli arredi di proprietà della Regione.

#### *5.5.1 Pulizia e sanificazione*

Il Gestore deve garantire tutte le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia e di sanificazione dei locali di svolgimento del servizio di propria competenza, comprese eventuali aree esterne a servizio esclusivo dell'attività, spogliatoi e servizi igienici, e dei relativi impianti, attrezzature, arredi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio. Inoltre il Gestore dovrà a propria cura e spese svolgere gli interventi periodici necessari di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle pertinenze.

Il Gestore dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali di decoro e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento del servizio. In particolare, dovrà garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli e tutte le operazioni necessarie a ripristinare, con la massima tempestività, la funzionalità e l'igiene all'interno dei locali durante l'orario di somministrazione dei pasti ed al termine del servizio.

Il sistema HACCP deve essere gestito in modo corretto con riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione adeguata. La scheda pulizie HACCP, da compilare per certificare le attività svolte (con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili) deve essere sempre mantenuta a disposizione presso i locali adibiti al servizio. A tal proposito, deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione della Regione in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.

Tutto il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del Gestore.

I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione devono, inoltre, essere compatibili nella destinazione d'uso con le superfici e gli arredi. I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante. Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori. È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, il materiale utilizzato per la pulizia dei locali (es. detersivi, scope, strofinacci, ecc.).

L'Amministrazione si riserva inoltre la possibilità di valutare, in accordo con il Concessionario, anche dopo l'aggiudicazione e per tutta la durata della Concessione, la sostituzione di eventuali prodotti utilizzati in ordine a esigenze dovute a intolleranza o allergie.

#### *5.5.2 Raccolta differenziata e conferimento dei rifiuti alle apposite aree*

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato è interamente a carico del Gestore e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per la gestione dei rifiuti speciali (es. oli e grassi alimentari esausti).

Il Gestore dovrà provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti tramite la fornitura ed il posizionamento di appositi contenitori differenziati, facilmente accessibili e di idonea capacità, ad uso esclusivo dell'utenza ed il conferimento dei rifiuti presso gli appositi punti di raccolta differenziata. I contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno avere le caratteristiche tecniche definite dall'allegato al DM n. 255 del 23/06/2022 (GU n. 182 del 5 agosto 2022), criterio 6.1.1 punto 2.2 ed avere colorazione conforme a quella adottata dal Comune di Torino; i sacchi eventualmente utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto, per ciascuna tipologia di rifiuto, dallo stesso DM n. 255/2022 all. 1, criterio 6.1.4; in particolare i sacchi per la raccolta del rifiuto organico dovranno essere in materiale compostabile certificato UNI EN 13432. Il Gestore dovrà provvedere alla pulizia

e alla sanificazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

La Regione autorizza il Gestore a conferire i rifiuti presso l'apposita area di raccolta differenziata, definita in sede di aggiudicazione; nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato fuori dai locali. I sacchetti differenziati dovranno essere collocati all'interno dei rispettivi contenitori carrellati ivi presenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (es. lavandini, canalini di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo saranno addebitati al Gestore e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

La Regione si riserva la facoltà di applicare eventuali penali in caso di errato conferimento dei rifiuti in relazione agli obblighi e divieti sopra indicati.

#### *5.5.3 Manutenzione dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature*

Sono a carico della Regione Piemonte (o di altro soggetto appaltatore) le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali, degli impianti, degli erogatori di acqua e degli arredi di sua proprietà.

Sono, invece, a carico del Gestore tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite per l'erogazione dei servizi, compresa l'eventuale sostituzione.

Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro denominato "Registro delle Manutenzioni" da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili. Il piano di manutenzione ordinaria dovrà essere mantenuto a disposizione e consegnato su richiesta al DEC in qualsiasi momento.

A seguito dell'installazione di nuove attrezzature il Concessionario, qualora questo fosse necessario ed in accordo con Regione, è tenuto a mettere a norma, a propria cura e spese, gli impianti elettrici ed idraulici e a presentare il relativo certificato di conformità. Il Concessionario è tenuto, inoltre, al collaudo degli impianti elettrici facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo.

La Regione Piemonte si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché gli interventi manutentivi eseguiti e riportati sul registro di manutenzione.

Resteranno comunque a carico del Gestore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della stessa. Il Gestore dovrà provvedere tempestivamente alla riparazione dei danni causati e, qualora si rifiutasse di ottemperarvi, la Regione Piemonte provvederà alle opere di intervento resesi necessarie con addebito delle spese sostenute al Gestore, fatto salvo l'applicazione delle penali e la richiesta del maggior danno.

#### *5.5.4 Pubblicità*

È fatto espresso divieto di apporre qualsivoglia segnaletica o pubblicità sulle facciate interne ed esterne del locale senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

Il Gestore non potrà altresì concedere a terzi, nei locali e negli spazi oggetto della Concessione, spazi ad uso pubblicitario.

#### *5.5.5 Chiavi di accesso ai locali*

All'avvio del servizio, l'Amministrazione si riserva di consegnare le chiavi di accesso ai locali che saranno concessi in uso al Gestore.

A partire dalla data del verbale di consegna, il Gestore si assume la responsabilità per eventuali perdite, danneggiamenti o sottrazioni delle chiavi, qualora consegnate. A seguito di tali eventi, sarà onere del Gestore la sostituzione delle serrature di accesso ai locali coinvolti.

In ogni caso, le modalità di accesso ai locali saranno definite alla consegna.

### 5.5.6 *Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali*

I locali concessi in uso al Concessionario devono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività indicate nel presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione da parte della Regione Piemonte.

Per il Gestore e per aventi causa a qualunque titolo, è comunque vietata la variazione della destinazione d'uso dei locali a qualunque ragione o motivo, a pena della risoluzione del contratto.

## **6 ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione tramite catering veicolato deve essere erogato dal lunedì al venerdì e la distribuzione del pasto all'utenza deve essere svolta nella fascia oraria compresa tra le ore 12:00 e le ore 14:00, nel rispetto del turno prenotato da ciascun dipendente della Regione tramite l'apposito sistema applicativo offerto dal Gestore.

Il servizio non viene erogato nelle giornate di sabato, domenica e festive.

Il Gestore può concordare con il DEC, sulla base delle esigenze dell'Amministrazione e coerentemente con la presenza nel Palazzo Unico di personale dipendente dell'Ente o di personale terzo, eventuali periodi di sospensione del servizio, ad esempio nel corso del mese di agosto e/o delle festività natalizie. Tali periodi dovranno comunque essere programmati in anticipo e autorizzati dal DEC. Il Gestore non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.

La Regione si riserva la facoltà di variare i giorni e gli orari di erogazione dei servizi chiedendo l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura nei giorni di sabato e domenica e nei giorni festivi in occasione di eventi straordinari (es. convegni, meeting, manifestazioni istituzionali, ecc.) con un preavviso di almeno 7 giorni naturali e consecutivi.

L'ampliamento e/o la riduzione degli orari di erogazione del servizio non comporta una variazione del canone di concessione.

L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare l'applicazione delle penali e la risoluzione del Contratto.

### **6.1 Gestione delle emergenze e interruzione del servizio**

Previo congruo preavviso di 3 (tre) mesi comunicato per iscritto al Gestore salvo casi di indifferibile urgenza, la Regione si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi di manutenzione straordinaria ai locali e/o agli impianti in concessione al Gestore. In tale evenienza il canone dovuto dal Gestore sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione.

Il Gestore, in caso di sciopero del proprio personale, dovrà comunicare per iscritto all'Ente, nella persona del DEC, la data di inizio dello sciopero almeno 5 (cinque) giorni prima dello stesso e comunque non appena egli ne abbia contezza. In tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione derrate alimentari, attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, sciopero del personale del Gestore o difficoltà finanziarie, non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il Gestore non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, avvisa l'altra parte a mezzo PEC senza indugio e nel più breve tempo possibile precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. Le parti sono comunque tenute a adottare ogni provvedimento necessario per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dalle cause di forza maggiore, la Regione si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali.

## 7 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi alla normativa tempo per tempo vigente, ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato Tecnico, nei relativi allegati, come evidenziato nell'Allegato 4 - *Prodotti di Qualità della Regione Piemonte* e a quanto previsto nell'Offerta Tecnica.

Tutti i prodotti dovranno essere di alto livello qualitativo, provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. Il Concessionario si impegna a comunicare al DEC, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per i controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio, oltre alle specifiche tecniche degli alimenti.

Come previsto nella griglia dei criteri di valutazione tecnica, sarà valutata positivamente l'offerta di prodotti a chilometro zero e filiera corta, prodotti di origine biologica, a marchio di qualità DOP, IGP, «di montagna», ecc..

Le etichettature dei singoli prodotti dovranno riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti e le relative percentuali. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati.

Non potranno essere somministrati generi alimentari scaduti, avariati, adulterati, contaminati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità. È assolutamente fatto divieto al Concessionario di utilizzare alimenti transgenici (OGM), grassi idrogenati, alimenti e bevande adulterate e sofisticate. Eventuali ulteriori restrizioni saranno concordate con l'Amministrazione.

### 7.1.1 Menù

I menù devono essere predisposti dal Gestore conformemente a quanto definito negli allegati

- ➔ Allegato 1 - *Caratteristiche nutrizionali dei menù*;
- ➔ Allegato 2 - *Tabelle merceologiche degli alimenti*;
- ➔ Allegato 3 - *Tabella delle grammature degli alimenti*;
- ➔ Allegato 4 - *Prodotti di Qualità della Regione Piemonte*

e a quanto proposto nell'Offerta Tecnica.

I menù proposti all'utenza dovranno almeno prevedere i prodotti base indicati nell'Allegato 6 - *Listino prodotti base* con la seguente varietà:

- diversi tipi di insalate ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di piatti freddi (ad es. roastbeef, vitello tonnato, taglieri di salumi e formaggi misti, ecc.) ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di primi piatti caldi ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di secondi piatti caldi ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di contorni caldi o freddi;
- almeno 2 tipologie diverse di frutta/macedonia e dessert.

Tali possibilità di scelta potranno essere combinate tra loro a scelta dall'utenza per la composizione del piatto tris (primo, secondo e contorno).

Inoltre, il Gestore dovrà fornire pane/grissini e tutti i condimenti necessari per la consumazione del pasto da parte dell'utenza. In particolare:

- il pane dovrà essere di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato;
- per il condimento dei primi piatti dovranno essere messi a disposizione esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano;
- per i condimenti a crudo delle verdure e delle pietanze cotte alla griglia dovranno essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie e quant'altro necessario a soddisfare l'utenza.

La Regione installerà degli erogatori di acqua gratuita microfiltrata presso i locali adibiti alla consumazione del pasto, pertanto la vendita e la distribuzione di acqua minerale in bottiglia all'utenza sarà vietata se non espressamente richiesto e autorizzato dalla Regione in casi eccezionali (es. malfunzionamento degli erogatori).

Il Concessionario dovrà garantire la fornitura di pasti *ad hoc* per almeno le seguenti diete standard:

- senza glutine;
- a ridotto apporto di lattosio;
- diete per disfacie;

nonché per le eventuali ulteriori diete proposte dal Gestore in Offerta Tecnica.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per i soggetti allergici devono essere utilizzati flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione dei pasti base.

I menù dovranno essere preventivamente concordati e autorizzati dalla Regione Piemonte in rapporto alle possibilità di consentire una larga scelta da parte degli utenti, coerentemente con quanto proposto dal Gestore in Offerta Tecnica. Per ciascuna ricetta il Gestore dovrà specificare:

- le grammature di tutti gli ingredienti che la compongono, indicate a crudo ed al netto degli scarti, coerentemente con quanto previsto nell'Allegato 3 - *Tabella delle grammature degli alimenti*;
- le porzioni medie dei principali gruppi alimentari (pasta, pane, legumi, carne, formaggio, ecc.), anche quando utilizzate nelle preparazioni varie, i metodi di cottura adottati e i condimenti utilizzati;
- la tipologia e la qualità merceologica di tutte le derrate alimentari previste, corredate da un'adeguata scheda tecnica di prodotto e del fornitore/i.

Per ciascuna pietanza proposta dovrà essere rispettata la grammatura pro capite a crudo, al netto di scarti di lavorazione e/o del calo di peso dovuto ad eventuale scongelamento, e ogni porzione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle quantità previste per una corretta alimentazione. A tal fine si dovrà fare riferimento alle percentuali dei nutrienti e alle quantità degli alimenti indicate dai LARN.

#### 7.1.2 *Variazione dei menù*

Il Gestore potrà richiedere una variazione ai menù concordati e approvati dall'Amministrazione, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione momentanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- per indisponibilità del prodotto o per non conformità in corso (blocco derrate o fornitore in verifica);
- sciopero del personale addetto al servizio.

Le eventuali variazioni devono essere debitamente documentate e motivate dal Gestore e dovranno essere di volta in volta concordate e approvate dall'Amministrazione. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Regione.

I nuovi piatti proposti, se accettati dall'Amministrazione, dovranno possedere equivalente valore nutrizionale del piatto sostituito e dovranno essere comprensivi delle tabelle relative ai pesi a cotto e crudo di ogni singolo alimento e a cotto di ogni singola preparazione con relative ricette e composizione bromatologica e complete degli allergeni presenti.

Nel corso dell'appalto il Gestore dovrà integrare e/o modificare la composizione dei pasti, in caso di costante non gradimento di alcuni piatti, con l'inserimento di ulteriori altri piatti o derrate le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti, senza alcun onere aggiuntivo.

Il Gestore è tenuto in ogni caso a comunicare la variazione ai menù concordati con un preavviso minimo di 24 ore.

#### 7.1.3 *La Carta del Servizio*

Il Gestore dovrà realizzare, aggiornare e mettere a disposizione dei dipendenti, nelle modalità previste dall'Amministrazione, la Carta del Servizio al fine di offrire ai dipendenti un'adeguata conoscenza del Servizio di Ristorazione.

La Carta del Servizio deve almeno contenere:

- obiettivi e finalità del servizio;
- modalità di accesso al servizio;

- composizione del pasto e alternative;
- menù;
- modalità di produzione del pasto;
- standard di qualità e loro modalità di verifica;
- partecipazione e modalità di comunicazione degli utenti;
- ogni altra informazione ritenuta utile dal Gestore o su richiesta dell'Amministrazione.

## **8 PREVENZIONE E GESTIONE DELLO SCARTO ALIMENTARE E DEI RIFIUTI**

Il presente Capitolato Tecnico intende promuovere la sostenibilità ambientale del servizio di ristorazione tramite catering veicolato. A tal fine, il Gestore dovrà proporre all'avvio del servizio, e aggiornare con cadenza semestrale, il Piano di Prevenzione e Gestione circolare dei Rifiuti contenente azioni di prevenzione e gestione dello scarto alimentare e dei rifiuti nell'intero processo dall'approvvigionamento delle derrate alimentari al consumo finale dei pasti come definito nel presente paragrafo e come eventualmente proposto nell'Offerta Tecnica. Tali azioni dovranno essere puntualmente attuate in accordo con la Regione.

In particolare, il Gestore dovrà:

- organizzare il servizio in coerenza con la gerarchia europea dei rifiuti (direttiva 2008/98/CE) e il Circular Economy Action Plan ([https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan\\_en](https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en)) che vede nella prevenzione della produzione (evitare di produrre il rifiuto) l'azione prioritaria;
- preparare i pasti in coerenza con le prenotazioni effettuate dai dipendenti della Regione;
- monitorare e quantificare il cibo non servito (eccedenza) ed il cibo servito e avanzato (rifiuto) generati durante il servizio, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico. Inoltre, dovrà analizzare le motivazioni per le quali si genera l'eventuale eccedenza/rifiuto alimentare nei pasti somministrati e devono conseguentemente proposte alla Regione azioni correttive e, in accordo con essa, attuate (es. variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite). Gli esiti del monitoraggio e le proposte di azioni correttive dovranno essere riportati nell'aggiornamento semestrale del Piano di Prevenzione e Gestione circolare dei Rifiuti.

## **9 FORNITURA DI MATERIALE DI CONSUMO**

Il Gestore dovrà fornire tutto il materiale di consumo, costituito a titolo esemplificativo ma non esaustivo da: posateria, stoviglieria, bicchieri, vassoi, recipienti, utensili, tovaglioli, tovaglie, ecc., e quant'altro necessario per una corretta erogazione del servizio in congruo numero in funzione dell'utenza che usufruirà del servizio.

Le stoviglie, i vassoi ed ogni altra attrezzatura dovranno sempre essere mantenute integre tempestivamente reintegrate, anche in caso di piccole sbeccature o venature con oneri a totale carico del Gestore.

Esclusivamente per eventi contingenti che dovessero impedire l'utilizzo delle regolari stoviglie e/o delle tovagliette/tovaglie riutilizzabili, previa autorizzazione della Regione è consentito l'uso di stoviglie monouso in materiale compostabile certificato EN 13432 (piatti, bicchieri, posate, tovaglietta monoposto di carta).

Il materiale di consumo per il servizio di ristorazione da asporto/take-away (bicchieri, tovaglioli, posateria, ecc.) dovrà essere concordato con la Regione.

## **10 AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO**

La veicolazione dei pasti dal centro di cottura di proprietà o in suo dal Gestore presso la sede unica della Regione dovrà essere effettuata con idonei mezzi di trasporto coerentemente con quanto proposto in Offerta Tecnica.

Il numero di automezzi impiegati dovrà essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto dall'Ente. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari, in particolare, si richiede l'utilizzo di automezzi dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile.

Il Gestore deve provvedere alla sanificazione e disinfezione degli automezzi con frequenza minima

settimanale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessità, nonché ad ogni trasporto nel caso in cui con lo stesso automezzo vengano consegnate le derrate alimentari o i pasti e vengano poi ritirati i carrelli e le stoviglie da sanificare dopo la consumazione degli stessi, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti successivamente trasportati.

Il Gestore all'avvio del servizio dovrà fornire alla Regione e rendere disponibile sul sistema informativo l'elenco degli automezzi di trasporto utilizzati nell'esecuzione del servizio corredato con targa, tipologia e copia delle carte di circolazione. In caso di variazioni, l'elenco degli automezzi deve essere tempestivamente aggiornato.

## **11 CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

I servizi oggetto del presente capitolato dovranno essere espletati rispettando le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (G.U. n.90 del 4 aprile 2020). In particolare:

- i menù dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. a), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- i requisiti degli alimenti somministrati dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- secondo quanto definito nel sub D, lett. b), punto 2 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM):
  - il Gestore dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza;
  - l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile;
  - il Gestore deve fornire chiare istruzioni all'utenza per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari;
- la prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari dovranno essere attuate come quanto definito nel sub D, lett. b), punto 3 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- i materiali e gli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 4 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- la prevenzione e la gestione dei rifiuti dovranno essere attuate come quanto definito nel sub D, lett. b), punto 5 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- le tovaglie e i tovaglioli dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 6 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- la pulizia dei locali e delle superfici dure e il lavaggio delle stoviglie dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 7 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- il personale del Gestore dovrà essere adeguatamente formato ed aggiornato come previsto nel sub D, lett. b), punto 8 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM). Entro 60 giorni dall'avvio del servizio deve essere disponibile sul sistema informativo il programma di formazione conseguito dal personale dedicato al servizio;
- gli eventuali frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica che verranno installati presso i locali adibiti al servizio dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 9 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM). All'avvio del servizio devono essere rese disponibili sul sistema informativo il libretto di istruzioni e le schede tecniche delle apparecchiature installate dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

## **12 SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEL TURNO E DEL PASTO**

Il Gestore deve fornire un sistema che consenta la prenotazione del pasto e del turno di accesso al servizio, coerentemente con quanto proposto in Offerta Tecnica.

Il sistema di prenotazione dovrà permettere di:

- consultare il menù settimanale previsto e in particolare:
  - l'elenco dei piatti, relativi ingredienti, indicazione se freschi o decongelati, provenienza ed eventuali certificazioni di qualità possedute (biologico, DOP, ecc.);
  - le modalità di cottura e preparazione dei piatti;
  - le grammature ed i relativi apporti nutrizionali;
  - presenza negli alimenti in menù di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze (secondo Reg. UE 1169/2012);
  - i piatti ad hoc previsti per esigenze dietetiche particolari (es. diete alimentari, allergie e intolleranze, motivi religiosi, ecc.).
- consentire all'utenza la prenotazione del turno, nella fascia oraria 12:00/14:00 dal lunedì al venerdì, e del pasto il giorno precedente per il giorno successivo da parte dei dipendenti della Regione Piemonte;
- consentire la scelta della modalità da asporto/take-away contestualmente alla prenotazione;
- consentire la possibilità di annullare la prenotazione del turno e del pasto entro le ore 9:30 del giorno prenotato o, eventualmente, consentire di selezionare la modalità da asporto/take-away;
- ricevere da parte dell'utente, in formato elettronico, la conferma del pasto e del turno prenotato.

Il sistema deve essere impostato al fine assicurare il rispetto della capienza massima di utenti prevista per ciascun turno di accesso ai locali, limitando il numero massimo di prenotazioni disponibili per ciascun turno.

Il sistema di prenotazione potrà eventualmente interfacciarsi con i sistemi informativi di Regione Piemonte per consentire l'accesso ai dipendenti della Regione utilizzando il codice univoco identificativo del dipendente riportato sul badge personale.

Il Gestore dovrà informare l'utenza sull'utilizzo del sistema di prenotazione, definendo le modalità in accordo con Regione.

Tutti i dati presenti sul sistema devono essere gestiti rispettando le norme sulla privacy ed in particolare il GDPR n. 679/2016.

In caso di malfunzionamento del sistema, il Gestore dovrà ripristinare il corretto funzionamento entro un giorno solare e attivare tempestivamente una procedura di emergenza che, oltre a garantire la continuità del servizio, generi il minor impatto possibile sull'utenza del servizio.

### **13 STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI**

Il servizio di catering veicolato è remunerato da parte degli utenti con pagamento diretto al Gestore.

Presso il locale mensa dovranno essere accettati i seguenti sistemi di pagamento:

- contanti in moneta e in banconota;
- buoni pasto in uso presso la Regione Piemonte in formato elettronico, attualmente buoni pasto DAY del valore di € 7,00 (Convenzione Consip - edizione 9);
- strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito.

Il Gestore potrà inoltre proporre in Offerta Tecnica eventuali strumenti di pagamento aggiuntivi, anche integrati con il sistema di prenotazione del turno e del pasto, quale a titolo esemplificativo ma non esaustivo la creazione di un borsellino personale ricaricabile (es. tramite app, card, ecc.).

### **14 SISTEMA INFORMATIVO PER LA GESTIONE INTEGRATA DELLA CONCESSIONE**

Al fine di garantire una gestione informatizzata della Concessione, il Gestore dovrà fornire all'Amministrazione un software gestionale entro la data di avvio del servizio.

Il Sistema Informativo dovrà:

- rispettare gli standard più diffusi e conosciuti in modo da consentire un immediato utilizzo;
- essere realizzato o acquisito, configurato e personalizzato in funzione del servizio e per soddisfare le varie tipologie di utilizzatori;
- essere gestito e costantemente implementato per tutta la durata della Concessione;

- essere accessibile via web e su dispositivi mobile tramite l'utilizzo dei più diffusi browser di navigazione (Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Edge, Safari, ecc.) e indipendentemente dal Sistema Operativo installato sul dispositivo;
- rendere consultabile e scaricabile tutta la documentazione prodotta durante il servizio (es. elenco delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, documentazione relativa alla manutenzione ordinaria e straordinaria, documentazione relativa ai controlli di qualità del servizio, reportistica utile alla gestione del contratto, ecc.) in formato elettronico;
- permettere la possibilità di estrazione dei dati, in formato editabile (es. Excel), dei consumi storici dell'utenza;
- rendere disponibile tutte le informazioni e i documenti relativi alla gestione amministrativa e contabile della Concessione (es. fatture, ecc.).

Il Gestore è obbligato ad erogare adeguata formazione e supporto al personale della Regione titolato ad accedere al software, che potrà riguardare ad esempio le principali funzionalità del software, le eventuali competenze informatiche specifiche necessarie alla corretta consultazione dei dati, la presentazione del manuale d'uso, ecc..

Durante l'esecuzione della Concessione, il Gestore è tenuto a mantenere il Sistema Informativo e ad aggiornare tempestivamente tutte le informazioni ivi presenti.

Il Sistema Informativo deve essere coerente con quanto proposto dal Gestore in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Tutti i dati prodotti per il periodo di vigenza del contratto sono di proprietà della Regione e non potranno essere ceduti o messi a disposizione a favore di soggetti terzi senza specifici accordi con la stessa. Durante il periodo di vigenza del contratto; l'Amministrazione potrà richiedere tali dati nei modi e nei formati ritenuti più opportuni attraverso funzionalità di esportazione che dovranno essere implementate e rese disponibili all'interno del Sistema Informativo; tali dati dovranno essere disponibili con le stesse modalità, salvo implementazione di nuove funzionalità, anche successivamente alla scadenza del contratto.

Al termine del rapporto contrattuale, tutti i documenti e tutti i dati ivi contenuti saranno lasciati nella disponibilità della Regione. Il Gestore nella gestione informatizzata delle informazioni e delle segnalazioni si impegna al rispetto degli obblighi sulla privacy di cui al GDPR n. 679/2016.

## **15 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL GESTORE**

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Gestore dovrà predisporre un'organizzazione adeguata in termini di risorse impiegate e relative qualifiche coerentemente con quanto proposto in Offerta Tecnica.

Il Gestore deve nominare un Responsabile del Servizio in qualità di referente unico nei confronti della Regione per tutti gli aspetti inerenti alla gestione ed al coordinamento delle attività previste nella Concessione, i cui riferimenti (nominativo, recapito telefonico, e-mail e PEC) dovranno essere comunicati all'Amministrazione prima della data del verbale di consegna dei locali e degli spazi. Tale figura deve essere dotata di adeguate competenze professionali, di idonea esperienza in ruoli similari e analoghi, di idoneo inquadramento contrattuale con riferimento al CCNL di riferimento, di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale per la gestione dei servizi oggetto della concessione.

Il Responsabile del Servizio rappresenta il Gestore a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a lui rivolte dall'Amministrazione e/o dal RUP e/o dal DEC si intendono fatte al Gestore; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Gestore alla Regione devono pervenire esclusivamente dal Responsabile del Servizio. Il Responsabile del Servizio dovrà essere reperibile nell'arco dell'intera giornata lavorativa. In caso di sua assenza o impedimento temporaneo (ferie, malattia, infortunio, ecc..), il Gestore dovrà provvedere alla sua sostituzione dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto al DEC.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, al Responsabile del Servizio sono affidate le seguenti attività:

- organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento dei locali (realizzazione layout, installazione apparecchiature, verifiche tecniche, ecc.) e per la gestione del servizio;
- coordinare e dirigere il personale impiegato nelle attività della Concessione;

- garantire il rispetto e l'osservanza da parte del personale addetto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato e nelle norme che disciplinano le attività connesse con la Concessione;
- trasmettere o rendere accessibile al DEC l'elenco aggiornato del personale addetto;
- trasmettere o rendere accessibili al DEC copia delle disposizioni di bonifico che documentano il pagamento delle rate di canone;
- informare costantemente il DEC sull'andamento del servizio in Concessione, segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative.

Nel caso di impedimento permanente del Responsabile del Servizio, oppure per propri motivi organizzativi, il Gestore può nominare, nel corso di durata della Concessione, un nuovo Responsabile del Servizio con equivalenti capacità tecnico-professionali ed esperienza lavorativa, dandone preventiva notifica all'Amministrazione e motivando la nuova nomina.

L'Amministrazione, per contro, può richiedere la sostituzione, dandone adeguata motivazione, del Responsabile del Servizio senza che il Gestore possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Gestore deve provvedere alla sostituzione del Responsabile del Servizio entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

### **15.1 Personale del Gestore**

Il Gestore dovrà garantire per tutta la durata della Concessione la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile a garantire la continuità e la regolarità del servizio, in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari di apertura previsti, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie, coerentemente con la struttura organizzativa proposta in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Il personale deve essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

Il personale del Gestore è obbligato a:

- indossare una divisa di lavoro appropriata ed omogenea, chiaramente riconoscibile, specifica per le diverse mansioni, mantenuta sempre in perfetto stato di pulizia e decoro e dotata di apposita tessera di riconoscimento munita di fotografia, con indicazione del nome e cognome e della qualifica;
- attenersi alle prescrizioni normative in vigore in materia e al Manuale HACCP adottato dal Concessionario;
- mantenere un comportamento professionale, decoroso e irreprensibile, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza.

Il Gestore deve tenere aggiornato un elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione delle ore di lavoro effettivamente svolte, da esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione. In caso di variazioni del personale impiegato, il Gestore si impegna a tenere aggiornato il suddetto elenco del personale. L'Amministrazione potrà richiedere la sostituzione del personale impiegato, dandone adeguata motivazione, senza che ciò dia diritto al Gestore di chiedere alcun onere aggiuntivo. In tal caso il Gestore deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

Il Gestore deve esibire ad ogni richiesta della Regione il libro unico del lavoro ed in ogni ipotesi di nuova assunzione o sostituzione di lavoratori adibiti al servizio, copia del modulo UNILAV.

### **15.2 Formazione del personale**

Il Gestore deve:

- informare e formare il personale addetto in merito alle procedure applicative di conservazione, preparazione e vendita degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP;
- in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i., provvedere affinché il personale dedicato all'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, abbia ricevuto una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente.

Il piano formativo del personale impiegato nel servizio e il registro della formazione erogata dovranno essere

mantenuti a disposizione e consegnati su richiesta al DEC in qualsiasi momento.

### **15.3 Osservanza CCNL e norme di disciplina del lavoro**

Il Concessionario è tenuto a:

- dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato, nonché adottare ogni misura per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività;
- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali, per la zona nella quale sono svolte le prestazioni,
- osservare ed applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente.

I suddetti obblighi vincolano il Gestore indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, sociale, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

### **15.4 Rischi interferenziali**

Il Gestore con la presentazione dell'offerta, prende visione ed accetta il Documento Unico di valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) della Regione Piemonte, allegato n. 8 al presente capitolato, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, predisposto ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.

Inoltre, il Gestore si impegna:

- a segnalare alla Regione, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, le eventuali interferenze individuate e a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (Artt. 17 e 28 D.Lgs. n. 81/08). Il documento deve essere trasmesso alla Regione che si riserva di comunicare ulteriori approfondimenti, ai quali il Gestore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni;
- a verificare costantemente lo stato dei luoghi per individuare eventuali interferenze e segnalarle al Datore di lavoro della Regione in attuazione dell'art. 26 c. 2 D.Lgs. n. 81/2008 ai fini dell'eventuale integrazione del Documento unico per la valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI).

L'applicazione delle procedure definite dal DUVRI permette di azzerare i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti da interferenze delle lavorazioni.

## **16 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (D.E.C.)**

L'Amministrazione designerà un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) a cui sono demandate tutte le funzioni direttamente ed indirettamente connesse all'espletamento di attività di monitoraggio e controllo della corretta e puntuale esecuzione del servizio e la verifica del raggiungimento degli standard qualitativi richiesti, ai sensi dell'art. 101, D.Lgs. n. 50/2016 e del D.M. 49/2018. Il DEC si farà carico di coordinare le diverse articolazioni aziendali specificamente competenti per ciascun singolo e differente aspetto inerente agli elementi del contratto.

## **17 ONERI ED OBBLIGHI DEL GESTORE**

Il Gestore deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni, previste dalla normativa nazionale e regionale, che consentano l'esercizio dell'attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. Il Gestore s'impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all'Amministrazione.

Il Gestore è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui alla presente Concessione, tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale.

Il Concessionario è tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, tutti i dati utili in relazione all'attuazione della disciplina della clausola sociale in eventuali gare future, quali – a titolo indicativo e non esaustivo – l'elenco del personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione, monte ore settimanale, CCNL applicato, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, sede di lavoro, presenza di eventuali lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, oppure mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla normativa vigente. I dati dovranno essere inviati entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta dell'Amministrazione.

## **18 MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO**

### **18.1 Sopralluoghi tecnici**

Il Gestore entro 7 giorni naturali e consecutivi dal giorno successivo alla comunicazione di aggiudicazione, o diverso termine definito dalla Regione, concorda con l'Amministrazione la data del/i sopralluogo/sopralluoghi tecnici dei locali adibiti allo svolgimento del servizio di cui all'Allegato 5 – *Planimetrie dei locali*.

Successivamente, entro 15 giorni naturali e consecutivi dal giorno successivo alla comunicazione di aggiudicazione, o diverso termine definito dalla Regione, il Concessionario dovrà svolgere e completare i sopralluoghi tecnici per verificare gli spazi e le modalità di allestimento dei locali al termine dei quali sarà controfirmato da entrambe le parti un verbale di avvenuto sopralluogo.

### **18.2 Progetto di allestimento dei locali**

Entro 15 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei sopralluoghi tecnici, il Gestore dovrà presentare all'Amministrazione la proposta del progetto definitivo di allestimento dei locali.

La Regione può richiedere o concordare con il Gestore eventuali adeguamenti, o integrazioni al progetto di allestimento dei locali, purché non in contrasto con le specifiche e le caratteristiche delineate dal Concessionario in Offerta Tecnica in sede di Gara, e approva formalmente il progetto definitivo di allestimento dei locali entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla presentazione. In caso di richieste di adeguamenti/integrazioni del progetto da parte della Regione, il Gestore dovrà presentare il progetto aggiornato entro 7 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta.

### **18.3 Allestimento dei locali e avvio del servizio**

Entro 90 giorni naturali e consecutivi, o diverso termine previsto dal Gestore in Offerta Tecnica, dal giorno successivo alla comunicazione di aggiudicazione, o diverso termine definito dalla Regione, il Gestore ha l'obbligo di avviare il servizio, pena le applicazioni delle relative penali, completando l'allestimento dei locali e realizzando tutto quanto necessario. Nella fase di allestimento, il Gestore dovrà avere particolare cura nel non creare modifiche ai percorsi di esodo o intralci al normale deflusso delle persone. Al termine dei lavori di allestimento, l'Amministrazione potrà eseguire una verifica dei locali e degli spazi allestiti, accertandone la conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza e conformità impiantistica, nonché al progetto presentato in Offerta Tecnica. L'Amministrazione, sulla base della suddetta verifica, può richiedere o suggerire modifiche o integrazioni all'allestimento, purché non in contrasto con le specifiche delineate nel Capitolato e con il progetto presentato in Offerta Tecnica, condizionando l'avvio del servizio all'attuazione delle modifiche o integrazioni richieste.

L'avvio dell'esecuzione del servizio sarà formalizzato con la firma di entrambe le parti dell'attestazione di avvio del servizio predisposta secondo le modalità stabilite nell'art. 19 del DM n. 49/2018, alla quale dovrà essere allegata:

- il verbale di consegna dei locali e relative dotazioni (impianti, arredi) concessi in comodato d'uso nelle condizioni in cui si trovano, con annesso l'inventario dei beni di proprietà della Regione consegnati;
- il Manuale di autocontrollo adottato dal Gestore, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- il progetto di allestimento dei locali con l'elenco delle attrezzature che il Gestore utilizzerà per l'erogazione del servizio, tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto (es. dismissione/sostituzione di attrezzatura);
- le certificazioni e/o omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore

- (Certificazione CE, UNI, ecc..) relative a tutte le attrezzature installate;
- la documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo al “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020);
  - l’elenco di tutte le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti corredati dalla scheda tecnica contenente le caratteristiche fisico-chimiche, merceologiche e microbiologiche del prodotto e da ogni altra documentazione a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e delle eventuali proposte migliorative contenute nell’offerta tecnica del Gestore, tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto;
  - i menù approvati dall’Amministrazione e corredati dalle relative tabelle merceologiche;
  - l’elenco dei prodotti per la pulizia che il Gestore utilizzerà, completo delle schede tecniche e delle schede di sicurezza degli stessi;
  - il nome della Ditta cui viene affidato il servizio disinfestazione e derattizzazione, le autorizzazioni di legge, ecc., nonché il calendario degli interventi, i protocolli d’intervento e le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati;
  - il Piano delle manutenzioni degli impianti, degli arredi e delle attrezzature fornite dal Gestore e approvato dall’Amministrazione;
  - il Piano di Prevenzione e Gestione circolare dei Rifiuti;
  - l’elenco degli automezzi di trasporto utilizzati nell’esecuzione del servizio corredato con targa, tipologia e copia delle carte di circolazione;
  - l’elenco del personale impiegato nel servizio, relativi ruoli e qualifiche ed eventuali indicazioni sugli orari per le turnazioni;
  - il programma di formazione del personale;
  - quanto altro necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel Capitolato Tecnico e di quanto proposto in Offerta Tecnica.

Tutta la documentazione, di cui al punto elenco precedente, dovrà essere resa disponibile sul Sistema Informativo e costantemente aggiornata.

#### *18.3.1 Avvio del servizio in pendenza della stipula del contratto*

Nelle more della stipula del contratto, e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente, l’Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare al Gestore l’avvio delle prestazioni oggetto del contratto in tutto o anche solo in parte. Il Gestore dovrà dare immediato corso allo stesso, attenendosi alle indicazioni fornite dalla Regione e nel rispetto delle disposizioni di cui al presente Capitolato.

In caso di mancata successiva stipula del contratto, il Gestore ha il dovere di pagare alla Regione solo una quota del corrispettivo proporzionale alla durata della effettiva gestione.

#### *18.3.2 Gestione transitoria del servizio*

Entro 15 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione, o diverso termine definito dalla Regione, e l’avvio del servizio, il Gestore dovrà comunque garantire l’erogazione dei pasti all’utenza mediante le modalità e le soluzioni proposte in Offerta Tecnica.

## **19 DIMISSIONE E RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE**

Entro 10 giorni naturali e consecutivi successivi alla scadenza o dalla risoluzione del Contratto, il Gestore deve liberare, a propria cura e spese, i locali, rimuovendo arredi, attrezzature, scorte e quant’altro di sua proprietà, e ripristinare i locali, riconsegnandoli all’Amministrazione nello stesso stato in cui sono stati consegnati all’inizio della Concessione, fatte salve le modifiche autorizzate dall’Amministrazione nel corso del Contratto, e tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall’uso. Qualunque miglioria apportata ai locali nel corso della Concessione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell’Amministrazione, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.

Con le stesse modalità e tempistiche dovranno essere riconsegnati gli arredi di proprietà della Regione.

Decorso inutilmente il suddetto termine, l’Amministrazione provvederà direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario.

Al termine delle attività di sgombero e ripristino degli spazi, si procederà alla riconsegna degli spazi tramite un'ispezione dei locali e la redazione di un Verbale di Riconsegna, controfirmato da entrambe le parti. Nel Verbale di Riconsegna sono richiamate, altresì, le comunicazioni e/o attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata della Concessione.

Nel caso in cui all'esito delle ispezioni venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Gestore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il Gestore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Gestore a tale obbligo, la Regione potrà provvedere direttamente, con addebito delle relative spese al Concessionario, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

È fatto obbligo al Gestore di provvedere, al momento della riconsegna dei locali, alla tinteggiatura completa di colore bianco dei locali.

## 20 PREZZI AL PUBBLICO

Il Concessionario è tenuto ad applicare nei confronti dell'utenza il listino prezzi posto a base di gara di cui all'Allegato 6 – *Listino prodotti base* al netto del ribasso offerto dal Gestore in sede di gara.

I prezzi di cui all'Allegato 6 – *Listino prodotti base* si ritengono automaticamente compresi dell'IVA e del "coperto" (pane/grissini, condimenti, posate, ecc.).

La Regione impone il seguente prezzo del piatto unico, che non sarà oggetto di ribasso nell'offerta economica, allineato al valore del buono pasto DAY attualmente a disposizione dei dipendenti regionali:

Descrizione prodotto	Caratteristiche tecniche minime	Prezzo (IVA inclusa)
Menu Piatto unico	Primo, secondo e contorno	€ 7,00

Nel caso in cui il valore del buono pasto a disposizione dei dipendenti regionali dovesse incrementare nel corso del contratto di concessione, la Regione si riserva la facoltà di consentire l'allineamento del prezzo del piatto unico (IVA inclusa) al nuovo valore del buono pasto.

Per la somministrazione di prodotti ulteriori e non previsti nel listino prezzi di cui sopra il Concessionario potrà fissare liberamente i prezzi.

Il Gestore potrà prevedere formule di incentivazione (es. menu primo, menu secondo, ecc.) che permettano scontistiche rispetto ai prezzi definiti nell'Allegato 6 – *Listino prodotti base* al netto del ribasso offerto dal Gestore in sede di gara.

Al listino dei prodotti di base al netto del ribasso offerto dal Gestore in sede di gara, o in seguito ad una revisione dei prezzi, verrà applicato l'arrotondamento matematico ai 5 centesimi di euro. I prezzi dei prodotti offerti rimarranno invariati per tutto il periodo contrattuale, fatto salvo il procedimento di revisione prezzi di cui allo Schema di contratto.

### 20.1 Adeguamento dei prezzi

La revisione dei prezzi unitari di cui all'Allegato 6 – *Listino prodotti base*, in aumento ed in diminuzione, è ammessa nei limiti di quanto stabilito dall'art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 e al netto del ribasso offerto dal Gestore in sede di offerta economica.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, il Concessionario potrà richiedere la revisione dei prezzi, al netto del ribasso offerto in sede di offerta economica, tramite richiesta scritta a seguito di apposita istruttoria corredata dall'elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti e da una relazione atta ad indicare le motivazioni e gli elementi giustificativi degli aumenti. Qualora non fossero disponibili le rilevazioni delle sezioni regionali dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici previste dalla normativa vigente o i prezzi standard rilevati dall'ANAC, si farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (il c.d. Indice FOI).

L'Amministrazione procede ad attenta analisi della richiesta e, qualora ritenesse i nuovi prezzi proposti non conformi agli aumenti rilevati e/o documentati, può richiedere al Concessionario di rivederli oppure può rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate.

Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Amministrazione, il listino aggiornato con i nuovi prezzi è ufficialmente applicabile dal Concessionario.

Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, è applicato l'arrotondamento matematico ai 5 centesimi di euro.

## **21 CANONE DI CONCESSIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Per l'uso e la gestione dei locali oggetto della Concessione il Gestore dovrà corrispondere alla Regione il canone di concessione annuale offerto in sede di gara, comunque non inferiore ad € 9.709,21.

Il canone di concessione annuale dovrà essere corrisposto in rate semestrali anticipate di uguale ammontare previa emissione di regolari fatture da parte dell'Amministrazione, entro i seguenti termini:

- il primo versamento semestrale deve essere effettuato prima dell'inizio della Concessione e documentato alla stipula del Contratto o (se precedente) alla data del verbale di consegna dei locali;
- i successivi versamenti semestrali devono essere effettuati entro 15 giorni naturali e consecutivi dall'inizio del semestre di riferimento.

La Regione emetterà le apposite fatture con l'integrazione delle eventuali penali addebitate al Concessionario.

Il Concessionario si impegna a pagare per intero il canone di concessione, senza mai poterle scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione, e qualunque sia l'andamento economico della Concessione.

### **21.1 Utenze, tasse e oneri**

Sono a carico del Gestore le spese relative a consumi risultanti dai contatori installati per le utenze necessarie allo svolgimento del servizio (es. energia elettrica, acqua) ad esclusione del condizionamento dei locali.

Si fa presente che nell'edificio non è presente l'allacciamento alla rete del gas.

Sono a carico del Gestore gli adempimenti e gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani.

### **21.2 Riequilibrio economico-finanziario**

Qualora si verificano fatti non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Gestore (ad esempio: rischio di contrazione della domanda di mercato e specifica, rischio di indisponibilità ecc.) ai sensi degli artt. 165, comma 6, e 182, comma 3, del D.Lgs n. 50/2016.

## **22 SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO**

Il Gestore, coerentemente con quanto proposto e descritto in Offerta Tecnica, deve adottare un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica:

- della qualità dei servizi erogati;
- della corretta gestione dei locali concessi in comodato d'uso (pulizia, gestione dei rifiuti, ecc.);
- della conformità normativa in materia tempo per tempo vigente nel corso dell'esecuzione del contratto;
- della corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo.

Tale sistema di controllo e monitoraggio dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica. La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata, dovrà essere consegnata all'avvio del servizio e resa sempre a disposizione sul sistema informativo per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dal DEC.

Il Concessionario deve, inoltre, provvedere affinché tutto il personale impiegato nel servizio sia formato sul sistema di controllo e monitoraggio e svolga le proprie mansioni per garantire un risultato in grado di soddisfare le prescrizioni ed i livelli qualitativi previsti nel Capitolato.

Con cadenza semestrale o su richiesta del DEC, il Gestore dovrà inviare alla Regione, e rendere disponibile sul Sistema Informativo, un report dei controlli eseguiti con la connessa documentazione ed i relativi esiti.

### 22.1.1 *Customer satisfaction*

Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio il Gestore dovrà mettere a disposizione un sistema di rilevazione anonima della *customer satisfaction* concordato col DEC, che consenta, in tempo reale, all'Amministrazione di consultare, attraverso il sistema informativo, i report sul gradimento espressi dall'utenza.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo la *customer satisfaction* dovrà rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza in merito al:

- grado di apprezzamento dei pasti somministrati (es. varietà del menù, disponibilità delle pietanze indicate dal menu, caratteristiche sensoriali delle pietanze, grado di cottura e temperatura dei cibi, quantità delle porzioni, ecc.);
- grado di apprezzamento del servizio (es. comportamento del personale, tempi di attesa, varietà dell'offerta enogastronomica, ecc.);
- grado di apprezzamento nella gestione dei locali (es. livelli di pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi).

In seguito agli esiti delle indagini di *customer satisfaction*, il Gestore dovrà individuare e proporre gli eventuali interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio che dovranno essere condivisi e approvati dal DEC ed in seguito implementarli.

La prima indagine di *customer satisfaction* dovrà essere svolta entro 6 mesi dall'avvio del servizio e poi con cadenza almeno semestrale.

## **23 VERIFICHE DI CONFORMITÀ**

### **23.1 Verifica di conformità in corso di esecuzione**

L'Amministrazione avrà la facoltà di svolgere tutte le attività di controllo e di verifica di conformità in corso di esecuzione che ritenga opportune con qualsiasi modalità ed in ogni momento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 102 del D Lgs. n. 50/2016, dalle Linee Guida dell'ANAC e dalle ulteriori prassi interpretative e provvedimenti anche normativi che saranno adottati, con periodicità definita dall'Amministrazione medesima. Le verifiche riguarderanno l'efficacia e la qualità del servizio erogato e il rispetto di tutte le prescrizioni del presente Capitolato Tecnico, di quanto oggetto di offerta tecnica presentata dal Concessionario e delle norme e dei regolamenti applicabili (conformità legislativa).

L'attività di verifica consisterà, a titolo indicativo e non esaustivo, nelle seguenti operazioni:

- controlli a campione, in tal caso il Gestore dovrà garantire l'accesso ai locali ai soggetti indicati dall'Amministrazione e a fornire l'eventuale documentazione richiesta;
- controlli in contraddittorio con il Responsabile del Servizio o suo delegato; tali controlli potranno avvenire in qualsiasi momento e il relativo esito verrà sottoscritto dalle parti in apposito verbale;

A titolo esemplificativo e non esaustivo i controlli potranno avere ad oggetto:

- lo stato strutturale e igienico dei locali (es. ordine, pulizia e manutenzione dei locali, modalità e tempi di sgombero dei rifiuti, conformità dei prodotti di pulizia utilizzati rispetto ai Criteri Ambientali Minimi, stato degli arredi, delle attrezzature e degli impianti, ecc.);
- la gestione ed il comportamento del personale (es. abbigliamento di servizio degli addetti, adeguatezza dell'organizzazione del lavoro, distribuzione dei carichi di lavoro, ecc.);
- la qualità del servizio (es. modalità e tempi di conservazione degli alimenti, conformità dei prodotti rispetto a quanto definito nel presente Capitolato e a quanto eventualmente previsto nell'offerta tecnica, rispetto dei menù, rispetto delle fasce orarie del servizio, ecc.);
- l'applicazione del Manuale di Autocontrollo adottato dal Gestore e della normativa vigente;

- il rispetto degli obblighi di sostenibilità ambientale definiti nel Capitolato Tecnico e a quanto eventualmente previsto nell'offerta tecnica;
- la verifica ed il controllo delle derrate alimentari (es. scadenza, corrispondenza rispetto alle schede tecniche fornite, modalità di stoccaggio, ecc.).

I controlli potranno essere effettuati anche presso il centro di cottura del Gestore.

Inoltre, nel corso dei controlli, potranno essere operati prelievi dei generi alimentari presenti, per essere avviati ad opportuni esami di laboratorio.

Nel caso di esito negativo della verifica di conformità in corso d'opera, il Gestore dovrà svolgere le necessarie azioni correttive. In caso di ulteriore esito negativo della verifica o di ritardo nell'esecuzione delle azioni correttive poste in atto dal Gestore, l'Amministrazione potrà applicare le penali.

#### *23.1.1 Conservazione dei pasti campione*

Il Concessionario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali MTA (Malattie Trasmissibili con gli Alimenti), deve prelevare, presso la struttura ove avviene la preparazione, un campione di almeno 100g rappresentativo di ciascun alimento costituente il menù giornaliero e riporlo singolarmente in sacchetti idonei sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di -18° per le 72 ore successive. Si precisa che tutti i costi relativi allo svolgimento di tale attività sono a carico del concessionario.

Qualora tra l'utenza si verificassero casi di MTA, i campioni saranno assoggettati a controllo presso istituti specializzati scelti in accordo tra le parti con oneri a carico del Gestore.

#### *23.1.2 Blocco delle derrate alimentari*

Le derrate alimentari potranno essere rifiutate dall'Amministrazione a seguito dell'esito dei controlli, in tal caso il Gestore dovrà a propria cura e spese:

- provvedere al ritiro immediato delle partite contestate ed alla loro immediata sostituzione entro 24 ore;
- garantire un menù di emergenza tale da assicurare il servizio.

Il personale dell'Amministrazione provvederà a far custodire i campioni alimentari in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta in attesa di accertamento. L'Amministrazione provvederà nel minor tempo possibile a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Gestore. Qualora i referti confermino il blocco delle derrate alimentari, al Gestore verranno addebitate le spese di analisi nonché le relative penali.

### **23.2 Verifica di conformità definitiva**

Ferme le verifiche di conformità in corso di esecuzione, l'Amministrazione procederà, ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., all'emissione, in caso di esito positivo, del documento di verifica di conformità definitiva delle prestazioni eseguite dal Concessionario.

Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, il Gestore dovrà svolgere ogni attività necessaria affinché la verifica sia ripetuta e positivamente superata ai fini del rilascio del certificato di verifica di conformità definitiva.

## **24 REPORTISTICA**

Il Gestore è tenuto ad inviare alla Regione e/o a rendere disponibile sul sistema informativo:

- con periodicità mensile, o su richiesta dell'Amministrazione, un report in formato .xls completo dei dati inerenti l'esecuzione del servizio (es. riepilogo dei pasti somministrati suddivisi per giornata, turno, tipologia, ecc.);
- con periodicità trimestrale, o su richiesta dell'Amministrazione, l'andamento economico-finanziario aggiornato con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario.

Il Concessionario dovrà inoltre illustrare annualmente il resoconto attraverso: dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare i punti di forza e le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni

di miglioramento e ottimizzazione. Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere condivise con la Regione e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

## 25 GESTIONE DEGLI INADEMPIMENTI

La Regione dovrà segnalare, mediante comunicazione da inviare a mezzo PEC al Gestore, gli eventuali inadempimenti contrattuali entro 7 giorni lavorativi dalla rilevazione dai medesimi.

L'invio della predetta comunicazione costituisce avvio del procedimento di contestazione di inadempimento e applicazione delle penali da parte della Regione. Il Gestore potrà proporre le proprie deduzioni per iscritto e supportate da una chiara ed esauriente documentazione nel termine massimo di 7 giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione. Qualora dette deduzioni non siano ritenute idonee a giudizio della Regione a giustificare l'inadempimento ovvero non pervengano nel termine indicato, saranno applicate al Gestore le penali previste nel paragrafo successivo.

### 25.1 Penali

In caso di inadempimento relativo ai livelli di servizio stabiliti nella documentazione di gara e offerti dal Gestore nell'Offerta Tecnica, sono stabilite, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, le penali della tabella seguente.

INADEMPIMENTO	VALORE PENALE
Ritardo nel pagamento del canone di concessione	<ul style="list-style-type: none"> <li>al primo ritardo, € 250,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari;</li> <li>al secondo ritardo, € 500,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari;</li> <li>al terzo ritardo, € 1.000,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari;</li> </ul> Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Ritardo nell'avvio della gestione transitoria di cui al paragrafo 18.3.2	€ 500,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari.
Ritardo nell'avvio del servizio	€ 500,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari.
Interruzione del servizio o mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al paragrafo 6	€ 500,00 per ogni giorno solare di interruzione del servizio o di mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al paragrafo 6 non imputabile a cause di forza maggiore. Oltre i 10 gg solari di interruzione del servizio l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Inosservanza e violazione con riferimento alle caratteristiche delle derrate alimentari rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>€ 150,00 alla prima infrazione;</li> <li>€ 250,00 alla seconda infrazione;</li> <li>€ 500,00 alla terza infrazione.</li> </ul> Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Non conformità riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e distribuzione dei pasti rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica	€ 500,00 per ogni infrazione
Inosservanza e violazione nella procedura di prenotazione e fornitura dei pasti (es. mancato riscontro alla prenotazione, non rispetto dei menù prenotati, delle tabelle merceologiche, delle grammature, ecc.)	€ 500,00 per ogni infrazione
Mancata o errata preparazione e/o somministrazione di diete	€ 500,00 per ogni infrazione

speciali	
Mancata fornitura e/o rifornimento di tutto quanto necessario all'erogazione in continuità del servizio (es. derrate alimentari, stoviglie ecc.)	€ 250,00 per ogni infrazione
Dotazione di automezzi e attrezzature non conformi rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• € 150,00 alla prima infrazione;</li> <li>• € 250,00 alla seconda infrazione;</li> <li>• € 500,00 alla terza infrazione.</li> </ul> Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Erogazione di prodotti oltre la loro data di scadenza	€ 1.000,00 per ogni infrazione
Mancata esposizione dei menù	€ 250,00 per ogni infrazione
Non conformità nella conduzione del servizio e gestione dei locali (es. carenza di pulizia, di manutenzione, errato conferimento rifiuti, ecc.)	€ 500,00 per ogni infrazione
Ritardo nell'invio della reportistica rispetto alle tempistiche definite nel paragrafo 24	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato aggiornamento della documentazione relativa alla Concessione (es. elenco attrezzature installate, personale, ecc.)	€ 100,00 per ogni infrazione
Mancata reperibilità del Responsabile del Servizio	€ 100,00 per ogni infrazione
Ritardo nella riconsegna dei locali	€ 1.000,00 per ogni giorno solare di ritardo
Altre non conformità rispetto a quanto definito nel Capitolato e a quanto eventualmente proposto in offerta tecnica	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 a € 2.500,00 per segnalazione a giudizio della Regione

Ai fini della contestazione delle penali di cui sopra, in tutte le ipotesi di inadempimento per ritardo della prestazione, come specificato nel Capitolato Tecnico, deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Gestore esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni stabilite nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica; in tal caso la Regione applicherà al Gestore le penali definite in precedenza sino al momento in cui i servizi inizieranno ad essere prestati in modo effettivamente conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il Gestore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

## 26 ALLEGATI

- Allegato 1 - Caratteristiche nutrizionali dei menù
- Allegato 2 - Tabelle merceologiche degli alimenti
- Allegato 3 - Tabella delle grammature degli alimenti
- Allegato 4 - Prodotti di qualità della Regione Piemonte
- Allegato 5 - Planimetrie dei locali e degli impianti
- Allegato 6 - Listino prodotti base
- Allegato 7 - Schede tecniche degli arredi della Regione Piemonte
- Allegato 8 - DUVRI



*Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio*

*Struttura temporanea Gestione del progetto “Welfare aziendale e benessere organizzativo  
nel Palazzo degli uffici della Regione Piemonte”*

*[benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it)*

*[benessere.organizzativo@regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@regione.piemonte.it)*

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 60 D.LGS. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE UNICA  
DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO**

**ALLEGATO 1 - CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEI MENÙ**

**INDICE**

<b>1</b>	<b>PREMESSA.....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>CRITERI PER LA FORMULAZIONE DEI MENÚ.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI E BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>5</b>

## 1 PREMESSA

L'alimentazione dell'utenza del servizio di ristorazione tramite catering veicolato nel Palazzo Unico della Regione Piemonte vuole poter essere un esempio di ristorazione collettiva che coniuga benessere e piacere, conoscenza e competenza dei processi produttivi alimentari. Un pasto adeguato in una dieta equilibrata, che apporta le giuste quantità delle diverse sostanze nutritive per preservare la salute e il benessere dell'individuo, corrisponde ad un comportamento virtuoso che si rispecchia nella sostenibilità e nella qualità della vita.

Proteine, carboidrati, grassi, vitamine, minerali e acqua sono tutte "sostanze nutritive" o anche "nutrienti". Ogni nutriente ha una precisa funzione nell'organismo umano. La quantità di ciascun nutriente che occorre per mantenere un individuo in salute è chiamata "fabbisogno di nutrienti". I fabbisogni di nutrienti variano a seconda di età e sesso. Anche il tenore di attività fisica, lo stato fisiologico in cui ci si trova (ad esempio la gravidanza), le abitudini alimentari e il patrimonio genetico sono fattori importanti.

"Valori di riferimento per l'alimentazione" (LARN in breve) è termine onnicomprensivo per un insieme di valori nutrizionali di riferimento che comprende i fabbisogni medi (AR), le assunzioni di riferimento per una data popolazione (PRI), le assunzioni adeguate (AI) e l'intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti (RI). Tali valori costituiscono un riferimento per la determinazione della quantità di una sostanza nutritiva necessaria per mantenere in buona salute un individuo o gruppi di persone sane. I LARN comprendono anche il livello massimo tollerabile di assunzione (UL), che è la quantità massima di un nutriente che può essere consumato in tutta sicurezza per un lungo periodo di tempo. I LARN non sono obiettivi nutrizionali né raccomandazioni destinate a singoli individui ma sono utilizzati come base per la definizione dei valori di riferimento sulle etichette alimentari e per la determinazione di linee guida dietetiche e di caratteristiche nutrizionali dei menù.

Gli aspetti prioritari di carattere nutrizionale per la Regione relativi al servizio di ristorazione tramite catering veicolato sono riassumibili nei seguenti punti:

- 1) la ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito di salute pubblica, rappresenta infatti uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione;
- 2) il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale sia di qualità sensoriale, unitamente alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio;
- 3) le trasformazioni sociali sempre più condizionano, fortemente e spesso negativamente, i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. I pasti erogati dal servizio di ristorazione tramite catering veicolato possono invece costituire una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agroalimentari;
- 4) i pasti erogati devono garantire prioritariamente i requisiti di *food safety* (sicurezza igienico microbiologica, contaminanti chimico fisici) e di *food security* (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente), adeguando al contesto queste definizioni, considerandole un insostituibile completamento dei percorsi di prevenzione e cura, assicurandone la comunicazione dell'analisi del rischio;
- 5) la dieta mediterranea, così come emerso dalla concordanza delle evidenze scientifiche, risulta essere il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari e aterosclerosi, cancro, malattie dismetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo). I lavori per una nuova prassi di riferimento sulla Dieta Mediterranea sono in corso anche tramite l'Osservatorio dieta mediterranea, partendo da un documento già consolidato - la UNI/PdR 25 pubblicata nel 2016 che fornisce le "linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile" basato sulla Dieta Mediterranea riconosciuta patrimonio immateriale UNESCO;
- 6) il comportamento alimentare condiziona lo stato di salute. L'atto alimentare è un bisogno primario il cui fine è quello di permettere all'organismo di funzionare. La qualità di questo funzionamento è in relazione all'apporto calorico dei macro e micronutrienti e delle molecole bioattive contenute nei cibi. Priorità del servizio di ristorazione dovrà essere la sicurezza alimentare nel breve (prevenzione di avvelenamenti e tossinfezioni) e medio-lungo termine (prevenzione/trattamento di patologie croniche).

Il ruolo di un servizio di ristorazione è di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee anche nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

## 2 CRITERI PER LA FORMULAZIONE DEI MENÙ

I menù dovranno essere redatti su 4 SETTIMANE e su base STAGIONALE:

- menù invernale (ottobre – aprile)
- menù estivo (maggio – settembre)

Su autorizzazione della Regione, il passaggio da un menù stagionale all'altro potrà essere anticipato o posticipato di qualche giorno a seconda dell'andamento del clima.

Il menù rappresenta un'occasione importante per educare gli utenti al consumo consapevole di cibi sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l'ambiente, la società e l'economia. Inoltre, variare le scelte dei cibi proposti riduce il rischio dell'ingestione ripetuta e continuativa sia di sostanze estranee eventualmente presenti nei cibi, sia di composti anti-nutrizionali contenuti naturalmente in alcuni alimenti.

In particolare:

- il pasto giornaliero, seguendo la tradizione italiana, dovrà essere composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e una porzione idonea di frutta;
- dovrà essere garantito il pieno rispetto delle raccomandazioni stabilite dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana) e dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana con rotazione settimanale raccomandata per i secondi piatti, a titolo esemplificativo riassumibili come segue:
  - 3 volte carne (alternata bianca e rossa);
  - almeno una volta pesce;
  - una volta formaggio;
  - alternare uova, legumi e prodotti carnei salati (prosciutto cotto, prosciutto crudo e bresaola);
- dovrà essere previsto un menu ispirato alla stagionalità e alle tradizioni locali tale da garantire apporti medi giornalieri di 2000 kcal e 80 grammi di proteine (> 10%);
- i carboidrati dovranno rappresentare dal 55 al 60% delle calorie consumate giornalmente, di cui i tre quarti (75%) derivanti dal consumo di amido contenuto nei cereali, legumi e patate ed il rimanente apporto da glicidi 25% e protidi 15%.
- le preparazioni dovranno essere semplici e varie, con un sapiente uso di ingredienti e con sapori non troppo accentuati a seguito di eccessivi condimenti e aggiunte di cloruro di sodio.

Inoltre, nella composizione dei menù è preferibile che:

- i primi piatti con una componente proteica (es. pasta o riso conditi con sughi di carne, pesce, legumi, formaggi, ecc., oppure ravioli o tortellini) siano seguiti da secondi piatti meno ricchi di proteine (es. formaggi, uova, legumi, torte di verdura, ecc.) o solo da un contorno di verdura;
- carne e pesce siano associati a primi piatti asciutti "semplici" (es. pasta al pomodoro o con verdure, risotti, ecc.) oppure a primi piatti in brodo senza o con pochi legumi (es. minestrone di verdura, ecc.);
- le preparazioni composte, quali pizza, lasagne, insalata di riso, ecc., siano da considerare come un "piatto unico" (completo di carboidrati 60%, proteine 15% e lipidi 25%), in sostituzione del classico schema primo piatto + secondo piatto, e necessitano solo di un contorno di verdura;
- i primi ed i secondi piatti a base di legumi siano accompagnati da verdura e frutta ricche in vitamina C al fine di ottimizzare l'assorbimento del ferro contenuto nei legumi stessi;
- le patate, ricche di carboidrati, siano associate a primi piatti in brodo o in sostituzione al primo piatto asciutto;
- siano alternati nell'arco della settimana primi piatti asciutti e primi piatti in brodo, preferibilmente di verdura (inverno: 1-2 volte/settimana, estate: 1 volta settimana);
- siano previste cotture al forno, *sous-vide*, arrosto, al cartoccio o al vapore, in quanto consentono di limitare l'uso di condimenti e la perdita di principi nutritivi (vitamine e minerali soprattutto);
- siano previste saltuariamente le frittiture, purché con olio di oliva o eventualmente olio di semi di arachidi in quanto meno soggetti a degradazione ad alte temperature. L'olio non dovrà essere riciclato e bruciato; il sale e le spezie dovrebbero essere aggiunti dopo la frittura;
- per i condimenti a crudo e per le preparazioni è sia utilizzato olio Extra Vergine di oliva e che il burro sia previsto saltuariamente e preferibilmente a crudo. L'uso di erbe aromatiche, aglio, salsa di pomodoro, ecc. sarà libero per insaporire i cibi;

- nelle preparazioni sia limitato l'uso di sale e l'uso di estratti vegetali o di carne contenenti grassi idrogenati. Ad esempio, il sale aggiunto e i prodotti trasformati ricchi in sodio (dadi, insaporitori a base di glutammato, ecc.) è preferibile che siano sostituiti con spezie ed erbe aromatiche per educare il gusto a cibi meno salati e a sapori variegati;
- sia migliorata la composizione nutrizionale e l'impronta ambientale degli alimenti prodotti/pasti, ad es. attraverso la riformulazione del prodotto e lo sviluppo di nuovi prodotti/innovazione;
- la verdura sia il più possibile varia e che sia consumata cruda almeno 2-3 volte la settimana, soprattutto nel periodo estivo;
- siano promossi occasionalmente, con adeguata comunicazione e valorizzazione, menù capaci di contrastare e superare eventuali problematiche nutrizionali legate a fasce di popolazione, età o contesto territoriale (carenze di calcio, ferro, fibre, eccesso di SFA, ecc.).

### 3 RIFERIMENTI NORMATIVI E BIBLIOGRAFIA

- Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (G.U. n.90 del 4 aprile 2020).
- DECRETO 28 ottobre 2021 - Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»
- Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) elaborazione delle “Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana” - Revisione 2018
- Le Linee Guida per l'Educazione Alimentare del MIUR ([http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_l'Educazione\\_Alimentare\\_2015.pdf](http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pdf))
- “Food safety and nutritional quality for the prevention of non communicable diseases: the Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point process (NACCP)”, Di Renzo et al. (2015), Journal of Translational Medicine 13:128 DOI 10.1186/s12967-015-0484-2
- Ministero della Salute DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” Roma, 16 aprile 2018
- LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA della REGIONE PIEMONTE · 2002
- Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR 25-2016
- “Il mondo in cucina: storia, identità, scambi”, 2002 Capatti A., Montanari M
- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione
- EU CODE OF CONDUCT ON RESPONSIBLE FOOD BUSINESS AND MARKETING PRACTICES A common aspirational path towards sustainable food systems June 2021 Section 3.1.1 Promoting food consumption patterns (for healthy and sustainable diets)
- Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025 (<https://www.statoregioni.it> media)
- Fidanza A., Fidanza F., “Mediterranean Adequacy Index of Italian diets”, Public Health Nutrition, 2004



*Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio*

*Struttura temporanea Gestione del progetto “Welfare aziendale e benessere organizzativo  
nel Palazzo degli uffici della Regione Piemonte”*

*[benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it)*

*[benessere.organizzativo@regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@regione.piemonte.it)*

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 60 D.LGS. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE UNICA  
DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO**

**ALLEGATO 2 – TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

**INDICE**

<b>1 RACCOMANDAZIONI SPECIFICHE GENERALI.....</b>	<b>4</b>
1.1 PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.....	4
1.2 PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.....	4
1.3 PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA.....	4
<b>2 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....</b>	<b>6</b>
2.1 FARINE.....	6
2.1.1 Farina di grano tenero tipo "00".....	6
2.1.2 Farina di frumento.....	7
2.1.3 Farina di mais.....	7
2.2 PASTA (SECCA E FRESCA), RISO E ALTRI CEREALI.....	7
2.2.1 Pasta di semola di grano duro.....	7
2.2.2 Riso.....	7
2.2.3 Orzo perlato.....	8
2.2.4 Farro decorticato, farro perlato, spezzato di farro.....	8
2.2.5 Miglio decorticato e avena.....	8
2.2.6 Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino.....	8
2.2.7 Pasta all'uovo fresca.....	8
2.2.8 Paste ripiene.....	8
2.2.9 Gnocchi.....	9
2.3 PRODOTTI DA FORNO.....	9
2.3.1 Pane fresco comune e di tipo integrale.....	9
2.3.2 Pasta da pizza.....	10
2.3.3 Pane grattugiato.....	10
2.3.4 Prodotti di pasticceria secca freschi.....	10
2.4 MATERIE GRASSE.....	10
2.4.1 Olio extra vergine d'oliva.....	10
2.4.2 Oli di semi.....	11
2.5 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI.....	11
2.5.1 Latte.....	11
2.5.2 Yogurt.....	12
2.5.3 Formaggi.....	12
2.6 CARNI.....	13
2.6.1 Carni di vitellone fresche.....	13
2.6.2 Carne suina fresca.....	14
2.6.3 Carne avicola e cunicola fresca.....	15
2.7 SALUMI E INSACCATI.....	17
2.7.1 Prosciutto cotto.....	17
2.7.2 Prosciutto crudo.....	18
2.7.3 Bresaola.....	18
2.7.4 Salsiccia fresca.....	18
2.8 UOVA.....	19

2.8.1 Uova di gallina.....	19
2.8.2 Uova pastorizzate.....	19
2.9 PRODOTTI ITTICI FRESCHI.....	19
2.10 TONNO O SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA.....	20
2.11 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	20
2.12 CONSERVE DI POMODORO.....	21
2.12.1 Pomodori pelati.....	21
2.12.2 Passata di pomodoro.....	21
2.13 SPEZIE, ERBE AROMATICHE E SALE.....	21
2.13.1 Sale da cucina grosso e fino.....	21
2.13.2 Aceto.....	21
2.13.3 Spezie ed aromi.....	21
2.13.4 Zafferano.....	21
2.14 THE E INFUSI.....	22
2.14.1 Camomilla.....	22
2.14.2 Thè.....	22
2.14.3 Thè deteinato.....	22
2.15 LIEVITI E ZUCCHERO.....	22
2.15.1 Zucchero semolato.....	22
2.15.2 Lievito per dolci.....	22
2.15.3 Lievito di birra fresco.....	23
2.16 DESSERT.....	23
2.16.1 Gelato.....	23
2.16.2 Budino.....	23
2.17 OMOGENEIZZATI.....	23
2.18 LEGUMI SECCHI.....	23
2.19 FRUTTA SECCA E SEMI.....	24
2.20 ACQUA MINERALE NATURALE.....	24
2.21 SUCCHI DI FRUTTA/NETTARI DI FRUTTA.....	25
2.22 PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE.....	25
2.23 PRODOTTI SURGELATI.....	25
2.23.1 Prodotti ittici.....	26
2.23.2 Ortaggi.....	26
2.24 PRODOTTI VEGETARIANI/VEGANI.....	26

## **1 RACCOMANDAZIONI SPECIFICHE GENERALI**

Gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, OGM free ed appartenere a marche di reputazione.

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare alla Legge n. 204/200 e al Regolamento CE n. 178/2002 in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari, dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 e, per gli allergeni alimentari, al Reg CE 1169/2011 e al D.Lgs n. 114/06.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Regolamento (UE) 1169/2011, il quale è il riferimento normativo comunitario a cui attenersi per l'etichettatura dei prodotti alimentari. A livello nazionale, inoltre, sono state introdotte due norme che riportano disposizioni generali e che integrano le richieste del suddetto Regolamento: il Decreto Legislativo 145 del 15/09/2017 e il Decreto Legislativo 231 del 15 dicembre 2017; inoltre, ci si deve attenere alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i., che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti, ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art. 1, comma 2) con riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), il Gestore dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

### **1.1 PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.**

Secondo il Regolamento UE n. 1152 del 21/11/2012 del Parlamento e del Consiglio indicano: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione dell'Unione Europea

### **1.2 PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.**

Secondo il Regolamento UE n. 1152 del 21/11/2012 del Parlamento e del Consiglio indicano: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- c) garanzia di un ente terzo
- d) approvazione dell'Unione Europea

### **1.3 PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del **Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018**, e successive modifiche e integrazioni. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni, e come tali appositamente

certificati;

- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto agli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati. Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2018/848. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

I fornitori di prodotti biologici freschi (non confezionati), devono essere in possesso dell'apposito certificato in cui si attesta il rispetto delle regole di produzione imposte dalle leggi comunitarie, che viene rilasciato da uno degli Organismi di certificazione italiani autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole.

Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.), è prescritto che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Regolamento (UE) 2018/848, siano esse cassette, sacchi ecc., devono essere esposte le seguenti informazioni:

- Lotto di prodotti nei casi previsti dalla legge;
- Produttore e luogo di produzione;
- Ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- Codice produttore;
- Numero dell'etichetta;
- Data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di **solì prodotti certificati** ai sensi del Reg. Regolamento (UE) 2018/848, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo, autorizzati in tal senso dal Ministero competente. Resta comunque valido l'ultimo punto, ossia la necessità che la ditta assicuri la data di scadenza o il termine minimo di conservazione previsto dalle normative.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta conforme alle disposizioni di cui al Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco). **Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Regolamento (UE) 2018/848 non saranno accettati.**

Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica e controllo ai sensi del Regolamento (UE) 2018/848; in alternativa è prescritto che la ditta metta in atto un sistema da autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti, in sintonia con quanto previsto dall'allegato IIIB, che permetta in ogni momento e fase, l'identificazione del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. La ditta deve assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati ai sensi del Regolamento (UE) 2018/848. Durante tutto il processo di trasformazione deve essere premesso, al personale amministrativo, medico e paramedico autorizzato al controllo, di riconoscere il prodotto biologico. Sia le materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi culturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti al prodotto certificato ai sensi del Regolamento (UE) 2018/848.

In linea di principio si ha come riferimento il Toolkit di redazione del Green Public Procurement della Commissione europea - Modulo 3: raccomandazioni per gli acquisti della ristorazione con l'approccio definito nella seguente tabella.

**Alimenti e servizi di ristorazione – Scheda per i principali impatti ambientali**

IMPATTO	APPROCCIO GPP
<p>Eutrofizzazione, acidificazione e impatti nocivi sulla salute umana e sull'ambiente (flora e fauna) dovuti ai residui di fertilizzanti e pesticidi presenti in acqua, aria, suolo e cibo.</p> <p>Impatto negativo sulla salute degli agricoltori a causa dell'utilizzo inadeguato di taluni pesticidi e fertilizzanti.</p> <p>Erosione del suolo, distruzione di foreste e perdita di biodiversità a causa di pratiche agricole inadeguate, allevamento super-intensivo e pratiche di pesca e acquacoltura intensive.</p> <p>Crudeltà verso gli animali dovuta alla mancanza di rispetto per il loro benessere.</p> <p>Elevato consumo di energia e acqua per la produzione e la trasformazione di alimenti.</p> <p>Rifiuti generati dagli imballaggi.</p> <p>Elevato consumo di detersivi e altre sostanze chimiche che potrebbero avere un impatto negativo sulla salute del personale che lavora in cucina e sull'ambiente tramite le acque reflue.</p> <p>Elevato consumo di acqua ed energia tramite le attrezzature di cucina.</p> <p>Emissioni di CO<sub>2</sub> e di altre sostanze inquinanti a seguito delle modalità di trasporto utilizzate per effettuare i servizi di ristorazione</p>	<p><b>Acquisto di alimenti biologici.</b></p> <p><b>Acquisto di alimenti prodotti con "sistemi di produzione integrati".</b></p> <p><b>Acquisto di prodotti dell'acquacoltura o del mare ottenuti o catturati in modo sostenibile.</b></p> <p><b>Acquisto di prodotti zootecnici che rispettano elevati standard di benessere.</b></p> <p><b>Acquisto di prodotti di stagione.</b></p> <p><b>Acquisto in grandi quantità o in imballaggi in larga parte riciclabili.</b></p> <p><b>Uso di posate, stoviglie, bicchieri e tovaglie riutilizzabili.</b></p> <p><b>Uso di prodotti in carta ecologici.</b></p> <p><b>Raccolta differenziata dei rifiuti e formazione del personale.</b></p> <p><b>Approvvigionamento da Sistemi Agroalimentari Locali</b></p>

**2 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**
**2.1 FARINE**
*2.1.1 Farina di grano tenero tipo "00"*

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

La farina di grano tenero deve avere le seguenti caratteristiche:

umidità:	14,50%
Aw	non superiore a 0.80-0.85
ceneri:	0,50% su s.s.
glutine secco:	7%
conservanti:	assenti
frammenti di insetti:	assenti

pelì di roditori:	assenti
frammenti metallici:	assenti

### 2.1.2 *Farina di frumento*

La farina di frumento deve essere di tipo 1 con composizione prevista dal D.P.R. n. 187 del 9/02/2001, priva di sostanze imbiancanti e/o farine di cereali diversi dal grano o altre sostanze estranee. Inoltre, deve essere esente da infestanti, parassiti, larve, frammenti di larve, insetti o altri infestanti.

Le confezioni devono risultare integre, sigillate, e riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa sull'etichettatura degli alimenti e cioè:

- tipo di farina;
- peso netto;
- luogo di produzione;
- data di conservazione.

### 2.1.3 *Farina di mais*

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche ed il confezionamento, si fa riferimento alla farina di grano tenero.

## 2.2 PASTA (SECCA E FRESCA), RISO E ALTRI CEREALI

### 2.2.1 *Pasta di semola di grano duro*

Prodotta con le modalità previste dal D.P.R. n. 187 del 9/02/2001, deve possedere i requisiti di composizione ed acidità riportati dallo stesso.

La pasta di semola di grano duro deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: stato di perfetta conservazione, colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, che non denuncino alterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non sono ammessi additivi. La pasta non deve presentarsi frantumata, avariata o infestata da parassiti, larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate:

- tempo di cottura;
- resa in peso con la cottura;
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche;
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'osservanza di spaccature.

La pasta dovrà essere in diversi formati (pasta lunga e corta) sia da brodo che asciutta, in confezioni intatte e sigillate.

Durante le prove di cottura (50 gr di pasta fatti bollire per 15' in 250 cc di acqua contenenti 2,0 gr di NaCl) la pasta non dovrà presentarsi spapolata e/o spaccata, il peso ed il volume dovranno aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non dovrà risultare torbida o lattescente.

### 2.2.2 *Riso*

Il riso deve:

- possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge;
- essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, muffe, aflatossine, con umidità non superiore al 14,50%, privo di polveri minerali (gesso o caolino), privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.), in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità. La percentuale di rottura, comunque, non deve essere superiore al 12%;
- identificato dalle denominazioni morfologico-commerciali "Ribe", "Baldo", "Arborio", "Sant'Andrea" e dalla tipologia di lavorazione "Parboiled"; corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980;

- indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
- resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

### 2.2.3 Orzo perlato

In alternativa alla pasta o al riso verrà impiegato orzo perlato in grani arrotondati di colore bianco-giallo paglierino, con granella uniforme, integra, pulita, esente da semi o sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali.

### 2.2.4 Farro decorticato, farro perlato, spezzato di farro

I grani di farro devono risultare uniformi e puliti, indenni da parassiti e insetti; non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., né alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e Reg 1169/2011.

### 2.2.5 Miglio decorticato e avena

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e Reg 1169/2011.

### 2.2.6 Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino

Il cous-cous deve essere prodotto con farine di grano duro; inoltre, deve essere indenne da parassiti e non contenere corpi estranei.

Le relative confezioni, imballaggi di pezzatura adeguata che ne garantiranno il ridimensionamento delle quantità impiegate, non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e Reg 1169/2011.

### 2.2.7 Pasta all'uovo fresca

I prodotti devono essere esenti da ogni additivo o esaltante di sapore, avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo e le materie prime impiegate per la produzione devono possedere caratteristiche e requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Non deve presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

La pasta all'uovo deve essere esclusivamente composta da semola di grano duro nazionale con aggiunta di almeno 4 uova di gallina (200 gr)/kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente e una pasta soda ed elastica, e le caratteristiche batteriologiche devono risultare ottimali. La passata all'uovo deve essere confezionata in involucri riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e consegnata con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenerla ad una temperatura fra 0° e +4°C. Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

### 2.2.8 Paste ripiene

I sottoindicati prodotti dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dal D.P.R. 9/02/2001 n. 187.

La pasta ha come ingredienti esclusivamente: semola di grano duro, uova fresche, acqua e sale.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari. I contenitori dovranno riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti nel presente capitolato), la data di produzione e di scadenza. Le paste dovranno risultare prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

Si riporta di seguito nella Tabella le caratteristiche a cui attenersi.

#### Caratteristiche merceologiche

Pezzatura n/kg (+/-5%)	330
Proporzioni pasta / ripieno	76 / 24
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

#### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

#### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<100.000
Coliformi totali	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	50
Enterococchi fecali	Ufc/g	<100
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Clostridium perfringens	Ufc/g	<30
Muffe	Ufc/g	<100

#### Parametri chimici

Sale max (%)	1
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.	

Il ripieno deve essere composto dai seguenti ingredienti in ordine decrescente: carni bovine, carni avicole (presenza di solo muscolo scheletrico all'esame istologico.), parmigiano, pangrattato, verdure (esclusi legumi) fresche o surgelate. Non devono essere impiegate carni suine e derivati, nonché tutti i prodotti suini, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini normalmente indicati nel gergo commerciale con dizione "quinto quarto". Il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante.

#### 2.2.9 Gnocchi

Gnocchi di patate e farina di grano tenero 00 nazionale, privi di corpi estranei e/o impurità ed esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti, esaltatori di sapore.

Le materie prime impiegate devono avere caratteristiche e requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Dopo cottura devono presentarsi di consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Le caratteristiche batteriologiche devono risultare ottimali.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

### 2.3 PRODOTTI DA FORNO

#### 2.3.1 Pane fresco comune e di tipo integrale

Prodotto con farina di grano tenero tipo "0", "1" o con farina integrale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 4/07/67 n. 580 titolo III, art.14, con aggiunta di acqua e lievito naturale in quantità non superiore all'1%, senza aggiunta di sale da cucina ed additivi (in nessuna fase della panificazione).

Le pezzature fornite dovranno essere di gr.50/60, con formato assortito (umidità max 34%).

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Le farine impiegate nella panificazione devono possedere, inoltre, le caratteristiche di composizione previste dal D.P.R. n. 187 del 9/02/2001 relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate; inoltre non devono risultare trattate con sostanze imbiancanti

o quant'altro.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti antiossidanti o quant'altro non previsto dalla legge e dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, con crosta uniforme, croccante e di colore giallo-bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica non dovrà essere ridicibile in pasta se maneggiata tra le dita. La fornitura dovrà essere garantita giornalmente ed in nessun modo dovrà essere costituita da pane conservato con il freddo e rigenerato; il pane dovrà risultare sfornato in tempi adeguati a garantirne la più che buona espressione sensoriale. Il trasporto dovrà essere garantito ed effettuato a norma di legge in contenitori per alimenti di materiale lavabile o in sacchi di carta, a mezzo furgoni o automezzi idonei e puliti.

Il Gestore dovrà rendere disponibili pane aglutinato e/o crackers aglutinati (per le diete speciali nel caso di affezione da sindrome celiaca).

### *2.3.2 Pasta da pizza*

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio di oliva. La pasta per pizza per soggetti affetti da celiachia sarà prodotta con farine aglутinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'aggiunta di olio di oliva.

### *2.3.3 Pane grattugiato*

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco o integrale.

### *2.3.4 Prodotti di pasticceria secca freschi*

Lievitati da ricorrenza non farciti, crostate alla confettura, plum-cake e altri dolci secchi lievitati.

Gli ingredienti principali dovranno essere: farina di grano tenero, zucchero, burro, olio di girasole, uova, latte, cacao, confettura, miele, yogurt, uva sultanina, frutta candita, mandorle dolci, lievito, sale, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non contenenti aggiunta di additivi.

## **2.4 MATERIE GRASSE**

### *2.4.1 Olio extra vergine d'oliva*

S'intende l'olio che, ottenuto per spremitura meccanica a freddo di olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

L'olio extra vergine di oliva dovrà riportare tutte le caratteristiche tipiche regolamento CE n. 2568/91 e s.m.i. consolidate:

- acidità massima 1,0%
- alcoli olifatici massimo 300 mg/Kg
- colesterolo massimo 0,5%
- sferoidi totali minimo 1000 mg/Kg
- acido linoleico massimo 0,9%
- acido arachidonico massimo 0,7%
- paneltest >6,5

L'olio extra vergine di oliva non dovrà contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato ad oli di semi di alcun genere. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala (art. 5, L. 13/11/60 n. 1407 e D.M. 31/10/1987 n. 509).

### 2.4.2 Oli di semi

Gli oli diversi da quello di oliva devono essere comunque monoseme, di seme di mais, di girasole o di arachide. Dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi, non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa, ecc..

Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nel corso della lavorazione.

## 2.5 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

### 2.5.1 Latte

**Si richiede l'impiego di latte proveniente solo ed esclusivamente da vacche nate ed allevate in Italia e prodotto da stabilimenti nazionali di trattamento riconosciuti.**

Il latte deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla Legge n. 169 del 3/05/1989 e dal Regolamento CEE 852/2004 e non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Il latte utilizzato deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

Caratteristiche chimico-fisiche:	Limite
peso specifico a 20°C	non inferiore a 1028
grasso	inferiore a 3,25%
residuo secco magro	non inferiore a 8,50%
indice crioscopico	inferiore o uguale a -0,520°C
prova della fosfatasi	negativa
prova della perossidasi	positiva
acidità	inferiore a 1,8%
antibiotici	non rilevabili

Il latte crudo alimentare di vacca deve, dopo il confezionamento, soddisfare le seguenti norme:

Tenore di germi a 30°C	< 5*10 <sup>4</sup> u.f.c. per ml
Staphylococcus aureus (per ml)	< 5*10 <sup>2</sup> u.f.c. in 2 u.c. su 5 < 5 u.f.c. in 3 u.c. su 5
Salmonella	Assenza in 25 g di prodotto

Inoltre, i microrganismi patogeni e le loro tossine non devono essere presenti in numero tale da nuocere alla salute dei consumatori.

Il latte pastorizzato deve rispettare le seguenti caratteristiche microbiologiche (D.Lgs. 193/2007):

Germi patogeni	Assenti in 25 g di prodotto
Dopo incubazione a 6°C per 5 giorni: Tenore di germi a 21°C (per ml):	< 5 * 10 <sup>5</sup> u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5 < 5 * 10 <sup>3</sup> u.f.c. / ml in 4 u.c. su 5
Coliformi	< 5 u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5 Assente in 1 ml in 4 u.c. su 5

Il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo l'incubazione a 30°C per quindici giorni: tenore di germi aerobi mesofili a 30°C uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0,1 ml.

### 2.5.2 Yogurt

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. È permessa l'aggiunta di frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre, deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

#### **Si richiede yogurt prodotto solo ed esclusivamente con latte di mucche nate ed allevate in Italia.**

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa a meno che non si tratta di yogurt con pezzi di frutta.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti, ai sensi della Legge n. 994 del 9/5/29 e successive modifiche.

Caratteristiche microbiologiche:

Batteri lattici	superiore 10 <sup>6</sup> UFC/g
Germi contaminanti	inferiore a 10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformi totali	assenti/g
Staphylococcus aureus	assente/g
Muffe	inferiore a 10 UFC/g
Lieviti (yogurt intero)	inferiore a 10 UFC/g
Lieviti (yogurt alla frutta)	inferiore a 10 <sup>2</sup> UFC/g

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti ai prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ....".

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0 ÷ +4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

### 2.5.3 Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni e devono rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18/07/1990, pubblicata sulla G.U. n. 202 S.O. del 30/08/1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, sia nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto delle norme di legge in materia;
- peso di ogni forma e confezione.

**Tutti i formaggi forniti devono essere di produzione italiana**, ad eccezione dell'Emmenthal che può essere di produzione svizzera o francese. Inoltre, devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono,

pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono in ogni caso corrispondere ai requisiti tutti, prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, in conformità al D.P.R. 30.10.1955 n. 1269.

Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere i seguenti:

Coliformi totali	inferiore $10^4$ UFC/mL
Escherichia coli	inferiore a $10^2$ UFC/mL
Staphylococcus aureus non enterotossico	inferiore a $10^2$ UFC/mL
Staphylococcus aureus enterotossico	assente/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria monocytogenes	assente/25 g

All'analisi microbiologica il prodotto deve, inoltre, presentare le seguenti cariche microbiologiche:

Staphylococcus aureus	inferiore a $10^2$ UFC/g
Muffe	inferiore a $10^2$ UFC/g

## 2.6 CARNI

### 2.6.1 Carni di vitellone fresche

Le carni di vitellone devono essere fresche e di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), e provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e dal Reg. CE 853/2004. La carne deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004.

Inoltre, la carne deve:

- provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve essere etichettata sulla base di un disciplinare di etichettatura facoltativa che preveda anche la fase di allevamento. Deve essere specificata la provenienza dell'animale e devono essere rintracciabili sia l'allevatore, sia il singolo capo macellato.
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

Carica mesofili aerobi totali	inferiore a $10^6$ UFC/g
Coliformi totali	inferiore a $2 \times 10^2$ UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a $10^3$ UFC/g
Staphylococcus aureus	assente/25 g

Salmonella	assente/25 g
Listeria monocytogenes	assente/25 g

Si richiede che l'animale abbia categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 1 o 2 o 3.

Il confezionamento della stessa può essere effettuato sottovuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso, purché i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per eventuali contatti con il suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a +7°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

L'etichetta deve essere chiara, leggibile e conforme a quanto indicato dal D.L. 109/92 e Reg 1169/11, alle norme comunitarie relative alla rintracciabilità delle carni bovine. Per tutti i tipi di carne il Documento di Trasporto dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

I tagli anatomici richiesti sono: polpa per arrosto, polpa per spezzatino, polpa per macinato e fettine.

### 2.6.2 Carne suina fresca

La carne suina deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Il prodotto deve soddisfare le attuali disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30/04/62 e del D.L. n. 286 del 18/04/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio di visita sanitaria e di classifica. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle vigenti norme sulle produzioni animali. Dovrà essere specificata la provenienza della carne e dovranno essere rintracciabili sia l'allevatore, sia la partita omogenea di capi macellati.

La carne deve:

- provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia da macelli abilitati nell'ambito della CE, con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento);
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

Carica mesofili aerobi totali	inferiore a 10 <sup>6</sup> UFC/g
Coliformi totali	inferiore a 2 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a 10 <sup>3</sup> UFC/g
Staphylococcus aureus	assente/25 g
Salmonella	assente/25 g
Yersinia enterocolitica	assente/25 g

Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso, purché i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per eventuali contatti con il suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, secondo il D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a +7°C e, al momento della consegna, non superiori a +10°C.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, oltre alle indicazioni previste per i prodotti animali.

La carne suina fresca disossata, confezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati "carrè disossato", lonza e fesetta. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

### 2.6.3 Carne avicola e cunicola fresca

La carne di pollo, di tacchino e di coniglio deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie. Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali.

La carne deve altresì:

- provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg. e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

Carica mesofili aerobi totali	inferiore a $10^6$ UFC/g
Coliformi totali	inferiore a $2 \times 10^2$ UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a $10^3$ UFC/g
Staphylococcus aureus	inferiore a $10^2$ UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Campylobacter jejuni	assente/25 g

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose. Le carni devono essere alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da  $-1^\circ$  a  $+4^\circ\text{C}$  e al momento della consegna non superiori a  $+8^\circ\text{C}$ .

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Tipologia delle carni richieste: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

#### **Petto di pollo**

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale, con esclusione dei prodotti esteri o

comunque surgelati o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno, con peso medio commerciale, orientativamente, di 230/250 g. a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali.

### **Cosce di pollo**

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta, non congelate, di provenienza nazionale e di fresca macellazione, con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, di ematomi, di colorazioni anomale;
- cartilagini integre, del colore bianco azzurro caratteristico.

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali.

### **Fesa di tacchino**

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere, orientativamente, non inferiore a 2.000 g.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali.

### **Coniglio**

La carne deve provenire preferibilmente da allevamenti di razze locali rustiche, in libertà di movimento, con ampi spazi disponibili all'aperto.

Ogni coniglio deve avere un peso non inferiore a kg 1,200/1,300, appartenere alla classe A ed essere

macellato fresco, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, eviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati. La carne deve avere una colorazione chiara, rosea, essere tenera ma non flaccida, saporita e priva d'odore e sapori cattivi o anormali

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della ditta produttrice e la sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose;
- le carni devono essere alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo.

## 2.7 SALUMI E INSACCATI

### 2.7.1 Prosciutto cotto

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi (decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti); deve avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature proteolitiche da germi alofili, né inverdimento da lattobacilli, né mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

Escherichia coli:	inferiore a 10 UFC/g;
Staphylococcus aureus:	inferiore a 10 UFC/g;
Salmonella:	assente/25 g;
Listeria monocytogenes:	assente/25 g;
Anaerobi solfito-riduttori:	inferiore a 10 UFC/g;

All'apertura e affettatura, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenza di proteine vegetali (soia);
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;

- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2÷+6°C.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

#### 2.7.2 *Prosciutto crudo*

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi (decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prosciutto crudo dovrà essere:

- di 1ª qualità, disossato, in confezione sottovuoto;
- di colore del taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.
- a basso contenuto di sale;
- con sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- con scarsa marezzatura della mescolatura. Si chiede l'assoluta assenza di conservanti. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. 537/92, sue modifiche ed integrazioni);
- ottenuto da cosce fresche di suini nazionali;
- con periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione (O.M. 14.02.0968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: - acqua 62%

- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%.

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

#### 2.7.3 *Bresaola*

È prodotta esclusivamente con carne bovina ricavata dal taglio anatomico fesa e in particolare dalla massa muscolare cosiddetta "punta d'anca". Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato.

Ingredienti: carne di bovino (punta d'anca), sale, destrosio aromi naturali. Conservante: nitrito di sodio, nitrito di potassio.

#### 2.7.4 *Salsiccia fresca*

La salsiccia fresca di parte magra bovina, suina o mista deve essere:

- di filiera italiana;
- deve avere un tenore lipidico non superiore a 1/3 circa del prodotto ed il tessuto connettivo deve essere in quantità tali da non essere percettibile;
- l'impasto deve presentare un grado di macinazione omogeneo ed uniforme;
- deve essere in involucro sottovuoto o atmosfera protettiva.

## 2.8 UOVA

### 2.8.1 Uova di gallina

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria di peso da 60/65 g, con guscio integro, senza incrinature e pulito, camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura. Tuorlo e albume non dovranno recare macchie di sangue o punti di carne, né emanare odori estranei.

Le uova non devono essere pulite né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti devono essere certificati ai sensi del CE n. 848/2018 e s.m.i..

Si richiede la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di Salmonella spp presso il centro di raccolta. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- l'indicazione del giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento.

Sono vietati alimenti finiti contenenti uova crude o poco cotte sotto qualsiasi forma.

### 2.8.2 Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è raccomandato l'uso di ovo prodotti pastorizzati, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

## 2.9 PRODOTTI ITTICI FRESCHI

I prodotti devono:

- provenire da uno stabilimento nazionale o estero riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/04;
- essere etichettati ai sensi delle norme vigenti;
- appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste dal regolamento n. 2406/96/CE e s.m.i.;
- essere presentati perfettamente eviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci, se in filetti o tranci devono essere confezionati;
- essere conservati sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente;
- il livello di mercurio dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- non essere stati sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici.

I prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

- stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione generale);
- avere odore gradevole, non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme;
- assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
- assenza di colorazioni anomale e di muffe ed assenza di macchie da sangue.

Il pesce ed i prodotti ittici devono preferibilmente provenire da metodi certificati di produzione sostenibile sia derivanti dalla pesca che dall'acquacoltura. **Sono escluse partite di pesce provenienti dai paesi asiatici.**

## 2.10 TONNO O SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA

Si richiede tonno "pinna gialla" di prima scelta o sgombro di prima scelta, di produzione nazionale. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e rispondere per qualità e caratteristiche alle vigenti norme di legge. L'olio di governo deve essere d'oliva, possibilmente nazionale.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla L. n. 283/62 e dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

## 2.11 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli:

- devono essere di qualità extra o prima categoria;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati;
- devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, sani e resistenti, senza segni di ammolimento, alterazioni e lesioni non cicatrizzate, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento né danni da gelo; gli ortaggi devono essere classificati di prima categoria;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di altra impurità;
- non devono essere bagnati o eccessivamente umidi;
- devono essere privi di odori e sapori anomali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista.

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione del prodotto.

Inoltre, i prodotti orto-frutticoli di IV gamma non sono generalmente ammessi se non in via eccezionale e dietro previa autorizzazione della Regione.

Per la verifica del grado di maturazione si utilizza la seguente tabella per i principali frutti.

Frutto	Gradi brix
Mela (differenti varietà)	12
Mela Renetta del Canada/Granny Smith/Red delicious/ Rossa di cuneo	12
Pesche – Nettare	11 e durezza massima della polpa di 3 Kg/cm <sup>2</sup>
Albicocche	12
Pere	14
Kiwi	10

## **2.12 CONSERVE DI POMODORO**

### *2.12.1 Pomodori pelati*

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti a adeguato trattamento termico industriale; si richiede l'assenza di difetti come ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

I pelati non devono presentare aspetto, colore o sapore anomali; non devono contenere nelle loro masse frammenti di buccia, organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. È esclusa la presenza di additivi conservanti o aromatizzanti artificiali.

### *2.12.2 Passata di pomodoro*

La passata dev'essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C, nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro o in recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi, sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata e l'etichettatura devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

## **2.13 SPEZIE, ERBE AROMATICHE E SALE**

### *2.13.1 Sale da cucina grosso e fino*

Il sale marino deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Il sale deve essere confezionato ed etichettato ai sensi del D.M. n. 562 del 10/08/1995. Deve essere di tipo a cristalli fini e grossi, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale. Il sale deve essere consegnato ai plessi serviti in confezioni di pezzatura adeguata, prive di tracce di umidità.

### *2.13.2 Aceto*

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenente più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente. Può essere eventualmente sostituito da aceto di mele.

### *2.13.3 Spezie ed aromi*

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente.

È preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, provenienti da coltivazioni di erbe officinali piemontesi qualora sia possibile la loro reperibilità.

### *2.13.4 Zafferano*

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

## **2.14 THE E INFUSI**

### *2.14.1 Camomilla*

La camomilla deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla normativa vigente.

L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo della indicazione del tipo di camomilla impiegata, la quale deve possedere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto. Deve essere consegnata in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalle norme di legge in materia.

### *2.14.2 Thè*

Il thè deve essere il prodotto ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di tè (*Assamica, Sinensis...*) e deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto.

Deve essere consegnato in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalle norme di legge in materia. Il thè non deve essere colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o di altre piante o con materie minerali.

### *2.14.3 Thè deteinato*

Il thè deteinato è prodotto generalmente con trattamento effettuato mediante l'impiego del solvente diclorometano (D. M. 12/12/79) avente le caratteristiche chimico-fisiche corrispondenti al Decreto summenzionato e deve possedere i seguenti requisiti:

- non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina non deve superare le 5 parti per mille;
- il tenore di umidità deve essere compreso fra il 6 ed il 10 per cento.

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione a caratteri ben visibili ed indelebili: "Thè deteinato".

Deve essere consegnato in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle disposizioni vigenti. Il thè deve essere consegnato in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine, riportanti tutte le indicazioni previste, a caratteri ben visibili e indelebili.

## **2.15 LIEVITI E ZUCCHERO**

### *2.15.1 Zucchero semolato*

Lo zucchero bianco raffinato deve possedere i requisiti previsti dal Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 51, e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,7%;
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo di 0,040% in peso;
- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,06% in peso.

Lo zucchero deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti e riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla normativa sopra citata.

Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, non deve contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità. Lo zucchero dovrà essere fornito in confezioni da Kg. 1, per essere utilizzato quale dolcificante.

### *2.15.2 Lievito per dolci*

Descrizione: Composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

### 2.15.3 *Lievito di birra fresco*

Descrizione: costituito da *Saccharomyces cerevisiae* attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge n. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i..

Etichettatura: vedi disposizioni generali

## **2.16 DESSERT**

### 2.16.1 *Gelato*

Il prodotto deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate ed i gelati devono essere igienicamente preparati (privi di inquinamento microbico e con carica batterica inferiore a 100 mila germi per grammo).

È vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o comunque non naturale, nonché di glutine.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e non deve presentare fenomeni di scongelamento incipiente. Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto. Il gelato richiesto è ai gusti frutta, vaniglia, cioccolato, fiordilatte, crema.

### 2.16.2 *Budino*

Budino al gusto vaniglia o cacao, confezionato in coppetta da 100/125 g, privo di additivi conservanti e di coloranti artificiali, idoneo al consumo anche dei soggetti affetti da celiachia.

Nel caso di impiego, per la preparazione, di prodotti premiscelati in polvere, si provvederà all'aggiunta esclusivamente di latte UHT e, eventualmente, zucchero. Il semilavorato non dovrà contenere additivi conservanti né coloranti artificiali. Il budino potrà essere preparato con un giorno di anticipo, versato in bicchieri di plastica a perdere, abbattuto di temperatura, conservato in frigorifero e trasportato ai terminali di distribuzione garantendo il mantenimento di una temperatura al cuore non superiore ai 10°C.

## **2.17 OMOGENEIZZATI**

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R. 128/99.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sottovuoto.

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine e proteine del latte.

## **2.18 LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (sassi, stelo, ecc.), esenti da attacchi di parassiti, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma.

Devono essere di grandezza uniforme, sani, asciutti, privi di parassiti, non ammuffiti, privi di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura e di polvere, essere dell'ultimo raccolto. È tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

I legumi secchi devono essere uniformemente essiccati (umidità della granella non superiore al 13%), con un anno al massimo di conservazione dalla raccolta.

Il prodotto deve essere etichettato e confezionato a norma delle vigenti leggi.

**Il prodotto deve essere "Gluten free" indicato in etichetta.**

Dovranno essere fornite le seguenti tipologie:

- Ceci
- Fagioli cannellini
- Fagioli di Spagna
- Fagioli borlotti
- Fagioli billò
- Lenticchie piccole tipo Castelluccio di Norcia
- Lenticchie rosse

- Piselli secchi decorticati
- Fave
- Azuki
- Soia verde e gialla

## **2.19 FRUTTA SECCA E SEMI**

Caratteristiche:

- essere conservati in confezione sottovuoto o comunque al riparo da fonti di calore e in contenitori ermetici.
- essere privi di frammenti e gusci
- essere privi di parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non avere gusto di rancido
- non essere trattato con anidride solforosa

Tipologie:

- mandorle
- nocciole
- noci
- semi di girasole
- semi di zucca
- semi di canapa decorticati
- semi di sesamo
- pinoli

Dovranno essere di prima categoria come definito da Reg CE 175/2001 e successive modifiche. Devono provenire dallo stesso luogo di produzione, essere sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, consistenti, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi di insetti e di acari, qualunque sia il loro stadio di sviluppo, privi di attacchi di parassiti, esenti da irrancidimento e di aspetto non oleoso, privi di muffe, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, sviluppati normalmente; sono esclusi i gherigli atrofizzati. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE con particolare riferimento alla soglia di assenza di micotossine.

## **2.20 ACQUA MINERALE NATURALE**

Si intende l'acqua proveniente da sorgenti naturali o perforate nazionali con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, confezionata così come scaturisce dalla sorgente e deve possedere le caratteristiche indicate nel D.Lgs. 25/01/1992 n. 105. Deve indicativamente presentare un residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/litro e la durezza deve essere compresa tra 10-15° francesi.

L'acqua minerale naturale erogata quale bevanda deve essere conforme alle caratteristiche organolettiche tipiche e cioè: inodore, insapore, incolore; in base ai referti delle analisi chimiche non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali. Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche dell'acqua, sia all'origine che alla fine della catena di imbottigliamento, nonché di distribuzione, essa deve risultare esente in ogni caso:

- da enterobatteri patogeni (con ricerca sistematica delle salmonelle);
- da altri germi patogeni;
- da germi indici di inquinamento fecale (conformi, streptococchi fecali, clostridi ecc...) che dovranno risultare assenti in almeno ml. 250;
- da *Pseudomonas auruginosa*, che dovrà risultare assente in almeno ml. 250;
- da *Staphylococcus aureus* con caratteristiche di patogenicità da ricercare alla fine della catena di imbottigliamento e che dovrà risultare assente in almeno ml. 250.

Per quanto riguarda la carica microbica saprofitaria dell'acqua minerale all'origine, essa deve essere limitata a poche unità microbiche per ml. L'acqua deve comunque essere rispondente alle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche indicate nel citato Decreto Ministeriale 17/02/81. La valutazione ed i relativi risultati degli accertamenti saranno effettuati in base alle metodiche di campionamento di analisi messe a punto dall'Istituto Superiore di Sanità (D. M. 13/01/93). Le confezioni non devono essere tenute in depositi esposti al sole.

## **2.21 SUCCHI DI FRUTTA/NETTARI DI FRUTTA**

I succhi di frutta/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata. I prodotti devono avere un tenore di succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Il prodotto non deve presentare sapore e odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti, non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche, esenti da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

I prodotti devono essere conformi al D.Lgs. n. 151 del 21.05.2004 e Decr. MIN. INDUSTRIA n. 312 del 16.06.1997.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta ....% minimo".

## **2.22 PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare dovranno osservare il disposto espresso dal D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992, dal D.P.R. n. 128 del 07/04/1999, dal D.Lgs n. 371 del 31/05/2001 e da ulteriori normative comunitarie e nazionali applicabili. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dal sopraccitato D.Lgs. n. 111/92 e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D. Lgs. 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in chilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Tutti i prodotti saranno, inoltre, soggetti a quanto disposto dal D.P.R.° n. 578 del 30/05/1953 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

## **2.23 PRODOTTI SURGELATI**

Gli alimenti surgelati devono rispettare le seguenti caratteristiche generali:

- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di

putrefazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. n° 110 del 27.01.1992. Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore. Lo scongelamento dei prodotti surgelati dovrà avvenire lentamente a temperatura non superiore a 4°C o rapidamente, con la cottura diretta.

#### *2.23.1 Prodotti ittici*

I prodotti, surgelati o congelati, devono essere conformi alle norme comunitarie relativamente agli aspetti igienico-sanitari, alla qualità delle materie prime impiegate e alle procedure di lavorazione. Dev'essere dichiarata la zona di provenienza.

I prodotti:

- non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, squame o loro residui;
- dovranno essere stati accuratamente toelettati, perfettamente deliscati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante;
- allo scongelamento non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento dovute a glassatura devono essere contenute entro il 25% del peso lordo;
- devono provenire da uno stabilimento nazionale o estero riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/04;
- devono essere etichettati ai sensi delle norme vigenti;
- devono essere presentati perfettamente eviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci devono essere confezionati;
- devono avere un livello di mercurio nei limiti previsti dalle norme vigenti.

Il pesce ed i prodotti ittici devono preferibilmente provenire da metodi certificati di produzione sostenibile sia derivanti dalla pesca che dall'acquacoltura.

#### *2.23.2 Ortaggi*

I prodotti:

- devono essere di prima qualità, sani ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia;
- devono risultare il più possibile omogenei per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non devono presentare colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti, larve o loro frammenti, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- non devono contenere tracce di infestazione da roditori;
- non devono presentare vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite;
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Le relative confezioni devono essere sigillate e riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

## **2.24 PRODOTTI VEGETARIANI/VEGANI**

Ai fini della realizzazione di piatti vegetariani dovranno essere disponibili:

- seitan al naturale;
- tofu al naturale;
- tempeh
- yogurt di soia;
- cosiddetto latte e panna di soia;

Descrizione: il tofu e il seitan dovranno, essere freschi e confezionati sottovuoto, di filiera italiana.

Confezionamento: la confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di

scadenza del prodotto.

Il seitan al naturale deve possedere la seguente composizione: Farina di grano tenero tipo 0, acqua, wandadou jiangyou (salsa di soia: acqua, soia, sale marino integrale, koji), sale marino intergale.

Il tofu al naturale deve possedere la seguente composizione: Semi di soia (57%), acqua, agente coagulante: nigari.

Devono essere senza aggiunta di aromi, spezie etc.

Il cosiddetto *latte di soia* deve avere i seguenti requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;



*Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio*

*Struttura temporanea Gestione del progetto “Welfare aziendale e benessere organizzativo  
nel Palazzo degli uffici della Regione Piemonte”*

*[benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it)*

*[benessere.organizzativo@regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@regione.piemonte.it)*

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 60 D.LGS. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE UNICA  
DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO**

**ALLEGATO 3 - TABELLA DELLE GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI**

<b>ALIMENTI</b>	<b>PORZIONE (grammi/ml)</b>
<b>Cereali, derivati e tuberi</b>	
Pasta o riso asciutti	70-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30-40
Pasta o riso per primi piatti con legumi o patate	40-50
Semolino in brodo	40-50
Gnocchi di patate	200
Farina di mais per polenta	70-80
Ravioli - Tortellini freschi asciutti	120-130
Ravioli - Tortellini freschi in brodo	50-60
Pasta per pizza	70-80
Patate per contorno	180-200
Patate per purea	180
Patate per minestrone/passati/creme	40-50
Grissini, Rubatà	20
Pane comune/integrale	60-70
Crostini di pane/Fette biscottate/Crackers come sostituzione del pane/per colazione/per spuntino	30-40
<b>Legumi</b>	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	60
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	150
Legumi secchi come secondo piatto	50
Tofù, seitan, Tempè	100
<b>Carne, Pesce e Uova</b>	
Carne bianca o rossa	100
Carne con osso	130
Carne per polpette/ripieni	70-80
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	120-130
Pesce surgelato	140-150
Tonno in scatola	80
Uova	n° 1 ½ - 2
Uova per preparazioni	n°1x6



*Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio*

*Struttura temporanea Gestione del progetto “Welfare aziendale e benessere organizzativo  
nel Palazzo degli uffici della Regione Piemonte”*

*[benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it)*

*[benessere.organizzativo@regione.piemonte.it](mailto:benessere.organizzativo@regione.piemonte.it)*

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 60 D.LGS. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE UNICA  
DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO**

**ALLEGATO 4 - PRODOTTI DI QUALITÀ DELLA REGIONE PIEMONTE**

**INDICE**

<b>1</b>	<b>INTRODUZIONE.....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>I SISTEMI DI QUALITÀ REGOLAMENTATI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI.....</b>	<b>3</b>
2.1	LA SITUAZIONE PIEMONTESE.....	4
<b>3</b>	<b>PRODUZIONI DI QUALITÀ NON CERTIFICATA.....</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>LA CULTURA ALIMENTARE PIEMONTESE.....</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>SITOGRAFIA.....</b>	<b>7</b>

## 1 INTRODUZIONE

La qualità alimentare di un prodotto può essere descritta dagli requisiti necessari a soddisfare i bisogni e le attese del consumatore.

Per definire la qualità alimentare si è soliti individuare e distinguere i suoi diversi requisiti:

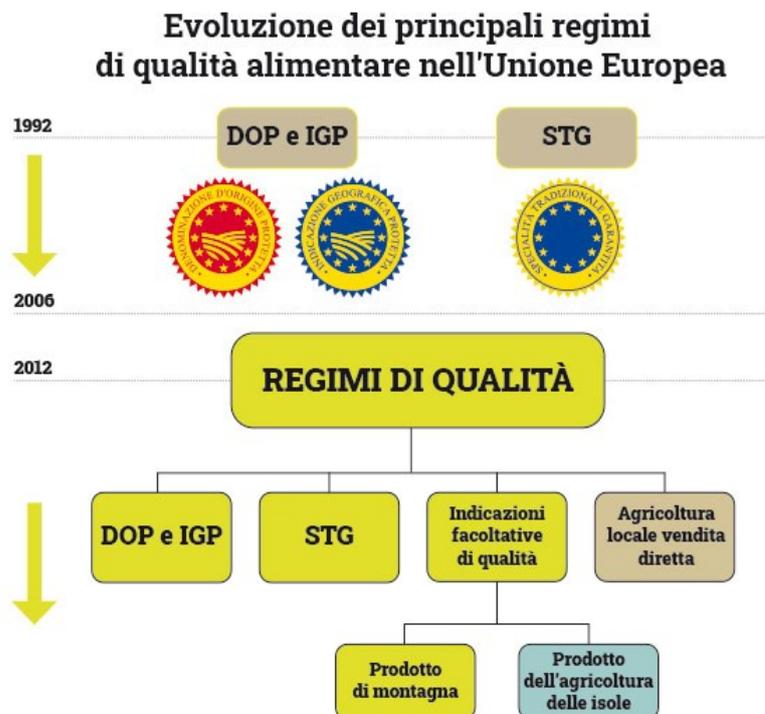
- i requisiti di prodotto in senso stretto:
  - a. la salubrità alimentare;
  - b. la conformità merceologica;
  - c. i principi nutrizionali;
  - d. gli aspetti sensoriali.
- i requisiti psicologici relativi al contesto produttivo e all'etica;
- i requisiti di garanzia:
  - a. le certificazioni;
  - b. la rintracciabilità.
- i requisiti del sistema prodotto-confezione relativi alle caratteristiche funzionali ed estetiche dell'imballaggio, alle informazioni riportate in etichetta e alle modalità d'uso;
- i requisiti del sistema prodotto-mercato inerenti alla disponibilità del prodotto e il relativo prezzo di vendita.

È utile ulteriormente distinguere tra qualità cogente, ovvero obbligatoriamente prevista dalla legge e controllata da un ente pubblico ispettivo, e qualità volontaria e garantita, cioè certificata da un ente terzo (es. organismo di certificazione). Quindi talune disposizioni identificanti, come gli aspetti igienico sanitari, le caratteristiche merceologiche e le informazioni in etichetta, trasformano i requisiti di salubrità, rintracciabilità e di etichettatura in prerequisiti da soddisfare quale condizione necessaria per poter immettere sul mercato un prodotto alimentare.

## 2 I SISTEMI DI QUALITÀ REGOLAMENTATI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Il Regolamento UE n. 1151/2012 disciplina i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Lo schema che segue riassume i principali regimi e la loro evoluzione normativa:



I regimi di qualità alimentare regolamentata riconosciuti e sostenuti sono individuati dal Reg. UE n.1305/2013 sul sostegno allo sviluppo rurale FEASR e sono:

1. Regimi di qualità istituiti a livello comunitario con apposita normativa:
  - Prodotti D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta);
  - Prodotti I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta);
  - S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita);
  - Vini D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta);
  - Prodotti dell'Agricoltura biologica,
  - Indicazioni facoltative di qualità (Prodotto di montagna).
  
2. Regimi di qualità riconosciuti dagli Stati membri in quanto conformi a specifici requisiti:
  - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI);
  - Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ);
  - Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale (SQNBA);
  - Prodotti afferenti ai Sistema di Qualità Regionali (SQR).

Tra i prodotti alimentari di qualità regolamentati, i più importanti per la Regione Piemonte, in termini di rilevanza socioeconomica e diffusione, sono:

- Prodotti e Vini D.O.P.;
- Prodotti I.G.P.;
- Prodotti di Agricoltura Biologica.

A seguire una breve descrizione delle tre produzioni.

## **2.1 PRODOTTI D.O.P. e I.G.P.**

Un prodotto agroalimentare può fregiarsi del riconoscimento DOP o IGP solo a seguito di approvazione, da parte della Commissione Europea, del Disciplinare di Produzione ossia un documento che contiene le indicazioni su come produrre, allevare, coltivare una specifica DOP o IGP e come confezionare il prodotto per la vendita al consumatore finale. Un altro documento fondamentale è il Piano dei Controlli, che racchiude tutte le altre informazioni e prescrizioni a cui devono adempiere gli operatori della filiera agroalimentare, siano essi produttori o confezionatori, che intendono avvalersi della denominazione DOP o IGP sul loro prodotto.

Per ottenere le certificazioni di produzione D.O.P. o I.G.P. vi è da rispettare un disciplinare di produzione, ovvero quel documento in cui sono descritte, in modo completo, gli elementi caratterizzanti il prodotto e tutte le fasi del suo processo produttivo:

- Nome: denominazione da proteggere utilizzata nel commercio o nel linguaggio comune;
- Caratteristiche del prodotto: materie prime e principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche, ed organolettiche;
- Zona di produzione;
- Prova dell'origine;
- Metodo di ottenimento del prodotto ed eventualmente dei metodi locali, leali e costanti nonché le informazioni relative al confezionamento;
- Elementi che stabiliscono il legame con la zona geografica intesi come legame tra qualità/caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico (D.O.P.) o legame tra qualità o reputazione (o altra caratteristica del prodotto) e l'origine geografica (IGP);
- Controlli: informazioni relative ai soggetti preposti al controllo e alla verifica sul rispetto del disciplinare di produzione;
- Regole relative al confezionamento e all'etichettatura

Il Disciplinare di produzione deve, infine, essere redatto in modo da poter mettere nelle condizioni l'Organismo di controllo di effettuare tutte le verifiche che garantiscano il rispetto dei parametri di qualità previsti e quindi che portino all'ottenimento e al mantenimento della certificazione.

### **2.1.1 PRODOTTI E VINI D.O.P.**

Un prodotto o un vino D.O.P è strettamente associato allo specifico territorio dal quale prende il nome. Esso risponde a tre requisiti:

- originario di un determinato luogo, Regione o Paese;
- la sua qualità e le sue caratteristiche derivano essenzialmente o esclusivamente da un particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani;

- le fasi della produzione devono svolgersi nella zona geografica delimitata.

Esiste quindi un legame molto stretto tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica.

### 2.1.2 PRODOTTI I.G.P.

Un prodotto con Indicazione Geografica Protetta (IGP) è un prodotto originario di un luogo, regione o paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica e la cui produzione si svolge, per almeno una delle sue fasi, nella zona geografica delimitata dal Disciplinare.

Un prodotto I.G.P. deve rispondere a tre condizioni:

- originario di un determinato luogo, Regione o Paese;
- alla regione geografica sono essenzialmente attribuibili: qualità, reputazione o altre caratteristiche;
- almeno una delle fasi di produzione deve svolgersi nell'area territoriale indicata.

### 2.1.3 IL SISTEMA DI QUALITÀ DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE (REG. UE 848/2018)

In base alla definizione del Codex Alimentarius, l'agricoltura biologica è *“un sistema integrato di produzione agricola, vegetale e animale, che evita il ricorso a fattori di produzione esterni all'attività agricola, privilegiando le pratiche di gestione. Essa impiega metodi colturali biologici e meccanici al posto di prodotti chimici di sintesi, tenendo conto dell'adattamento dei sistemi di produzione alle condizioni locali. L'agricoltura biologica promuove e migliora la salute dell'ecosistema e, in particolare, la biodiversità, i cicli biologici e l'attività biologica del suolo”*.

Per quanto riguarda l'allevamento, l'obiettivo di una produzione biologica è la qualità delle produzioni e non la massimizzazione della resa. Gli animali, pertanto, devono essere alimentati con prodotti vegetali ottenuti da produzione biologica e coltivati all'interno della stessa azienda agricola o nel comprensorio in cui essa ricade. Agli animali vengono, inoltre, garantite condizioni adeguate alle loro specifiche esigenze e la possibilità di esprimere il loro comportamento.

## 2.2 LA SITUAZIONE PIEMONTESE

Il Piemonte annovera 23 indicazioni geografiche riconosciute ai sensi della normativa dell'Unione Europea e iscritte nel Registro Europeo delle produzioni D.O.P. e I.G.P.:

- 10 prodotti D.O.P. della categoria Formaggi, di cui:
  - 7 esclusivamente piemontesi (Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Toma piemontese e Ossolano);
  - 3 interregionali (Gorgonzola, Grana padano e Taleggio).
- 2 prodotti D.O.P. e 3 prodotti I.G.P. della categoria Prodotti a base di carne, di cui:
  - 2 regionali (Crudo di Cuneo DOP e Salame Piemonte IGP);
  - 3 interregionali (Mortadella Bologna IGP, Salame Cremona IGP e Salamini italiani alla cacciatora DOP).
- 1 prodotto D.O.P. della categoria Pesci, molluschi e crostacei freschi (Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino);
- 1 prodotto D.O.P. e 5 prodotti I.G.P. della categoria Ortofrutticoli e cereali (Riso di Baraggia biellese e vercellese DOP, Nocciola del Piemonte IGP, Mela Rossa Cuneo IGP, Fagiolo Cuneo IGP, Castagna Cuneo IGP e Marrone della Val di Susa IGP);
- 1 prodotto I.G.P. della categoria Carni fresche (Vitelloni Piemontesi della Coscia).

## 3 PRODUZIONI DI QUALITÀ NON CERTIFICATA

Alla categoria delle produzioni di qualità non certificata appartiene il panorama vastissimo della biodiversità alimentare rappresentata dai Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), Presidi Slow Food, Denominazioni Comunali (De.Co.) e prodotti dei parchi.

I P.A.T. hanno un processo produttivo consolidato nel tempo e alcune operazioni unitarie sono legate al proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Questi prodotti, che possono essere oggetto di valorizzazione ed eventualmente ottenere deroghe comunitarie riguardanti l'igiene degli alimenti, sono individuati da ciascuna Regione. Le Regioni hanno il compito di accertarne i requisiti e trasmettere annualmente l'elenco dei propri prodotti al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per la conseguente redazione e pubblicazione nell'Elenco Nazionale dei P.A.T..

La pubblicazione di un prodotto nell'elenco nazionale non dà origine a diritti e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio stesso come avviene per le produzioni a denominazione di origine. Tuttavia, il nome di ciascun prodotto, o il suo eventuale sinonimo o termine dialettale, però, non può costituire oggetto di deposito o di richiesta di registrazione altrui, a decorrere dalla data di pubblicazione dell'elenco nazionale dei P.A.T. sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale sulla proprietà intellettuale e industriale.

#### **4 LA CULTURA ALIMENTARE PIEMONTESE**

Nel predisporre l'Offerta Tecnica è preferibile che il Gestore valorizzi i prodotti, le ricette e la cucina piemontese attraverso l'educazione alimentare e l'orientamento ai consumi applicando la scoperta della sostenibilità in tutte le sue declinazioni (ambientali, salutistiche, sociali ed economiche), con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- la valorizzazione degli aspetti ricchi e articolati della convivialità;
- la protezione della varietà e della biodiversità territoriale e locale;
- il trasferimento delle conoscenze, competenze e il saper fare, come straordinari giacimenti di ricchezza culturale;
- il tornare a un sano rapporto con il territorio, l'ambiente, il paesaggio e il contesto della materia prima, mirando all'eccellenza degli ingredienti;
- il riscoprire il valore del cibo come tramite di rapporto fertile fra le generazioni, nella semplicità e chiarezza dei suoi benefici;
- il recuperare i sapori e saperi antichi capaci di essere rinnovati nel gusto contemporaneo;
- il diffondere della cultura del gusto e del saper vivere attraverso il cibo autentico.

Il consumo di una cucina territoriale porta con sé un notevole bagaglio di aspetti culturali che vanno sicuramente oltre le accezioni sensoriali ed organolettiche dei cibi assaggiati. La cucina piemontese è farcita e connotata da alimenti cosiddetti di valore, intendendo per valore, caratteristiche connesse all'alimento stesso, elementi distintivi quali: composizione, genuinità, territorialità, tradizionalità, familiarità, innovatività, contesto d'acquisto, prezzo, modalità di preparazione e ancora aspetti legati alla sostenibilità: responsabilità, tracciabilità, prossimità, salubrità; non dimenticando anche qualità nutrizionali e fisiologiche che riguardano sazietà, digeribilità, peso corporeo e aspetti psicologici collegati a percezione, memoria personale, benessere psico-fisico, convivialità, appartenenza di gruppo.

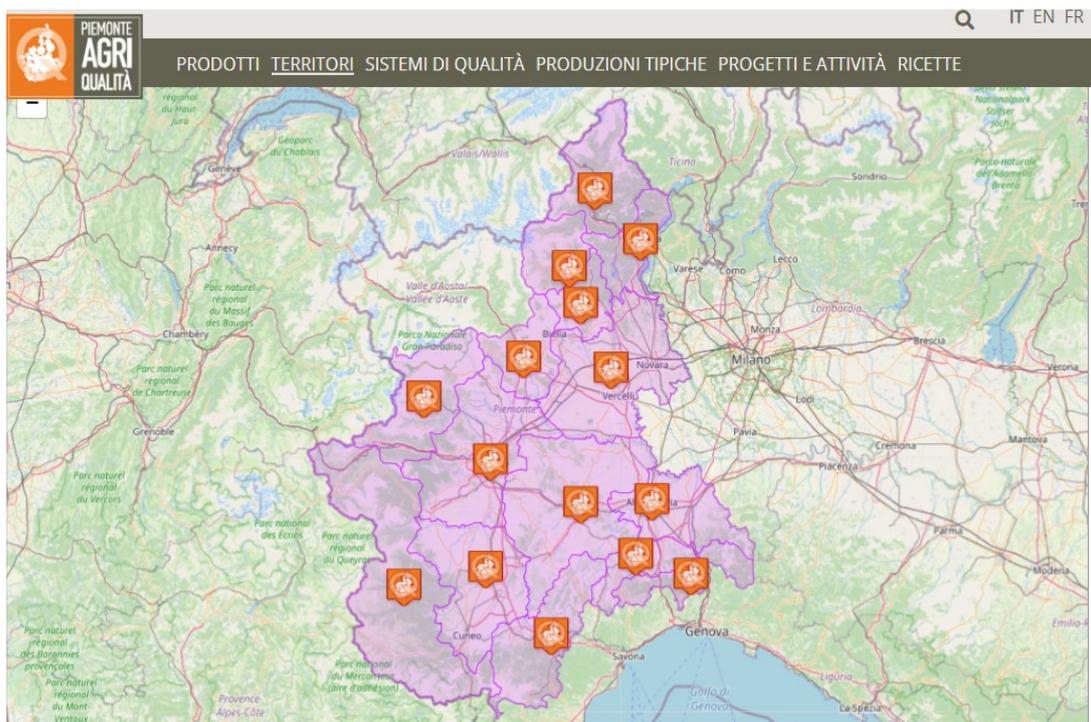
Al fine di adottare e applicare tali principi nel servizio di ristorazione tramite catering veicolato del Palazzo Unico della Regione Piemonte, è preferibile che il Gestore preveda menù composti da:

- Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) ovvero quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul territorio di provenienza in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. L'elenco dei PAT è pubblicato e aggiornato periodicamente al seguente link: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>;
- produzioni piemontesi a Denominazione di Origine Protetta DOP, ad Indicazione Geografica Protetta IGP e BIO da agricoltura biologica. Il sistema DOP, IGP e BIO, grazie alla certificazione comunitaria, dà maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

Un menù piemontese può attingere da un bacino di eccellenze agroalimentari molto vasto, esaltando la creatività delle preparazioni e negli accostamenti, stimolando le conversazioni tra commensali relative a: luoghi di provenienza, modalità e peculiarità produttive, nuove sensazioni gustative e ricordi trascorsi nei precedenti contatti con l'alimento. Il portale Piemonte Agriqualità (<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/>) definisce 15 territori caratterizzati da altrettanti paesaggi enogastronomici; sono aree del Piemonte corrispondenti ai territori definiti dal piano paesaggistico della Regione Piemonte a cui si possono declinare delle offerte di cucina territoriale piemontese:

- **Il centro collinare del Piemonte** - Il cuore del Piemonte, con le Langhe del Barolo e del Barbaresco, il Monferrato della Barbera e le dolci colline del Po;
- **Il Nord Est del Piemonte dei laghi** - Tra il Lago Maggiore e il Lago d'Orta;

- **Il Nord Ovest delle valli alpine franco provenzali** - La cultura delle vallate franco-provenzali, tra la Stura di Lanzo, l'Abbazia di Novalesa e il Parco del Gran Paradiso;
- **Il Nord Ovest delle valli alpine Walser** - L'eredità della cultura Walser dell'Alta Valsesia in un paesaggio dominato dalla maestosa presenza del Monte Rosa;
- **Il Nord Piemonte ossolano** - Le nove valli del Nord del Piemonte: dove scorre il fiume Toce, tra alpeggi mozzafiato e parchi naturali incontaminati e l'industrioso fondovalle;
- **Il Piemonte occidentale delle Valli Occitane** - Il Piemonte occitano, dall'alta Valle Susa alla Valle di Pesio, con il Monviso Re di Pietra e le sorgenti del Po;
- **Il Sud Est del Piemonte** - Nelle terre del Gavi e del Brachetto, dei ravioli e della farinata, tra Acqui, città della Bollente, e la valle Bormida;
- **Il Sud Piemonte delle Valli Appenniniche** - Dove nasce il fiume Tanaro, tra l'Alta Langa della nocciola e del moscato, e il monregalese dei pregiati funghi;
- **L'eporediese** - L'anfiteatro di Ivrea circondato dalla Serra, tra pianure fertili, laghetti morenici, colline vitate e i santuari delle prealpi biellesi;
- **La pianura alessandrina del Piemonte Orientale** - Tra Alessandria e Tortona, dove scorrono il Po, il Tanaro e lo Scrivia, con profumi di canestrelli e baci di dama;
- **La pianura del Sud Piemonte** - La piana tra la Stura di Demonte e il Po, dove il Marchesato di Saluzzo si affaccia sulla fertile pianura del cuneese;
- **La pianura novarese e vercellese del Nord Piemonte** - Terre di vini importanti, come il Ghemme e il Gattinara, e l'inconfondibile paesaggio della Baraggia dove cresce più pregiato riso d'Italia;
- **Le alte valli appenniniche** - A cavallo tra le montagne e il mare;
- **Le colline tra il biellese e il vercellese** - Boschi, prati, pascoli e alpeggi tra lanifici e santuari;
- **Pianura e prime montagne tra torinese e canavese** - Vaude, boschi, prati, residenze sabaude e la grande città dell'auto con le sue industrie.



## 5 SITOGRAFIA

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/promozione-qualita/prodotti-agroalimentari-tradizionali-pat>

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/>

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/progetti-e-attivita/educazione-alimentare-e-fattorie-didattiche>

<http://www.regioni.it/dalleregioni/2020/12/02/piemonte-accordo-di-collaborazione-tra-regione-piemonte-e-unioncamere-piemonte-per-la-realizzazione-del-progetto-iniziativa-di-informazione-e-di-educazione-alimentare-in-materia-di-agricolt-623857/>

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16681>

[https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_it](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_it)

[https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/eu-quality-food-and-drink\\_it](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/eu-quality-food-and-drink_it)

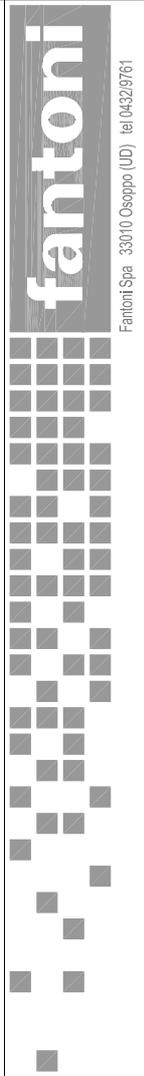
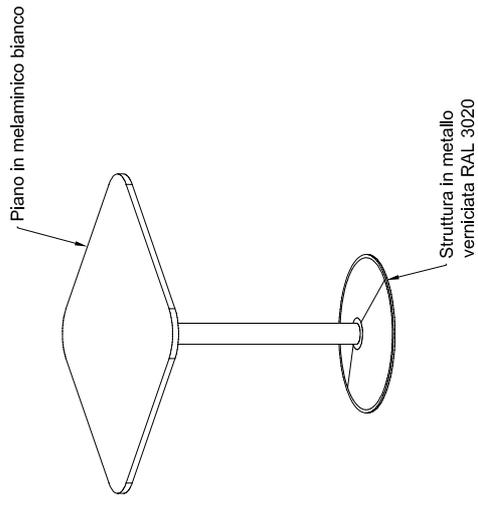
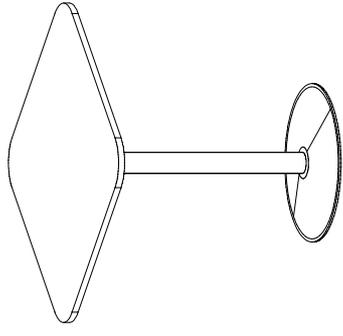
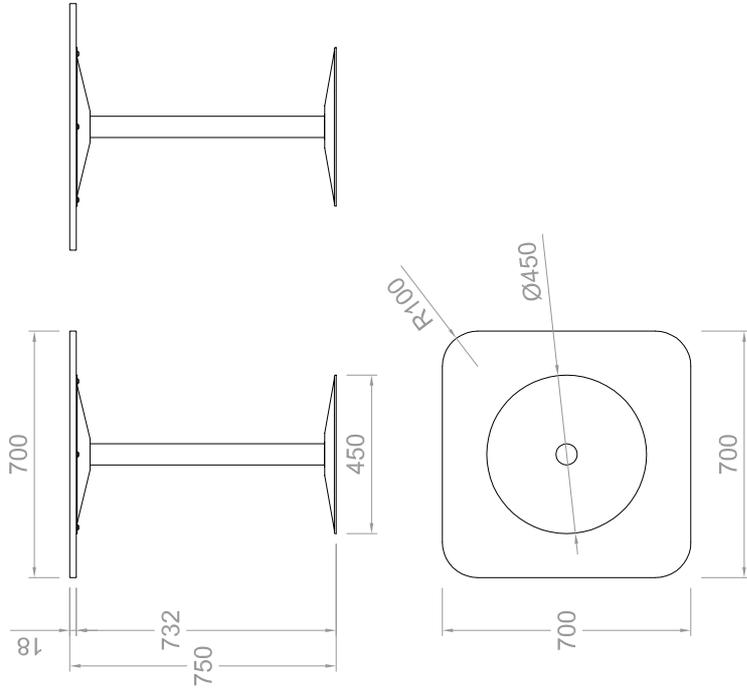
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/promozione-qualita/certificazioni-qualita-alimentare>



**Allegato 6 - Listino prodotti base**

ID	Tipologia prodotto	Descrizione prodotto	Prezzo unitario a base d'asta (IVA inclusa)	Punteggio Economico massimo attribuibile
1	Caffetteria	Caffè (espresso/lungo/macchiato)	1,10 €	0,65
2	Caffetteria	Caffè decaffeinato	1,30 €	0,35
3	Caffetteria	Caffè d'orzo/ginseng	1,30 €	0,35
4	Bibite	Acqua minerale naturale/frizzante/leggermente frizzante - 500 ml	1,00 €	0,20
5	Bibite	Bibite fredde - 500 ml	2,50 €	0,20
6	Bibite	Bibite fredde - 330 ml	2,05 €	0,20
7	Bibite	Succo di frutta - almeno 200 ml	2,10 €	0,20
8	Alimenti	Piatto freddo	5,00 €	1,20
9	Alimenti	Primo piatto caldo	5,00 €	1,30
10	Alimenti	Secondo piatto caldo	5,00 €	1,30
11	Alimenti	Contorno	2,00 €	1,20
12	Alimenti	Insalatona base - Insalata verde e minimo 4 ingredienti	5,00 €	1,20
13	Alimenti	Panini, tramezzini, toast, piadine, ecc.	3,50 €	0,65
14	Alimenti	Frutta/Macedonia fresca - almeno 200 gr	2,50 €	0,80
15	Alimenti	Dessert	2,50 €	0,20



**fantoni**

Fantoni Spa 33010 Osoppo (UD) tel 0432/9761

Oggetto	<b>REGIONE PIEMONTE - NUOVO PALAZZO DELLA GIUNTA E DEGLI UFFICI REGIONALI</b>		
Disegno	Disegno N.	1.H.1	
Sette	Data	24.02.2022	
	Revisione	10	Scala 1:15
	Elaborazione	G. Giordano	

A termini di legge ci riserviamo la proprietà di questo disegno con diritto di riproduzione e di cederlo a terzi senza nostra autorizzazione

# AIRA

SEDUTA BREAK / RIUNIONI INFORMALI

CODICE PRODOTTO  
2.D.1.b

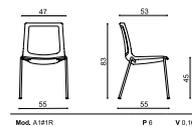
QUANTITÀ FORNITURA  
137 PZ



## Caratteristiche costruttive

- La monoscocca è realizzata in polipropilene ed è stampata ad iniezione.
- La versione monocolore è disponibile in 7 nuance.
- Nella parte inferiore della monoscocca sono costampati degli inserti filettati in ottone per il fissaggio alle varie basi.
- La monoscocca è fornita con distanziatori in elastomero antigraffio fissati direttamente al telaio; in opzione è disponibile il carter sottosedile.
- Il carter sottosedile è realizzato in polipropilene stampato ad iniezione con colori in tinta con la monoscocca. È equipaggiabile con sistema di ganci di allineamento a scomparsa.
- Base in tubo d'acciaio cromato.

## Dimensioni



## Colori scocche e telai

MONOSCocca  
monocolore

B01  
bianco



B  
cromato



STRUTTURA  
tubo a gancio

**Criteria di valutazione dell'offerta tecnica**

ID	Criterio di valutazione	Descrizione criterio di valutazione	Metodo di attribuzione	PT MAX
1	Modello organizzativo dedicato alla Concessione	<p>L'Offerente dovrà descrivere il modello organizzativo che si impegna a realizzare per l'erogazione dei servizi in Concessione, in particolare dovrà evidenziare:</p> <p>1.1 Organigramma dell'organizzazione dedicata, dimensionamento, specializzazione e qualifiche del personale, modalità di turnazione del personale e di sostituzione del personale assente (PT MAX 2);</p> <p>1.2 Capacità tecnico-professionali ed esperienze lavorative del Responsabile del Servizio (PT MAX 2);</p> <p>1.3 Modalità di interazione tra le figure chiave dell'organizzazione e l'Amministrazione (PT MAX 2);</p> <p>1.4 Soluzioni proposte per la gestione ottimale ed efficiente del servizio al fine di garantire il rispetto dei turni di consumazione del pasto (PT MAX 4).</p> <p>La valutazione terrà conto dell'esaustività, della funzionalità e della contestualizzazione del modello proposto in base ai locali adibiti al servizio e all'utenza prevista.</p>	Discrezionale	10
2	Modalità di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti	<p>L'Offerente dovrà descrivere nel dettaglio le modalità di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti che si impegna a implementare per l'erogazione del servizio oggetto della Concessione. In particolare, l'Offerente dovrà descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la modalità di preparazione (es. fresco-caldo, refrigerato, congelato, surgelato, sottovuoto, ecc.) e di confezionamento (es. vassoio personalizzato, con carrello multiporzione/monoporzione, ecc.) dei pasti che verrà adottata;</li> <li>- la modalità di distribuzione dei pasti all'utenza che verrà adottata (es. self-service, servizio al tavolo, ecc.);</li> <li>- la struttura logistica in termini di caratteristiche e adeguatezza della dotazione di automezzi e attrezzature (carrelli, contenitori, ecc.) utilizzati e le misure adottate per ridurre i tempi di trasporto dei pasti e per assicurare le caratteristiche organolettiche, le temperature di sicurezza e l'appetibilità dei cibi;</li> <li>- il progetto di allestimento degli spazi oggetto della Concessione che si impegna a realizzare per l'erogazione dei servizi volto a massimizzare la fruibilità, la funzionalità ed il comfort.</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto dell'esaustività, della funzionalità e della contestualizzazione del modello proposto in base ai locali adibiti al servizio e all'utenza prevista.</p>	Discrezionale	20

3	Varietà e modularità dei menù	<p>L'Offerente dovrà descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per il servizio di ristorazione tramite catering veicolato, in particolare dovrà evidenziare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le proposte gastronomiche ed i menù che verranno offerti, con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti, come descritti nell'Allegato "Prodotti di qualità della Regione Piemonte", e delle ricette della cucina del territorio piemontese ;</li> <li>- la varietà dei menù che saranno resi disponibili per esigenze dietetiche particolari (es. vegetariano oltre le specifiche tecniche di minima definite dai CAM, diete alimentari, allergie e intolleranze, motivi religiosi, ecc.).</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto della contestualizzazione alla realtà piemontese e della varietà dell'offerta proposta in relazione alla tipologia di utenza.</p>	Discrezionale	16
4	Modalità e soluzioni per l'avvio del servizio	<p>L'Offerente dovrà descrivere nel dettaglio le modalità operative e le soluzioni adottate durante la fase di avvio del servizio volte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a garantire l'erogazione dei pasti all'utenza anche durante la fase di predisposizione del servizio (es. tramite cucina mobile, cestino sostitutivo del pranzo, ecc.);</li> <li>- a ridurre le tempistiche per l'avvio del servizio di cui al paragrafo 18.3 del Capitolato Tecnico.</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto dell'efficacia e della contestualizzazione delle soluzioni proposte e della riduzione delle tempistiche per l'avvio del servizio.</p>	Discrezionale	5
5	Caratteristiche dei prodotti - Chilometro zero e filiera corta	<p>L'Offerente si impegna a utilizzare per la preparazione dei pasti previsti nel menù giornaliero di cui al paragrafo 7.1.1. del Capitolato Tecnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- meno di n. 3 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (0 PT);</li> <li>- almeno n. 3 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (PT 2);</li> <li>- almeno n. 5 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (PT 4);</li> <li>- almeno n. 7 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (PT 6);</li> </ul> <p>I prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.</p> <p>Per la definizione di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta si fa riferimento a quanto definito nel sub D, lett. c), punto 2 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020).</p>	Tabellare	6
6	Gestione ambientale e ciclo di vita - Riduzione impatti ambientali della logistica	<p>L'Offerente si impegna, per l'erogazione dei servizi di cui alla presente Concessione, all'utilizzo esclusivo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sì (PT 2)</li> <li>- No (PT 0)</li> </ul>	Tabellare	2

7	Gestione ambientale e ciclo di vita - Misure volte a ridurre l'impatto ambientale del servizio (riduzione rifiuti, gestione eccedenze, ecc.)	<p>L'Offerente dovrà presentare un Piano di Prevenzione e Gestione circolare dei Rifiuti contenente le proposte che si impegnerà ad attuare finalizzate al miglioramento della sostenibilità ambientale in termini di prevenzione, riduzione e gestione dei rifiuti, con particolare riguardo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le modalità e gli strumenti di rilevazione e di monitoraggio dello scarto alimentare nell'intero processo dall'approvvigionamento delle derrate alimentari al consumo finale dei pasti;</li> <li>- le azioni volte alla prevenzione e alla riduzione dello scarto alimentare di cui al punto precedente (es. modularità delle ricette, distribuzione di mezze porzioni per ciascuna portata a prezzo ridotto, ecc.);</li> <li>- le modalità di gestione degli alimenti non somministrati o residuati al termine della giornata lavorativa derivanti dall'erogazione del servizio (es. promozioni per l'acquisto dell'utenza degli alimenti non consumati, destinazione delle eventuali eccedenze alimentari ad associazioni non lucrative di utilità sociale, ecc.);</li> <li>- le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto della riduzione dell'impatto ambientale lungo tutto il ciclo di vita dei prodotti, delle tempistiche di implementazione e della prossimità delle soluzioni proposte nel Piano rispetto al luogo di produzione dello scarto.</p>	Discrezionale	4
8	Piano di comunicazione all'utenza	<p>L'Offerente dovrà presentare un Piano di comunicazione all'utenza con l'obiettivo di incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano di comunicazione deve indicare, in maniera chiara e sintetica, le iniziative che l'Offerente intende mettere in pratica nel corso del contratto con descrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dei materiali e di comunicazione e dei supporti che verranno utilizzati;</li> <li>- della cronologia annuale delle iniziative;</li> <li>- dei temi e dei contenuti che si intendono comunicare per la sensibilizzazione dell'utenza ad adottare buone pratiche alimentari e scelte responsabili di acquisto (es. provenienza dei prodotti, stagionalità, apporto calorico, combinazione pietanze, ecc.).</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto della concretezza, dell'eshaustività e del cronoprogramma delle iniziative e delle evidenze scientifiche a supporto del piano di comunicazione proposto.</p>	Discrezionale	3
9	Sistema per la prenotazione del turno e del pasto	<p>L'Offerente dovrà descrivere nel dettaglio il sistema per la prenotazione del pasto e del turno proposto in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- funzionalità (es. borsellino personale ricaricabile in grado di gestire credito a scalare, ecc.);</li> <li>- modalità di accesso (es. piattaforma web based, applicazione per smartphone, ecc.);</li> <li>- facilità d'uso del sistema da parte dell'utenza;</li> <li>- soluzioni adottate per consentire l'accesso al sistema di prenotazione del pasto e del turno alle persone con disabilità (es. ipovedenti).</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto della funzionalità e della contestualizzazione del sistema proposto.</p>	Discrezionale	5
10	Sistema informativo per la gestione integrata della Concessione	<p>L'Offerente dovrà descrivere nel dettaglio le funzionalità del Sistema Informativo proposto in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura e tipologia dei dati gestiti;</li> <li>- livelli e modalità di accesso degli utenti ai dati e ai documenti,</li> <li>- tempestività e facilità di consultazione dei dati e dei documenti presenti nel sistema;</li> <li>- gestione degli aggiornamenti ed esportazione dei dati;</li> <li>- gestione economica e contabile della commessa;</li> <li>- formazione degli utenti all'utilizzo del Sistema Informativo in relazione alla tipologia di utenza ed alle necessità di utilizzo;</li> <li>- presenza di funzionalità ulteriori rispetto a quelle minime richieste.</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto della funzionalità e della contestualizzazione del sistema informativo proposto.</p>	Discrezionale	3

11	Sistema di controllo e monitoraggio dei servizi erogati	<p>L'Offerente dovrà descrivere il sistema di controllo e monitoraggio dei servizi erogati che intende implementare per garantire i livelli di qualità richiesti, in particolare dovrà evidenziare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le metodologie di controllo e di monitoraggio;</li> <li>- le attrezzature e gli strumenti utilizzati;</li> <li>- la struttura organizzativa dedicata;</li> <li>- le modalità di gestione delle non conformità rilevate;</li> <li>- il template del report semestrale.</li> </ul> <p>La valutazione terrà conto della funzionalità, dell'efficacia e della contestualizzazione del sistema di controllo e monitoraggio proposto.</p>	Discrezionale	3
12	Certificazione del sistema di gestione della salute e sicurezza dei lavoratori	<p>Possesso della certificazione BS OHSAS 18001 o ISO 45001 o equivalente rilasciata da organismi accreditati, in corso di validità e pertinente ai servizi oggetto dell'appalto.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito al concorrente che possiede tale certificazione.</p>	Tabellare	1
13	Certificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare	<p>Possesso della certificazione inerente i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000 o equivalente rilasciata da organismi accreditati, in corso di validità e pertinente ai servizi oggetto dell'appalto.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito al concorrente che possiede tale certificazione.</p>	Tabellare	1
14	Certificazione del sistema di rintracciabilità agroalimentare	<p>Possesso della certificazione inerente i sistemi di rintracciabilità agroalimentare ISO 22005 o equivalente rilasciata da organismi accreditati, in corso di validità e pertinente ai servizi oggetto dell'appalto.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito al concorrente che possiede tale certificazione.</p>	Tabellare	1

**TOTALE**

**80**

**Piano Economico Finanziario**

CONTO ECONOMICO		RAZIONALE	DURATA CERTA DEL CONTRATTO		EVENTUALE RINNOVO	
			I ANNO	II ANNO	III ANNO	TOTALE
(+)	Fatturato	Vedi foglio "Stima fatturato"	970.921,00 €	970.921,00 €	970.921,00 €	<b>2.912.763,00 €</b>
	<b>(A) Ricavi Totali</b>		<b>970.921,00 €</b>	<b>970.921,00 €</b>	<b>970.921,00 €</b>	<b>2.912.763,00 €</b>
(-)	Costo personale	Vedi foglio "Stima manodopera"	422.293,10 €	422.293,10 €	422.293,10 €	<b>1.266.879,30 €</b>
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	Incidenza pari al 30% del fatturato	291.276,30 €	291.276,30 €	291.276,30 €	<b>873.828,90 €</b>
(-)	Spese generali (spese di trasporto, utenze, costi di manutenzione, oneri diversi di gestione, ecc.)	Incidenza pari al 10% del fatturato	97.092,10 €	97.092,10 €	97.092,10 €	<b>291.276,30 €</b>
(-)	<b>Canone d'uso a base d'asta</b>	<b>Pari all'1% del fatturato</b>	<b>9.709,21 €</b>	<b>9.709,21 €</b>	<b>9.709,21 €</b>	<b>29.127,63 €</b>
	<b>(B) Costi operativi totali</b>		<b>820.370,71 €</b>	<b>820.370,71 €</b>	<b>820.370,71 €</b>	<b>2.461.112,13 €</b>
	<b>(C) Margine operativo lordo (A) - (B)</b>		<b>150.550,29 €</b>	<b>150.550,29 €</b>	<b>150.550,29 €</b>	<b>451.650,87 €</b>
(-)	Ammortamento beni materiali	Stimato un investimento pari a 30.000 € per l'allestimento dei locali (es. bancone) e acquisto attrezzature (es. carrelli) + 100.000 € per l'acquisto di automezzi	65.000,00 €	65.000,00 €	0,00 €	<b>130.000,00 €</b>
(-)	Ammortamento beni immateriali		0,00 €		0,00 €	<b>0,00 €</b>
	<b>(D) Totale ammortamenti e accantonamenti</b>		<b>65.000,00 €</b>	<b>65.000,00 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>130.000,00 €</b>
	<b>(E) Margine operativo netto</b>		<b>85.550,29 €</b>	<b>85.550,29 €</b>	<b>150.550,29 €</b>	<b>321.650,87 €</b>
(-)	Oneri finanziari	Incidenza del 6% sul valore investito	3.900,00 €	3.900,00 €	0,00 €	<b>7.800,00 €</b>
	<b>(G) Utile ante imposte</b>		<b>81.650,29 €</b>	<b>81.650,29 €</b>	<b>150.550,29 €</b>	<b>313.850,87 €</b>
	<b>(G) Utile ante imposte (incidenza %)</b>		<b>8,41%</b>	<b>8,41%</b>	<b>15,51%</b>	<b>10,78%</b>
(-)	Imposte e tasse		41.936,96 €	41.936,96 €	58.472,96 €	<b>142.346,89 €</b>
		<i>IRES (24%)</i>	19.596,07 €	19.596,07 €	36.132,07 €	<b>75.324,21 €</b>
		<i>IRAP (3,9%)</i>	22.340,89 €	22.340,89 €	22.340,89 €	<b>67.022,68 €</b>
	<b>(H) Utile netto</b>		<b>39.713,33 €</b>	<b>39.713,33 €</b>	<b>92.077,33 €</b>	<b>171.503,98 €</b>
	<b>(H) Utile netto (incidenza %)</b>		<b>4,09%</b>	<b>4,09%</b>	<b>9,48%</b>	<b>5,89%</b>

**Stima fatturato**

Personale presente in sede al giorno (1.926 postazioni + 20 visitatori stimati)	1.946
Giorni di presenza annui a dipendente	208
Importo medio consumazione	7,00 €

Frequenza indicata nel questionario	% di dipendenti da questionario	% di dipendenti da questionario arrotondati	N° utenti stimato (% applicata anche ai visitatori esterni)	N° Giorni annui stimati di frequenza	N° pasti annui stimati	Importo annuo delle consumazioni stimato
Tutti i giorni	11,57%	11,50%	223	208	46.384	324.688,00 €
3/4 giorni a settimana	22,63%	22,50%	437	145	63.365	443.555,00 €
1/2 giorni a settimana	24,30%	24,00%	467	62	28.954	202.678,00 €
<b>STIMA FATTURATO ANNUO</b>					<b>138.703</b>	<b>970.921,00 €</b>





## SCHEMA DI CONTRATTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO

Con la presente scrittura privata da valersi per entrambe le parti ad ogni migliore effetto di ragione e di legge

tra

Regione Piemonte, con sede in ....., (C.F. ....), in persona del ....., ed autorizzato alla stipula del presente atto con provvedimento del .....

e

..... con sede in ....., Via ..... (C.F. n. .... - P.I. ....), in persona del legale rappresentante, ....., nato a ..... il ..... e residente a ..... Via ..... n. ...., di seguito denominato Concessionario.

### **PREMESSO CHE**

- con determina del ..... n. ...., Prot. n. .... del ....., sono stati approvati gli atti di gara per la concessione del servizio di ristorazione veicolata presso la sede unica della Regione Piemonte di Via Nizza, 330, Torino;
- con determina del ..... n. ...., Prot. n. .... del ....., è stata disposta l'indizione ed espletamento di una procedura ai sensi dell'art. 60 d.lgs. 50/2016 da aggiudicarsi in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione veicolata presso la sede unica della Regione Piemonte di Via Nizza, 330, Torino, per un valore massimo stimato pari ad Euro 2.912.763,00, oltre IVA e/o altre imposte e contributi di legge;
- a seguito delle operazioni di gara, svolta su ....., il Responsabile Unico del Procedimento ha formulato la proposta di aggiudicazione in favore di ..... che ha presentato la migliore offerta;
- con provvedimento del ..... n. ...., Prot. n. .... del ..... la concessione del servizio è stata quindi aggiudicata al concorrente .....
- a seguito della verifica del possesso in capo alla suddetta impresa dei requisiti di legge per la stipula dei contratti con le Pubbliche Amministrazioni, in data ..... l'aggiudicazione è divenuta efficace;
- *[eventuale]* in data..... con nota n. .... è stata avviata l'esecuzione del servizio in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016 *[se l'avvio anticipato precede le verifiche inserire: in data..... con nota n. .... è stata/o avviata/o la fornitura/servizio, ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016, nelle more delle verifiche come previsto dall' art. 8 co. 1 lett. a) Legge 120/2020, mediante comunicazione del Responsabile Unico del Procedimento].*

**Tutto ciò premesso, si conviene e si stipula quanto segue:**

### **ARTICOLO 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

1. Il rapporto contrattuale è disciplinato dalle norme del D.Lgs. 50/2016 e, per quanto compatibile, dalle norme del Codice civile e dalle clausole del presente Contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra le parti relativamente alle attività e prestazioni contrattuali.
2. Le clausole del presente Contratto sono sostituite, modificate o abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che, in tal caso, il Concessionario rinuncia ora per allora a promuovere eventuali azioni rivolte all'incremento del corrispettivo pattuito ovvero ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o risolvere il rapporto contrattuale.

## **ARTICOLO 2 - VALORE DELLE PREMESSE E DEGLI ALLEGATI**

1. Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.
2. Costituiscono, altresì, parte integrante e sostanziale del contratto il Capitolato tecnico e relativi allegati.
3. Formano parte integrante del presente contratto e non sono materialmente allegati allo stesso:
  - l'offerta economica, l'offerta tecnica e il Piano economico finanziario;
  - *[eventuale]* la procura speciale;
  - la garanzia definitiva e le polizze di responsabilità civile.

In caso di discordanza o contrasto ovvero di omissioni, gli atti e i documenti di gara prevarranno sugli atti e sui documenti prodotti dai concorrenti nella medesima sede, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate da quest'ultimi ed espressamente accettate dalla Regione Piemonte.

## **ARTICOLO 3 - OGGETTO**

1. Il presente Contratto ha ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione veicolata presso la sede unica della Regione Piemonte di Via Nizza, 330, Torino, come dettagliatamente descritto nel Capitolato tecnico.

## **ARTICOLO 4 - DECORRENZA DURATA ED OPZIONI**

1. Il contratto di concessione decorre dalla data di attestazione di avvio del servizio comunicata dal Responsabile Unico del Procedimento.
2. *[Eventuale in caso di avvio dell'esecuzione precedente alla stipula del contratto]* La Regione Piemonte si riserva la facoltà di ordinare l'avvio delle prestazioni oggetto del contratto, in tutto o anche solo in parte, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, nonché dei requisiti di qualificazione o nelle more della stipula ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e art. 8 co. 1 lett. a) Legge 120/2020, mediante comunicazione del Responsabile Unico del Procedimento. In caso di mancata successiva stipula del contratto, il Concessionario ha il dovere di pagare alla Regione Piemonte solo una quota del corrispettivo proporzionale alla durata dell'effettiva gestione.
3. La concessione del servizio ha durata di 24 mesi decorrenti dalla data di avvio del servizio.
4. La Regione Piemonte si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs 50/2016 alle medesime condizioni, per un periodo massimo di 12 mesi. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.
5. L'esecuzione avverrà nelle modalità indicate nel Capitolato Tecnico allegato.

## **ARTICOLO 5 - IMPORTO**

1. Il valore stimato del contratto di concessione è di € 2.912.763,00, oltre IVA e/o altre imposte e contributi di legge.

2. Il valore della concessione è stato determinato sulla base di una stima effettuata considerando il numero di utenti che giornalmente saranno presenti presso la sede unica della Regione Piemonte e non si deve ritenere il valore di ricavo in alcun modo garantito dalla Regione Piemonte essendo il rischio operativo interamente trasferito al Concessionario.
3. Il Concessionario si impegna a mantenere invariati i prezzi unitari per l'intera durata del servizio.

#### **ARTICOLO 6 - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**

1. Ai sensi dell'art. 165 co. 2 del Codice, il Gestore deve garantire l'equilibrio economico e finanziario della gestione del servizio che rappresenta il presupposto per la corretta allocazione dei rischi.
2. Qualora si verificano fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Gestore (quali ad esempio: rischio di contrazione della domanda di mercato e specifica, rischio di indisponibilità ecc.) ai sensi degli artt. 165, comma 6 del D.Lgs 50/2016.

#### **ARTICOLO 7 - CANONE D'USO E MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

1. Per l'uso dei locali oggetto della concessione, il Concessionario dovrà corrispondere alla Regione Piemonte il canone d'uso annuale pari a € ....., IVA esclusa.
2. Detto canone è stato determinato dal Concessionario in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime ed è, pertanto, fisso ed invariabile indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico del Concessionario di ogni relativo rischio e/o alea.
3. Il canone d'uso annuale dovrà essere corrisposto in rate semestrali anticipate di uguale ammontare previa emissione di regolari fatture da parte dell'Amministrazione, entro i seguenti termini:
  - il primo versamento semestrale deve essere effettuato prima dell'inizio della Concessione e documentato alla stipula del Contratto o (se precedente) alla data del verbale di consegna dei locali;
  - i successivi versamenti semestrali devono essere effettuati entro 15 giorni naturali e consecutivi dall'inizio del semestre di riferimento.
4. La Regione Piemonte emetterà le apposite fatture con l'integrazione delle eventuali penali addebitate al Concessionario.
5. Il Concessionario si impegna a pagare per intero il canone d'uso, senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione, e qualunque sia l'andamento economico della Concessione.

#### **ARTICOLO 8 - VARIANTI AL CONTRATTO**

1. Il contratto di concessione, durante il periodo della sua efficacia, potrà essere modificato nei limiti di quanto previsto dall'art. 175 D. Lgs. 50/2016.

#### **ARTICOLO 9 - OBBLIGHI DELLA REGIONE PIEMONTE**

1. La Regione Piemonte concede l'accesso nei propri locali al personale del Concessionario per l'esecuzione del servizio e/o altre attività connesse all'oggetto del Contratto, previo accordo con il DEC.

#### **ARTICOLO 10 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

1. Il Concessionario deve attenersi a tutte le norme del presente Contratto, alle condizioni di esecuzione definite nel Capitolato tecnico e a quanto proposto nell'Offerta Tecnica.
2. Il Concessionario si obbliga ad eseguire tutti i servizi oggetto del Contratto, dettagliatamente descritti nel Capitolato Tecnico, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nel Contratto, negli Atti di gara e nell'Offerta Tecnica.

3. Il Concessionario è vincolato alla piena attuazione del piano finanziario nei tempi previsti dallo stesso, ai sensi dell'art. 171 co. 3 lett. b) D.lgs. 50/2016.
4. Il Concessionario ha l'obbligo di corrispondere il canone d'uso di cui all'art. 7, secondo le modalità ivi previste.
5. Il Concessionario deve ottemperare e farsi carico del rispetto di tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 81/2008), nonché le disposizioni previdenziali e in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro incluse quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del Contratto. Il Concessionario si impegna altresì a verificare che il personale rispetti integralmente tali disposizioni.
6. Il Concessionario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro del comparto di categoria e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. L'obbligo permarrà anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.
7. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del Contratto, restano ad esclusivo carico del Concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati dai ricavi derivanti dalla gestione del servizio.
8. Sono a carico del Concessionario, intendendosi remunerati dai ricavi derivanti dalla gestione del servizio, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto del Contratto, nonché ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi comprese quelle relative ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione contrattuale.
9. Le attività contrattuali da svolgersi presso i locali della Regione Piemonte debbono essere eseguite senza interferire nel normale lavoro: le modalità ed i tempi debbono comunque essere concordati con il DEC.
11. Il Concessionario s'impegna ad utilizzare, per l'esecuzione del Contratto, personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale. A tal fine il Concessionario si impegna ad impartire un'adeguata formazione/informazione al proprio personale sui rischi specifici, propri dell'attività da svolgere, e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela ambientale.
12. Il Concessionario è tenuto a rispettare le misure di sicurezza previste dalla normativa vigente.

#### **ARTICOLO 11 - VERIFICA DI CONFORMITÀ**

1. Il DEC controlla l'esecuzione del contratto.
2. La verifica di conformità sarà effettuata nei luoghi e secondo le modalità previste nel Capitolato tecnico nel rispetto di quanto previsto nell'art. 102 del D.Lgs. 50/2016.
3. La suddetta verifica ha lo scopo di certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione.

#### **ART. 12 - TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA**

1. Il Concessionario deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative,

delle leggi e dai regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

### **ARTICOLO 13 - RESPONSABILITÀ PER DANNI E POLIZZA ASSICURATIVA**

1. Ogni responsabilità inerente all'esecuzione della fornitura è interamente a carico del Concessionario. Oltre alla responsabilità per l'esecuzione sono comprese:
  - la responsabilità per danni cagionati ai beni della Regione Piemonte;
  - la responsabilità per gli infortuni del personale addetto;
  - la responsabilità per danni cagionati a terzi e alla Regione Piemonte dal Concessionario stesso, in proprio o tramite il proprio personale, nel corso dell'esecuzione;
  - la responsabilità per danni a terzi per qualsiasi lesione o morte, derivanti dall'erogazione di cibi e bevande, quali ad esempio. intossicazione malori, vertigini, stati di incoscienza ecc....
2. La responsabilità suindicata, ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dall'esecuzione del contratto, in relazione all'attività svolta attraverso proprio personale dipendente o a qualunque titolo incaricato, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, saranno coperte da polizza assicurativa che il Concessionario deve stipulare con oneri a proprio carico, intendendosi compresa tra i terzi la stessa Regione Piemonte. La suddetta polizza deve:
  - prevedere un massimale unico minimo di Euro 2.500.000,00 per sinistro e per persona e deve comprendere anche la garanzia di Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) per un massimale minimo di Euro 2.500.000,00 per sinistro e di Euro 1.000.000,00 per persona;
  - essere stipulata ed esibita alla Regione Piemonte entro la data di avvio dell'esecuzione del Contratto.
3. Le Parti convengono che i massimali sopra riportati, eventuali esclusioni, scoperti, franchigie e/o qualsiasi altra limitazione di operatività della stessa polizza, non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte del Concessionario, che ne risponderà comunque nel suo valore complessivo, non essendo esonerato dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.
4. Il Concessionario dovrà provvedere in ogni caso, a proprie spese, alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti della Regione Piemonte in contraddittorio con i rappresentanti del Concessionario.
5. Detta Polizza non dovrà necessariamente essere stipulata *ex novo*, essendo sufficiente che ciascuna parte detenga una propria polizza a copertura dei rischi di danni a terzi (RCT) che dovrà contenere, oltre a quanto stabilito dalla normativa corrente in materia e a quant'altro previsto nel presente contratto, chiare e specifiche clausole con le quali siano previsti i massimali e le clausole richieste nel presente articolo.
6. L'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'esecuzione del Contratto, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare la copertura assicurativa di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto ai sensi del successivo art. 17 con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.
7. Il Concessionario con la sottoscrizione del presente contratto si impegna, qualora nella polizza presentata dovessero intervenire variazioni che comportino una diminuzione delle garanzie prestate, a sottoscrivere altra polizza che rispecchi le condizioni assicurative presenti nella polizza accettata dalla stazione appaltante alla sottoscrizione del contratto.

### **ARTICOLO 14 - GARANZIA DEFINITIVA**

1. A garanzia delle obbligazioni contrattuali, il Concessionario ha costituito, prima della stipula del Contratto, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, una garanzia definitiva di Euro ....., mediante polizza n. ... emessa il ..... da .....

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Regione Piemonte.
3. La garanzia definitiva è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni del Concessionario. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Concessionario, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che la Regione Piemonte ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e, quindi, sulla fideiussione per l'applicazione delle penali.
4. Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta.
5. La garanzia verrà svincolata progressivamente, secondo quanto stabilito all'art. 103, comma 5, D.Lgs. n. 50/2016, secondo le seguenti modalità:
  - il 60% della garanzia verrà svincolato al termine del primo anno contrattuale;
  - il restante 40% verrà svincolato alla conclusione del contratto.

#### **ARTICOLO 15 - GESTIONE DEGLI INDAEMPIMENTI E PENALI**

1. La Regione Piemonte dovrà segnalare, mediante comunicazione da inviare a mezzo PEC al Concessionario, gli eventuali inadempimenti contrattuali entro 7 giorni lavorativi dalla rilevazione dai medesimi.
2. L'invio della predetta comunicazione costituisce avvio del procedimento di contestazione di inadempimento e applicazione delle penali da parte della Regione Piemonte. Il Concessionario potrà proporre le proprie deduzioni per iscritto e supportate da una chiara ed esauriente documentazione nel termine massimo di 7 giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione. Qualora dette deduzioni non siano ritenute idonee a giudizio della Regione Piemonte a giustificare l'inadempimento ovvero non pervengano nel termine indicato, saranno applicate al Concessionario le penali previste nei commi successivi.
3. Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto della Regione Piemonte di pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori spese e danni per le violazioni e le inadempienze relative ai livelli di servizio stabiliti nella documentazione di gara, la Regione Piemonte si riserva di applicare penali nei casi e con le modalità di seguito descritte:

<b>INADEMPIMENTO</b>	<b>VALORE PENALE</b>
Ritardo nel pagamento del canone di concessione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• al primo ritardo, € 250,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari;</li> <li>• al secondo ritardo, € 500,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari;</li> <li>• al terzo ritardo, € 1.000,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari;</li> </ul> Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Ritardo nell'avvio della gestione transitoria di cui al paragrafo 18.3.2 del Capitolato Tecnico	€ 500,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari.
Ritardo nell'avvio del servizio	€ 500,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari.
Interruzione del servizio o mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al paragrafo 6 del Capitolato Tecnico	€ 500,00 per ogni giorno solare di interruzione del servizio o di mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al paragrafo 6 del

	Capitolato Tecnico non imputabile a cause di forza maggiore. Oltre i 10 gg solari di interruzione del servizio l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Inosservanza e violazione con riferimento alle caratteristiche delle derrate alimentari rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• € 150,00 alla prima infrazione;</li> <li>• € 250,00 alla seconda infrazione;</li> <li>• € 500,00 alla terza infrazione.</li> </ul> Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Non conformità riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e distribuzione dei pasti rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica	€ 500,00 per ogni infrazione
Inosservanza e violazione nella procedura di prenotazione e fornitura dei pasti (es. mancato riscontro alla prenotazione, non rispetto dei menù prenotati, delle tabelle merceologiche, delle grammature, ecc.)	€ 500,00 per ogni infrazione
Mancata o errata preparazione e/o somministrazione di diete speciali	€ 500,00 per ogni infrazione
Mancata fornitura e/o rifornimento di tutto quanto necessario all'erogazione in continuità del servizio (es. derrate alimentari, stoviglie ecc.)	€ 250,00 per ogni infrazione
Dotazione di automezzi e attrezzature non conformi rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• € 150,00 alla prima infrazione;</li> <li>• € 250,00 alla seconda infrazione;</li> <li>• € 500,00 alla terza infrazione.</li> </ul> Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Erogazione di prodotti oltre la loro data di scadenza	€ 1.000,00 per ogni infrazione
Mancata esposizione dei menù	€ 250,00 per ogni infrazione
Non conformità nella conduzione del servizio e gestione dei locali (es. carenza di pulizia, di manutenzione, errato conferimento rifiuti, ecc.)	€ 500,00 per ogni infrazione
Ritardo nell'invio della reportistica rispetto alle tempistiche definite nel paragrafo 24 del Capitolato Tecnico	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato aggiornamento della documentazione relativa alla Concessione (es. elenco attrezzature installate, personale, ecc.)	€ 100,00 per ogni infrazione
Mancata reperibilità del Responsabile del Servizio	€ 100,00 per ogni infrazione
Ritardo nella riconsegna dei locali	€ 1.000,00 per ogni giorno solare di ritardo
Altre non conformità rispetto a quanto definito nel Capitolato e a quanto eventualmente proposto in offerta tecnica	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 a € 2.500,00 per segnalazione a giudizio della Regione

4. Ai fini della contestazione delle penali di cui sopra, in tutte le ipotesi di inadempimento per ritardo della prestazione, come specificato nel Capitolato Tecnico, deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Gestore esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni stabilite nel Capitolato Tecnico; in tal caso la Regione Piemonte applicherà al Concessionario le penali definite in precedenza sino al momento in cui i servizi inizieranno ad essere prestati in modo effettivamente conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.
5. La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
6. L'importo delle penali verrà addebitato al Concessionario contestualmente all'emissione della fattura. In caso di mancato pagamento sarà trattenuto sull'importo cauzionale.

7. La Regione Piemonte potrà applicare le penali sopra indicate nella misura massima del 10% del valore del Contratto.

#### **ARTICOLO 16 - RECESSO**

1. La Regione Piemonte ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto con le modalità previste dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..
2. Al recesso unilaterale si applicano le prescrizioni di cui all'art. 176 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. relativamente alle ipotesi di cessazione del rapporto concessorio diverse dalla risoluzione per inadempimento del concessionario.

#### **ARTICOLO 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Fermo disposto quanto previsto dall'art. 176 del D. Lgs. 50/2016, la Regione Piemonte ha diritto di risolvere il Contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1453 e 1456 c.c. previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario mediante PEC, nei seguenti casi:
  - revoca/decadenza/annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni prescritte dalle norme di legge vigenti in materia;
  - esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato;
  - reiterate violazioni, almeno 3 per lo stesso tipo di infrazione o almeno 5 in caso di infrazioni di diverse tipologie, degli obblighi contrattuali, intervenute nell'arco di 12 mesi, non adempiuti neanche in seguito a diffida formale da parte della Regione Piemonte;
  - interruzione del servizio oltre i 10 gg solari, ad esclusione delle situazioni di causa di forza maggiore non debitamente comunicate alla Regione Piemonte;
  - ritardo nel pagamento del canone d'uso oltre i 15 gg solari;
  - ritardo nell'avvio del servizio oltre i 15 gg solari;
  - non conformità della polizza assicurativa e della cauzione definitiva;
  - in caso di perdita dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
  - in caso di fallimento del Concessionario, di liquidazione coatta e concordato preventivo, salvo il caso di concordato preventivo con continuità aziendale, ai sensi dell'articolo 110 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
  - violazioni alla disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010;
  - nei casi di cui all'art. 18 "Subappalto e cessione del Contratto" del presente Contratto;
  - nei casi di cui all'art. 21 "Trasparenza" del presente Contratto;
  - in caso di applicazione di penali per un importo superiore al 10% del valore del contratto;
  - infine, la Regione Piemonte può disporre la risoluzione nel caso in cui le verifiche relative all'accertamento dell'inesistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 o di tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84 del D.lgs. n. 159/2011 s.m.i. (cd. Codice Antimafia) diano esito negativo.
2. In caso di risoluzione del contratto la Regione Piemonte, oltre all'applicazione delle penalità previste, procederà all'incameramento della cauzione e all'eventuale esecuzione in danno, salvo il diritto al risarcimento degli eventuali ulteriori danni.
3. In caso di risoluzione del contratto, il Concessionario dovrà provvedere allo sgombero dei locali entro il termine stabilito nel Capitolato tecnico. In caso di inosservanza del termine, la Regione Piemonte procederà allo sgombero in danno del Concessionario, come previsto dalla legge.
4. Nei predetti casi e in ogni altra ipotesi di risoluzione anticipata del rapporto per inadempimento del Concessionario, si applicano le condizioni di subentro ai sensi dell'art. 176 comma 8 e 9 del Codice.

#### **ARTICOLO 18 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. Il subappalto è ammesso con le modalità di cui all'art. 174 del Codice, per le prestazioni indicate in sede di offerta.
2. Il Concessionario è responsabile dei danni che dovessero derivare alla Regione Piemonte o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

3. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario. Il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione appaltante.
4. Il Concessionario si obbliga a manlevare e tenere indenne la Regione Piemonte da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti o colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.
5. Ai sensi dell'art. 174, comma 4, del Codice, il Concessionario si impegna a comunicare alla Stazione appaltante, successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa: dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento della richiesta. Il Concessionario in ogni caso comunica alla Stazione appaltante ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la Concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nello svolgimento delle attività oggetto della presente Concessione.
6. Il Concessionario provvede a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali un'apposita verifica, svolta dalla stazione appaltante, abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.
7. Il Concessionario è responsabile in solido con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti del subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 174, comma 5, del Codice.
8. È assolutamente vietata, pena la risoluzione del Contratto per colpa del Concessionario e il risarcimento di ogni danno e spese della Regione Piemonte, la cessione totale o parziale del Contratto.

*[ovvero nel caso sia vietato il subappalto ossia qualora il Concessionario non l'abbia richiesto in offerta, sostituire tutto quanto sopra con quanto di seguito riportato]*

1. Non essendo stato richiesto in sede di gara, è fatto divieto al Concessionario di subappaltare le prestazioni oggetto del presente Contratto.
2. Il Concessionario è tenuto ad eseguire in proprio il servizio oggetto della concessione.

#### **ARTICOLO 19 - VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE E CESSIONE DEI CREDITI**

1. Nei casi previsti dall'art. 175, comma 1, lettera d), n. 2) e n. 3) e dall'art. 106 co. 13, del D. Lgs. 50/2016 si applicano le disposizioni in esso contenute.

#### **ARTICOLO 20 - TRACCIABILITÀ**

1. Il Concessionario assume, a pena di nullità assoluta del presente Contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i..
2. Il Concessionario deve comunicare alla Regione Piemonte, prima della stipulazione del Contratto, gli estremi (IBAN) del conto corrente dedicato ai sensi dell'art. 3 Legge 136/2010, per le operazioni finanziarie relative al presente contratto nonché le persone autorizzate ad operarvi.
3. Il Contratto si risolverà di diritto ex. art. 1456 c.c. in tutti i casi in cui, le transazioni, relative alla concessione in oggetto, sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
4. Il Concessionario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i.

#### **ARTICOLO 21 - TRASPARENZA**

1. Il Concessionario espressamente ed irrevocabilmente:
  - dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente Contratto;
  - dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del Contratto stesso;
  - si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di denaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente Contratto rispetto agli obblighi con essa assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risulti conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero Il Concessionario non rispetti gli impegni e gli obblighi ivi assunti, il Contratto si intende risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 c.c., per fatto e colpa del Concessionario, che è conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

#### **ARTICOLO 22 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

1. Il Responsabile unico del procedimento è .....

#### **ART. 23 - IL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE**

1. Il Direttore dell'esecuzione del contratto è .....
2. Il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede al coordinamento, direzione, al controllo tecnico contabile dell'esecuzione del contratto.
3. Il Direttore dell'esecuzione assicura la regolare esecuzione del contratto da parte del Concessionario, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità dei documenti contrattuali, adottando le misure coercitive eventualmente necessarie.
4. A tal fine il Direttore dell'esecuzione svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D. Lgs. 50/2016, nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a lui assegnati
5. Il Direttore dell'esecuzione del contratto è il referente del Concessionario per ogni questione relativa alla gestione del servizio e comunica al Concessionario tutte le informazioni relative all'esecuzione del servizio.
6. Il Direttore dell'esecuzione del contratto collabora con la stazione appaltante, fornendo dati, informazioni ed elementi utili anche ai fini dell'applicazione delle penali, della risoluzione contrattuale e del ricorso agli strumenti di risoluzione delle controversie.

#### **ARTICOLO 24 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

1. Con la stipula del presente Contratto, Il Concessionario individua nel/la Dott./Dott.ssa/Sig./Sig.ra ..... il Responsabile della concessione, con capacità di rappresentare ad ogni effetto Il Concessionario quale referente nei confronti della Regione Piemonte.
2. I dati di contatto del Responsabile della concessione sono:
  - Numero telefonico .....
  - Indirizzo PEC .....
  - Indirizzo PEO .....

#### **ARTICOLO 25 - SPESE CONTRATTUALI**

1. Tutte le spese inerenti all'aggiudicazione e alla stipulazione del presente Contratto sono interamente a carico del Concessionario.

2. L'imposta di bollo è a carico del Concessionario e al versamento all'erario provvede la Regione Piemonte in modalità virtuale.

#### **ARTICOLO 26 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Con la sottoscrizione del presente Contratto, le parti, in relazione ai trattamenti di dati personali effettuati in esecuzione del Contratto medesimo, si danno reciprocamente atto di aver preso visione e compreso, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (Regolamento generale protezione dei dati personali), tutte le informazioni riferite agli operatori economici e fornitori di lavori beni e servizi. L'informativa inerente al trattamento dei dati del fornitore da parte della Regione Piemonte è pubblicata alla pagina .....

#### **ARTICOLO 27 - FORO COMPETENTE**

1. Tutte le controversie o vertenze inerenti all'esecuzione ed all'interpretazione del Contratto saranno decise in via esclusiva dal Foro di Torino.

Le clausole di cui agli artt. 8 (Varianti al contratto), 15 (Penali), 16 (Recesso), 17 (Risoluzione del contratto), 25 (Spese contrattuali), 27 (Foro competente) del presente Contratto sono espressamente accettate con la sottoscrizione dell'atto mediante firma digitale ai sensi degli art. 1341, 1342 del c.c..

Il presente contratto è redatto in modalità elettronica ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016 e sottoscritto dalle Parti con firma digitale valida alla data odierna e a norma di legge.

Per il Concessionario

(Firma digitale – Legale rappresentante)

Per Regione Piemonte

(Firma digitale – Dirigente .....) )

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 60 D.LGS. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO**

**SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA**

**Operatore Economico:**

\_\_\_\_\_

**Offerta economica relativa alla percentuale in aumento del canone di concessione annuo posto a base d'asta (n. 2 cifre decimali ammesse)**

	<b>Punteggio Economico massimo attribuibile</b>	<b>Percentuale in aumento offerta (in cifre)</b>	<b>Percentuale in aumento offerta (in lettere)</b>
Percentuale in aumento offerta rispetto al canone di concessione annuo posto a base d'asta	10	____, __ %	_____/__ %

**Offerta economica relativa all ribasso percentuale del listino dei prodotti base (n. 2 cifre decimali ammesse)**  
Al listino dei prodotti di base, al netto del ribasso offerto dall'Operatore Economico aggiudicatario, verrà applicato l'arrotondamento matematico ai 5 centesimi di euro.

<b>Descrizione prodotto</b>	<b>Punteggio Economico massimo attribuibile</b>	<b>Percentuale di ribasso offerta (in cifre)</b>	<b>Percentuale di ribasso offerta (in lettere)</b>
Caffè (espresso/lungo/macchiato)	0,65	____, __ %	_____/__ %
Caffè decaffeinato	0,35	____, __ %	_____/__ %
Caffè d'orzo/ginseng	0,35	____, __ %	_____/__ %
Acqua minerale naturale/frizzante/leggermente frizzante - 500 ml	0,20	____, __ %	_____/__ %
Bibite fredde - 500 ml	0,20	____, __ %	_____/__ %
Bibite fredde - 330 ml	0,20	____, __ %	_____/__ %
Succo di frutta - almeno 200 ml	0,20	____, __ %	_____/__ %
Piatto freddo	1,20	____, __ %	_____/__ %
Primo piatto caldo	1,30	____, __ %	_____/__ %
Secondo piatto caldo	1,30	____, __ %	_____/__ %
Contorno	1,20	____, __ %	_____/__ %
Insalatona base - Insalata verde e minimo 4 ingredienti	1,20	____, __ %	_____/__ %
Panini, tramezzini, toast, piadine, ecc.	0,65	____, __ %	_____/__ %
Frutta/Macedonia fresca - almeno 200 gr	0,80	____, __ %	_____/__ %
Dessert	0,20	____, __ %	_____/__ %

L'impresa \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, in persona del \_\_\_\_\_ e legale rappresentante, (in caso di R.T.I. o Consorzio di concorrenti/Rete di imprese, indicare tutte le imprese raggruppande, raggruppate, consorziate o consorziande, retiste) (di seguito, "Impresa", "Raggruppamento", "Consorzio" o "Rete")

**DICHIARA**

- che l'importo complessivo delle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza da sostenere per l'esecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016 è pari ad € \_\_\_\_\_ = (\_\_\_\_\_/\_\_);
- che l'importo complessivo stimato del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio ai sensi dell'art.95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016 è pari ad € \_\_\_\_\_ = (\_\_\_\_\_/\_\_).



**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 60 D.LGS. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO  
IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PRESSO LA SEDE  
UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE DI VIA NIZZA 330 TORINO**

**MODELLO SCHEMA DI OFFERTA TECNICA**

Operatore economico	
---------------------	--

**Ai fini della compilazione del presente schema di offerta tecnica, il Concorrente dovrà far riferimento ai criteri/sub-criteri di valutazione riportati nell'allegato "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica".**

**Tabella 1: Elementi valutabili ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico**

**1. MODELLO ORGANIZZATIVO DEDICATO ALLA CONCESSIONE (max 10 punti)**

*[include i sub-criteri di valutazione n. 1.1, 1.2, 1.3, 1.4]*

**1.1 Organigramma dell'organizzazione dedicata, dimensionamento, specializzazione e qualifiche del personale, modalità di turnazione del personale e di sostituzione del personale assente (max 2 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---



---

**1.2 Capacità tecnico-professionali ed esperienze lavorative del Responsabile del Servizio (max 2 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---



---

**1.3 Modalità di interazione tra le figure chiave dell'organizzazione e l'Amministrazione (max 2 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---



---

**1.4 Soluzioni proposte per la gestione ottimale ed efficiente del servizio al fine di garantire il rispetto dei turni di consumazione del pasto (max 4 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---



---

**2. MODALITÀ DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI (max 20 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---



---

**3. VARIETÀ E MODULARITÀ DEI MENÙ (max 16 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---



---

**4. MODALITÀ E SOLUZIONI PER L'AVVIO DEL SERVIZIO (max 5 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---

**5. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA (max 6 punti)**

**Il Concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti previsti nel menù giornaliero di cui al paragrafo 7.1.1. del Capitolato Tecnico:**

*[a cura del concorrente – barrare l'opzione offerta]*

- meno di n. 3 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (0 punti);
- almeno n. 3 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (2 punti);
- almeno n. 5 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (4 punti);
- almeno n. 7 prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta (6 punti);

**6. GESTIONE AMBIENTALE E CICLO DI VITA - RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA (max 2 punti)**

**Il Concorrente si impegna, per l'erogazione dei servizi di cui alla presente Concessione, all'utilizzo esclusivo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)**

*[a cura del concorrente – barrare l'opzione offerta]*

- Sì (2 punti)
- No (0 punti)

**7. GESTIONE AMBIENTALE E CICLO DI VITA - MISURE VOLTE A RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE DEL SERVIZIO (RIDUZIONE RIFIUTI, GESTIONE ECCELENZE, ECC.) (max 4 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---

---

**8. PIANO DI COMUNICAZIONE ALL'UTENZA (max 3 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---

---

**9. SISTEMA PER LA PRENOTAZIONE DEL TURNO E DEL PASTO (max 5 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---

---

**10. SISTEMA INFORMATIVO PER LA GESTIONE INTEGRATA DELLA CONCESSIONE (max 3 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---

---

**11. SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI (max 3 punti)**

*[a cura del concorrente]*

---

---

**12. CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI (max 1 punto)**

**Possesso della certificazione BS OHSAS 18001 o ISO 45001 o equivalente rilasciata da organismi accreditati, in corso di validità e pertinente ai servizi oggetto dell'appalto:**

[a cura del concorrente – barrare l'opzione offerta]

- Sì (1 punto)
- No (0 punti)

**13. CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (max 1 punto)**

**Possesso della certificazione inerente i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000 o equivalente rilasciata da organismi accreditati, in corso di validità e pertinente ai servizi oggetto dell'appalto:**

[a cura del concorrente – barrare l'opzione offerta]

- Sì (1 punto)
- No (0 punti)

**14. CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ AGROALIMENTARE (max 1 punto)**

**Possesso della certificazione inerente i sistemi di rintracciabilità agroalimentare ISO 22005 o equivalente rilasciata da organismi accreditati, in corso di validità e pertinente ai servizi oggetto dell'appalto:**

[a cura del concorrente – barrare l'opzione offerta]

- Sì (1 punto)
- No (0 punti)

Il Legale Rappresentante  
(Firmato digitalmente)

DICHIARAZIONE CIRCA LA RISERVATEZZA DI ALCUNE PARTI DELL'OFFERTA TECNICA

Il Sottoscritto,

....., nato/a a ..... il ....., nella sua qualità di *(indicare se legale rappresentante o procuratore legale)*..... dell'Operatore Economico *(indicare in questo campo la ragione sociale)*....., P. IVA ....., con riferimento all'offerta presentata nell'ambito della procedura in oggetto,

**autorizza**, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara.

**oppure**

**non autorizza**<sup>1</sup>, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia delle parti dell'offerta tecnica (inclusivo di tutti i documenti tecnici allegati) concernenti:

.....  
.....  
essendo queste atte a rivelare il know-how industriale e commerciale dell'operatore economico offerente, per le seguenti ragioni:

.....  
.....  
Pertanto, con riferimento alle parti dell'offerta tecnica sopra indicate, il Concorrente intende esercitare, ai sensi e nei limiti di cui all'art. 53 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., il proprio diritto alla riservatezza.

Il Legale Rappresentante  
(Firmato digitalmente)

<sup>1</sup> Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53 del Codice dei contratti pubblici.



**DOCUMENTO UNICO DI  
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

*Realizzato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81 del 09 Aprile 2008 e s.m.i*

*Allegato al Contratto d'appalto:*

Ente:

**REGIONE PIEMONTE**

Sede

**Via Nizza, 330 – Torino**

**"GRATTACIELO REGIONE PIEMONTE"**

**Rev.00 del 11.05.2023**

**ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO**

<b>NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE</b>	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>RTI C.I.C.L.A.T. – GUERRATO S.P.A. – BLUENERGY ASSISTANCE</b>
<i>Datore di lavoro -Titolare Capogruppo RTI</i>	
<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

<b>NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE</b>	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>A.T.I. FANTONI Spa – ARES LINE Spa –ISET TELECOM SRL –STUDIO VALLE</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare Capogruppo A.T.I.</i>	
<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

<b>NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE</b>	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>I.S.S.V. – International Security Service Vigilanza S.p.a</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	

0

<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

<b>NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE</b>	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>A.T.I. C.M.B Società Cooperativa Muratori e Braccianti di Carpi e IDROTERMICA Società Cooperativa</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare Capogruppo A.T.I.</i>	
<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

<b>NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE</b>	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>C.S.I. PIEMONTE Consorzio per il Sistema Informativo</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	
<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>TIM – ISET TELECOM (presidio)</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	
<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>TELECOM (fornitura e installazione MONITOR)</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	
<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE	
<b>Impresa Appaltatrice</b>	<b>TEMREX SRL</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	
<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	

0

<i>Firma</i>	
--------------	--

NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE	
<b><i>Impresa Appaltatrice</i></b>	<b>SCHINDLER</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	
<i>Firma</i>	
<b><i>Regione Piemonte – R.U.P.</i></b>	
<i>Firma</i>	

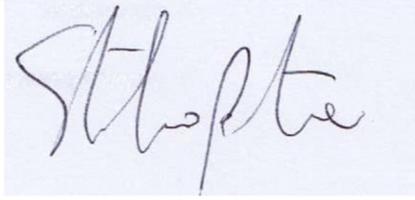
NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE	
<b><i>Impresa Appaltatrice</i></b>	<b>P.LOG</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	
<i>Firma</i>	
<b><i>Regione Piemonte – R.U.P.</i></b>	
<i>Firma</i>	

NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE	
<b><i>Impresa Appaltatrice</i></b>	<b>AXITEA</b>
<i>Datore di lavoro - Titolare</i>	

0

<i>Firma</i>	
<b>Regione Piemonte – R.U.P.</b>	
<i>Firma</i>	

Per presa visione:

<b>Nominativo RSPP</b>	Ing. Stefano Baitone
<i>Firma</i>	

**Il presente documento si compone di 62 pagine.**

Il Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice dichiara di aver preso visione, di condividere ed accettare i contenuti del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, di essere stato informato circa i rischi presenti nei locali degli edifici che verranno utilizzati per le attività in oggetto e di informare il proprio personale, di cui si assume sin d'ora la responsabilità dell'operato, delle disposizioni in materia di sicurezza individuate, nonché delle prescrizioni e delle procedure indicate nel presente documento e nei suoi allegati.

Si impegna inoltre a comunicare qualsiasi variazione rispetto a quanto riportato nel presente Documento.

## **INDICE**

<b>I. PREMESSA</b>	<b>5</b>
I.A FINALITA' DEL DOCUMENTO E CAMPO DI APPLICAZIONE	5
I.B DEFINIZIONI	6
OGGETTO DELL'APPALTO	7
<b>II. ORGANIZZAZIONE</b>	<b>7</b>
COMMITTENTE	7
II.A SOCIETA' APPALTATRICE	8
II.B ADEMPIMENTI A CARICO DELLA SOCIETA' APPALTATRICE	8
<b>III. ATTIVITÀ E AREE DI LAVORO</b>	<b>9</b>
III.A GESTIONE DELLE EMERGENZE	10
<b>IV. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA</b>	<b>12</b>
IV.A CRITERI DI VALUTAZIONE	12
IV.B VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI E MISURE DI PREVENZIONE	14
IV.B.1 Principali indicazioni di carattere generale	14
IV.C Interferenze e rischi	15
IV.C.1 Rischi principali del committente	16
IV.C.2 Rischi da interferenze specifiche dell'appalto	22
IV.C.3 Misure aggiuntive per la riduzione delle interferenze	27
<b>V. MISURE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE</b>	<b>28</b>
<b>VI. VALUTAZIONE DEI COSTI DA INTERFERENZA</b>	<b>30</b>
VI.A.1 Elaborazione procedure di sicurezza	30
VI.A.2 Riunioni di coordinamento delle attività	30
VI.A.3 Corso di formazione esterna su tematiche indicate dal committente (procedure sicurezza sedi regionali)	31
VI.A.4 Corso di formazione interna su tematiche indicate dal committente (aspetti di coordinamento e gestione rischi nel corso delle lavorazioni specifiche dell'appalto)	31
VI.A.5 Isolamento, delimitazione, interdizione e pulizia di aree/locali di lavoro	32
<b>VII. ALLEGATI</b>	<b>33</b>
VII.A VERBALE RIUNIONE DI SOPRALLUOGO E COORDINAMENTO	33
VII.A Check – list verifica idoneità professionale	35
VII.B DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO	36

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE**  
**E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**

**DUVRI**

0

VII.B.1	Elenco sedi	36
VII.B.2	Piano di emergenze e evacuazione eventuali prescrizione per gestione terzi	36

## I. PREMESSA

### I.A FINALITA' DEL DOCUMENTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito DUVRI) è predisposto da Regione Piemonte, committente e stazione appaltante delle attività oggetto dell'appalto (nel seguito Committente), in virtù di quanto definito dall'art.26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 e costituisce parte integrante del Contratto di Appalto.

La finalità del documento è valutare ed eliminare o ridurre i rischi dovuti alle interferenze tra le attività affidate ad appaltatori (imprese o lavoratori autonomi), e loro eventuali subappaltatori, e le attività svolte nello stesso luogo di lavoro dal Committente. Non si estende invece ai rischi specifici delle imprese appaltatrici e/o dei singoli lavoratori autonomi.

A titolo esemplificativo, sono **rischi interferenti**, per i quali occorre redigere il DUVRI:

- i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- i rischi immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- i rischi esistenti nel luogo di lavoro del Committente (ove è previsto che debba operare l'appaltatore) ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal Committente;
- i rischi derivanti dalle attività svolte dall'appaltatore nei confronti di eventuali soggetti terzi saltuariamente presenti nell'unità produttiva dove è chiamato a fornire la sua prestazione.

Il documento, redatto dal Committente, può essere integrato da eventuali proposte di integrazione da parte dell'appaltatore, il quale durante tutto il periodo delle attività è tenuto a tenersi in contatto costante con i referenti incaricati e comunicare gli eventuali approfondimenti relativi ai rischi specifici connessi alle attività svolte e al fine di poter completare e meglio garantire la sicurezza.

Il DUVRI è da considerarsi un documento "dinamico" e pertanto la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui, nel corso di esecuzione del contratto, dovessero verificarsi situazioni mutate nello svolgimento delle attività, quali modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o interventi di nuovi soggetti, incidenti sulle modalità di gestione e svolgimento dei servizi, configurando nuovi potenziali rischi da interferenze.

Le aziende appaltatrici e i lavoratori autonomi non possono svolgere mansioni non elencate tra quelle oggetto dell'attività, autorizzate dal datore di lavoro e per le quali sono state fornite tutte le informazioni utili.

## **I.B DEFINIZIONI**

Si riportano alcune definizioni per una maggiore comprensione e uniformità della terminologia utilizzata:

- **Appaltante o Committente:** colui che richiede un lavoro o una prestazione;
- **Appaltatore:** soggetto che si obbliga nei confronti del Committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri;
- **Contratto di appalto:** contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro (art. 1665 e segg. Codice Civile). Il contratto deve prevedere, tra l'altro, specifiche clausole in materia di sicurezza;
- **Contratto d'opera:** si configura quando una persona si obbliga verso un'altra persona fisica o giuridica a fornire un'opera o un servizio pervenendo al risultato concordato senza vincolo di subordinazione nei confronti del Committente. (art. 2222 Codice Civile)
- **Contratto di somministrazione:** contratto con il quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire, a favore dell'altra, prestazioni periodiche o continuative di cose. (art. 1559 Codice Civile)
- **Costi relativi alla sicurezza nel DUVRI:** le spese derivanti dall'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione connesse alla presenza di rischi da interferenza. Sono fatti salvi i costi per la sicurezza connessi alle attività proprie dell'impresa appaltatrice;
- **Datore di lavoro Committente (DLC):** è il soggetto che avendone l'autorità, affida "lavori, servizi e forniture" ad un operatore economico (impresa o lavoratore autonomo) all'interno della propria azienda. È il titolare di cui agli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/08.
- **Subappaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- **Lavoratore autonomo o prestatore d'opera:** è colui che mette a disposizione del Committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera della ditta;
- **Lavoratore:** persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari;
- **Misure di prevenzione e protezione:** sono le misure e gli interventi ritenuti idonei a garantire la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori a seguito della valutazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro;
- **Subappalto:** il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.);
- **Rischi interferenti:** tutti i rischi derivanti da interferenze correlati all'affidamento di attività all'interno dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)

DUVRI

0

## OGGETTO DELL'APPALTO

DESCRIZIONE SERVIZI CONTRATTUALIZZATI – FACILITY MANAGEMENT			
NUOVO CENTRO DIREZIONALE REGIONE PIEMONTE			
SOCIETÀ CONTRATTUALIZZATA	DESCRIZIONE APPALTO	REFERENTE IMPRESA	REFERENTE REGIONE PIEMONTE
R.T.I. C.I.C.L.A.T. - GUERRATO S.P.A. - BLUENERGY ASSISTANCE S.R.L. *	Accordo quadro Consip Grandi Immobili Lotto 3 - manutenzione impianti - igiene ambientale - altri servizi ● SERVIZIO DI MANUTENZIONE IMPIANTI - Impianti elettrici - Impianti speciali - Impianti climatizzazione - Impianti idrico-sanitari - Impianti antincendio - Presidio tecnologico ● SERVIZI DI IGIENE AMBIENTALE - Pulizia - Presidio pulizia - Disinfestazione e derattizzazione - Manutenzione del verde ● ALTRI SERVIZI - Reception - Facchinaggio	VIGGIANI MARIA LUISA	R.U.P. FACIPIERI ANNAMARIA
A.T.I. FANTONI Spa - ARES LINE Spa - ISET TELECOM SRL - STUDIO VALLE	Fornitura arredi e allestimenti	RIVA CLAUDIO - ISOLA MARCO	R.U.P. FACIPIERI ANNAMARIA  D.E.C. Arch. TANGI FRANCESCA
I.S.S.V. – International Security Service Vigilanza S.p.A.	Servizio di vigilanza	MELE	R.U.P. FACIPIERI ANNAMARIA
A.T.I. C.M.B. Società Cooperativa Muratori e Braccianti di Carpi e IDROTERMICA Società Cooperativa	Lavori del nuovo complesso amministrativo ed istituzionale dell'Ente Regione Piemonte e manutenzione	BELTRAMELLI FABIO	R.U.P. FACIPIERI ANNAMARIA
<b><i>SUB-APPALTI C.M.B.</i></b>			
ESSECI	Manutenzione ordinaria impianti e presidi antincendio		
SG IMPIANTI	Manutenzione impianti termoidraulici, gas, antincendio, condizionamento		
KIEBACK&PETER	Installazione Impianti di Automazione aria-servizi		
R&A TECNICA	Manutenzione ordinaria impianti elettrici, meccanici, antincendio		
SANATEC	Servizio di facchinaggio, pulizia, sanificazione, disinfestazione		
CALOGERO BELLIOTTI	Manutenzione impianti elettrici		

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)

DUVRI

0

ZM SRL	Lavori edili generali, finiture, completamenti		
RDL ENERGY SERVICES SRLS	Manutenzione straordinaria cabine elettriche		
GENERAL TECNICA IMPIANTI	Manutenzione di impianti elettrici, impianti di condizionamento		
SCHINDLER	Manutenzione ordinaria e straordinaria impianti elevatori		
CSI PIEMONTE Consorzio per il Sistema Informativo	Presidio informatico	CILIBERTI GERRY	R.U.P. ROBERTO FABRIZIO  referente FIDANZA ALESSANDRO
TIM - ISET TELECOM	Presidio telecomunicazioni	GIAVARA ATTILIO - MILELLA VALERIO	R.U.P. ROBERTO FABRIZIO  D.E.C. PAROLISI ROBERTO
TELECOM	Fornitura e installazione MONITOR	GIAVARA ATTILIO - MILELLA VALERIO	R.U.P. ROBERTO FABRIZIO  referente FIDANZA ALESSANDRO
TEMREX SRL	Trasporto e allestimento sistemi di movimentazione di classificazione (U.D.C.) destinati ad archivio presso la Sede Unica di Regione Piemonte locali ARCHIVIO 10 e 9 piano -2 corte		R.U.P. SILETTO ALBERTO  DEC TORRENTO ALBERTA
OMEGAMBIENTE	Installazione del materiale sulle postazioni di lavoro	-	
SCHINDLER	Presidio locali tecnici ascensori	-	-
P.LOG	Manutenzione opere edili	FRANCESCO RUSSO	R.U.P. FACIPIERI ANNAMARIA
AXITEA	Installazione telecamere Piazzale EST e Promenade		R.U.P. FACIPIERI ANNAMARIA
COOPSERVICE	Servizio di traslochi		R.U.P. ALBERTO SILETTO D.E.C. BARBARA RONCO
CULTURALPE	Servizio di archivio		R.U.P. ALBERTO RISSOLIO D.E.C. PIERFRANCO BARUTELLO
ELETTROCAB	Manutenzione impianti elettrici		R.U.P. ANNA MARIA FACIPIERI D.E.C.
In fase di affidamento	Installazione insegna "REGIONE PIEMONTE"		R.U.P. FRANCO CAPORALE D.E.C. SIVIA DE CICCO
In fase di affidamento	Fornitura e posa rastrelliere		R.U.P. FRANCO

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**

**DUVRI**

0

			CAPORALE
In fase di affidamento	Movimentazione di scatole, casse, faldoni e unità archivistiche, sia in fase di prelievo, sia in fase di riposizionamento		R.U.P. Alberto Rissolio

Il presente DUVRI si applica, in generale, per ogni affidamento di lavori o servizi all' interno delle aree di competenza del Grattacielo Piemonte, con particolare riferimento alle attività di manutenzione ordinaria (comprensiva dei servizi di natura tecnica che verranno regolarmente erogati), di manutenzione straordinaria o di qualsiasi alta tipologia di lavori/servizi affidati dalla Committenza all' interno del sito in esame.

## II. ORGANIZZAZIONE

### COMMITTENTE

Di seguito si riportano i dati identificativi del Committente:

DATI AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE: Regione Piemonte	
<i>Ragione Sociale</i>	Regione Piemonte
<i>Classificazione macro-settore di attività ATECO</i>	84
<i>Settore ATECO</i>	84.1
<i>Classificazione dell'azienda ai sensi del DM 388/2003</i>	Gruppo B
<i>Nominativo del Titolare o Legale Rappresentante</i>	Dott. Paolo Frascisco
<i>Indirizzo della Sede Legale</i>	Piazza Castello 165 - Torino
<i>Indirizzo della Sede operativa interessata dall'appalto</i>	Via Nizza 330 _Torino
FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO	
<i>Datore di lavoro</i>	Dott. Paolo Frascisco
<i>R.S.P.P.</i>	Ing. Stefano Baitone
<i>Medico Competente coordinatore</i>	Dr. Marco Aragno
<i>RLS</i>	Elenco aggiornato degli RLS è pubblicato sulla intranet della Regione Piemonte al seguente indirizzo: <a href="http://intranet.regione.piemonte.it/cms/emergenza-e-sicurezza/organizzazione-sicurezza/rls.html">http://intranet.regione.piemonte.it/cms/emergenza-e-sicurezza/organizzazione-sicurezza/rls.html</a>

**II.A IMPRESE APPALTATRICI**

Di seguito si riportano i dati della imprese appaltatrici:

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>RTI CICLAT – GUERRATO – BLUENERGY ASSISTANCE</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>RTI CICLAT – GUERRATO – BLUENERGY ASSISTANCE – A.T.I. FANTONI Spa – ARES LINE Spa – ISET TELECOM SRL – STUDIO VALLE</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>I.S.V. – International Security Service Vigilanza S.p.a</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)

DUVRI

0

<i>dell'appalto</i>	
FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

IMPRESA APPALTATRICE:	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>A.T.I. C.M.B Società Cooperativa Muratori e Braccianti di Carpi e IDROTERMICA Società Cooperativa</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

IMPRESA APPALTATRICE:	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>Impresa Paolo Beltrami S.p.a.</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

IMPRESA APPALTATRICE:	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>CSI PIEMONTE Consorzio per il Sistema Informativo</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO	
<i>Referente Amministrativo</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**

**DUVRI**

0

<i>dell'appalto</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>TIM – ISET TELECOM</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>TEMREX SRL</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>2 HIGH</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**

**DUVRI**

0

<i>dell'appalto</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>OMEGAMBIENTE</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>ESSECI</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>SG IMPIANTI</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)

DUVRI

0

<i>dell'appalto</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>KIEBACK &amp; PETER</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>R&amp;A TECNICA</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>SANATEC</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**

**DUVRI**

0

<i>dell'appalto</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>CALOGERO BELLIOTTI</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>SCHINDLER</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>ZM SRL</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**

**DUVRI**

0

<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>RDL ENERGY SERVICES SRLS</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>GENERAL TECNICA IMPIANTI</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
<b>FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO</b>	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
<b>FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>	
<i>Ragione Sociale</i>	<b>ELETTROCAB</b>
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	

FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO	
<i>Referente Amministrativo dell'appalto</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda
FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO	
<i>Datore di lavoro</i>	Vedere allegato A al DUVRI compilato dall'azienda

Le imprese appaltatrici sono state sottoposte alla verifica di idoneità tecnico professionale, secondo quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dal quale è risultato esito positivo; a tal fine hanno infatti fornito la compilazione del modulo allegato A al presente D.U.V.R.I. che ne costituisce parte integrante.

L'identificazione dei requisiti tecnico-professionali delle imprese affidatarie non si esaurisce nell'accertamento del possesso delle capacità tecniche ad eseguire determinate attività, ma implica anche il possesso e la messa a disposizione di risorse, mezzi e personale adeguatamente organizzati al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza sia dei lavoratori impiegati a svolgere le attività richieste che di ulteriori lavoratori od oggetti terzi eventualmente presenti. Pertanto, la capacità di valutare i rischi e di individuare le misure di prevenzione e protezione in relazione alle attività da eseguire, è da considerarsi come requisito tecnico-professionale che la ditta affidataria deve possedere.

Si ricorda infine che l'esecuzione delle attività presso le strutture di proprietà della Committenza dovrà essere svolta sotto la direzione e sorveglianza della ditta affidataria che, pertanto, solleva il Committente da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone ed a cose (sia di proprietà della Committenza che di terzi) che possono verificarsi nell'esecuzione delle attività stesse. Rilevato quanto sopra, la ditta affidataria è stata invitata dal committente a farsi parte diligente nei confronti dei propri lavoratori affinché ottemperino agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

## **II.B ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

Al momento dell'ingresso nelle sedi regionali è necessario:

- farsi riconoscere, dotarsi di idoneo tesserino di riconoscimento così come previsto dall'art. 26 comma 8, D.Lgs. 81/08 s.m.i., e seguire le indicazioni impartite dal personale preposto;
- esporre, durante l'intera permanenza presso le aree di lavoro, il proprio tesserino di riconoscimento (art. 26, D.Lgs. 81/08 e s.m.i.) corredato di fotografia e contenente le proprie generalità (cognome, nome e data di assunzione) e i dati dell'azienda di appartenenza; per i lavoratori autonomi tale tessera

o

dovrà contenere la fotografia, le generalità del lavoratore (cognome, nome), partita IVA, codice fiscale.

È obbligatorio seguire le indicazioni impartite dal personale preposto e non percorrere vie alternative se non espressamente autorizzati.

L'assegnazione delle aree di lavoro oggetto delle attività in appalto e l'autorizzazione all'introduzione delle macchine e delle attrezzature avviene in sede di prima riunione di coordinamento e verrà indicato nel verbale, firmato dalle parti.

Prima dell'inizio delle attività l'appaltatore deve fornire al Servizio di Prevenzione e Protezione quanto richiesto nell' Allegato A del presente DUVRI.

All'interno delle aree di lavoro possono solo essere introdotte attrezzature conformi alla normativa vigente (D. Lgs. 81/08 e s.m.i., D. Lgs. 17/10) e che abbiano subito le verifiche periodiche previste (D.M. 329/04, D.P.R. 462/01, D.Lgs 81/08 s.m.i., etc...). Il personale dell'appaltatore non utilizzerà macchine, attrezzature e mezzi del Committente senza preventivi accordi scritti con il DLC.

L'introduzione, l'utilizzo, lo stoccaggio e lo smaltimento di sostanze e materiali pericolosi introdotte dagli appaltatori dovranno essere effettuate secondo la normativa vigente in accordi con la Committenza. Verrà nello specifico realizzato un verbale di sopralluogo iniziale nel quale saranno indicate nel dettaglio le modalità organizzative concordate.

Nel caso di sub-appalti, fermo restando che devono essere esplicitamente autorizzati dal Committente, l'appaltatore si fa garante della verifica dell'idoneità tecnico-professionale dei sub-appaltatori e del personale da loro impiegato, della trasmissione dell'informazione sui rischi presenti nelle aree assegnate, delle misure preventive e protettive adottate e da adottare per eliminare le interferenze.

### **III. INFORMAZIONI SULLA STRUTTURA**

#### **STRUTTURE E AMBIENTI DI LAVORO**

L'edificio sorge nella parte sud della città, lungo la linea ferroviaria Torino – Genova – Savona, a sud della ex fabbrica del Lingotto, oggi trasformata in polo commerciale, terziario ed espositivo, delimitata tra via Nizza a est e Via Passo Buole a sud, la Stazione Ferroviaria Torino – Lingotto ad ovest ed il centro fieristico e commerciale del Lingotto a nord.

Il nuovo Palazzo della Regione si attesta su Via Nizza allineandosi esattamente con la stazione ferroviaria in previsione della sua trasformazione in più importante stazione a "ponte", e diventa un catalizzatore efficace alle diverse ore del giorno e della notte attraverso l'innesto di funzioni diversificate.

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)

DUVRI

0

La concentrazione in un unico edificio a sviluppo verticale di tutti gli uffici attualmente sparsi nella città persegue l'obiettivo di semplificare sia le relazioni interne interdisciplinari che quelle a servizio degli utenti esterni, con un notevole risparmio di tempi per spostamenti, comunicazioni e riunioni.

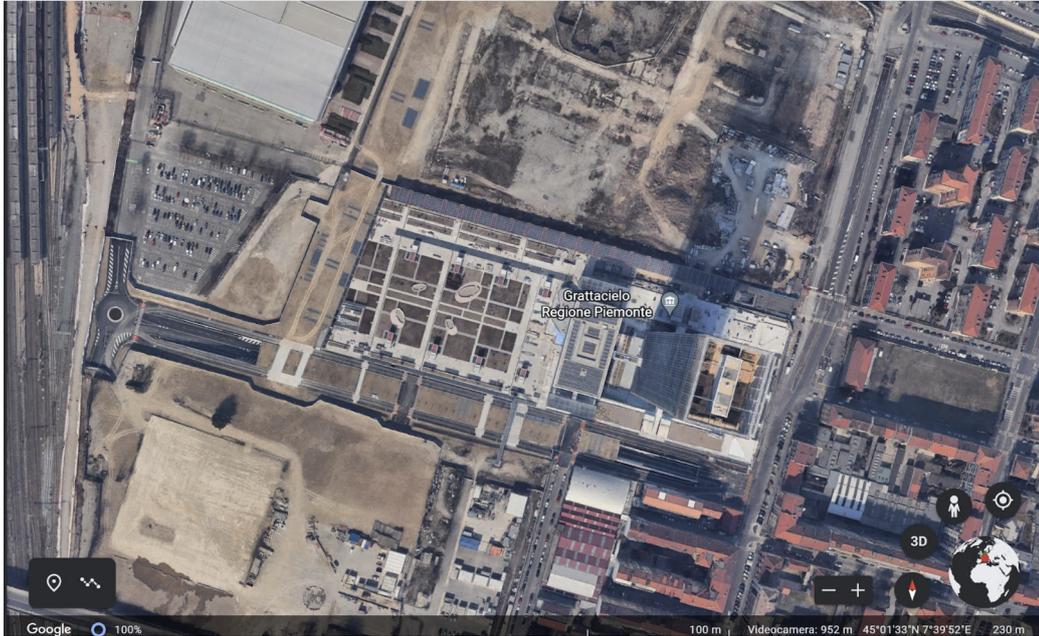
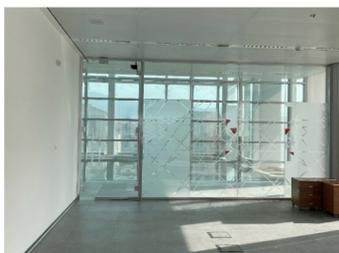


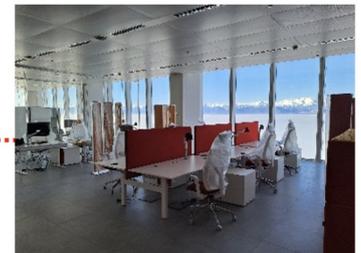
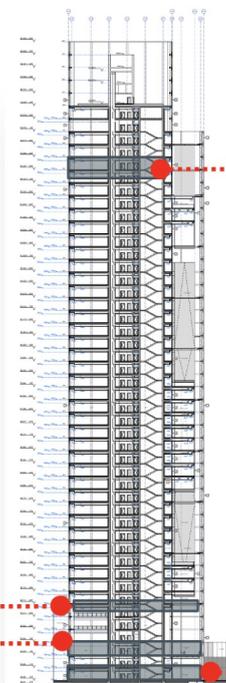
FIGURA 1 – VISTA DALL'ALTO



PIANO 4°: UFFICI TECNICI



PIANO 0°: HALL DI INGRESSO  
*TEMPORANEA*

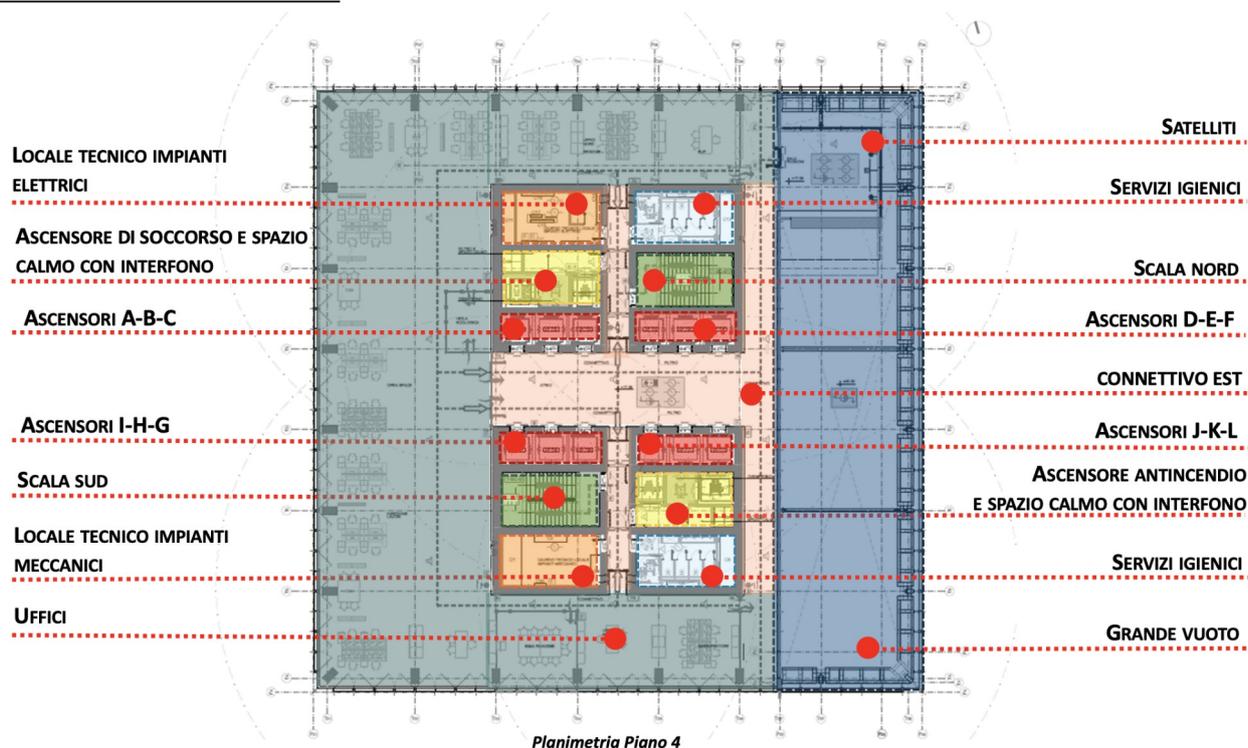


PIANI 39° E 40° IN FASE DI POPOLAMENTO  
A PARTIRE DAL 20/12/2022



PIANO -2°: CONTROL ROOM

## CARATTERIZZAZIONE PIANO TIPO



Il complesso edilizio è composto da tre elementi principali, distinti chiaramente per funzione:

- la torre, nella quale sono collocati tutti gli uffici della Regione,
- la corte interrata su due livelli che ospita tutte le funzioni a servizio degli uffici,
- il centro congressi ospitato nell'edificio più basso, con alla base all'interno della cosiddetta zona farfalla, gli uffici di front office in sostituzione del precedentemente previsto asilo nido.

La progettazione, per la successiva realizzazione, dal punto di vista architettonico funzionale, è stata sviluppata per venire incontro alle richieste della committenza definite sia nella fase della consultazione sia in seguito sopraggiunte durante la fase di sviluppo del progetto; queste si possono sintetizzare nella necessità di disporre di spazi nei quali svolgere, le sottoelencate funzioni:

NUOVO CENTRO DIREZIONALE REGIONE PIEMONTE		
QUOTA	LIVELLO	FUNZIONI
+183,61	43	Piano della copertura (è prevedibile la futura organizzazione di eventi o l'accesso accompagnato del pubblico previa prenotazione)
+175,07	41	Uffici di rappresentanza Regione Piemonte – Sala Espositive
+180,80	40	Uffici Presidenza Regione Piemonte
	04-39	Assessorati ed uffici in genere
+12,81	03	Accesso alla Sala conferenze al secondo livello – CENTRO SERVIZI
+08,54	02	Accesso alla Sala conferenze al primo livello – CENTRO SERVIZI
+08,54	02	Caffetteria ed area relax riservata al personale – CENTRO SERVIZI
+0,00	Livello stradale	Atrio principale dal quale si accede a tutte le funzioni presenti all'interno dell'edificio, servizi di vigilanza, spazio espositivo.

-4,27	L-1	Archivi, rappresentanze sindacali, centro stampa, fitness, locali tecnici
-8,54	L-2	Locali tecnici, depositi, archivi, presidio medico, sala autisti, mensa, Control Room

### **Generalità sul complesso edilizio**

Il complesso edilizio è composto dalla torre riservata agli uffici della Regione Piemonte che si sviluppano fino a 183.61 metri misurati dal livello stradale, e che arriva a 204.96 metri con un sistema filtrante di vetrate a protezione dei volumi tecnici e del giardino in copertura. L'involucro edilizio è costituito da 43 piani fuori terra di 4,27 metri d'altezza d'interpiano, tranne che per la hall e gli uffici della presidenza che avranno doppie altezze. La pianta misura 45 metri di lunghezza per 45 metri di larghezza, seguendo un modulo di 1,50 metri. Sono inoltre previsti due piani sotto il livello stradale anch'essi di 4,27 metri di interpiano ed il Centro Servizi la cui copertura è alla quota di 21.35 metri nel quale si trovano il centro congressi, la sala lettura e la mediateca, tutte funzioni aperte ad una utenza esterna e con accesso indipendente seppur con un collegamento funzionale con il palazzo riferito alla funzione congressuale.

La quota del livello +0 (quota relativa +0.00) è posta a 233,00 m s.l.m.

Le aree esterne in prossimità del palazzo sono poste a quota 232,97 m s.l.m.

La quota dell'estradosso dell'ultimo solaio di copertura è posta a quota +183,61 m (416,61 m s.l.m., Livello terrazza +43). Oltre tale livello sono presenti solo volumi tecnici.

L'edificio per servizi ha 3 livelli con interpiano di 4,27 m. La quota dell'estradosso dell'ultimo solaio è posta a +21.35 (254,35 m s.l.m.). Gli spazi in interrato verso la corte sono disposti su due livelli con interpiano di 4,27 m.

Il complesso edilizio è composto da tre elementi principali, distinti chiaramente per funzione:

- la Torre che ospita tutti gli spazi di rappresentanza, direzionali ed operativi veri e propri si sviluppa dalla quota + 0,00 [livello della strada] fino al livello terrazza + 43 [quota + +183,61 m. estradosso dell'ultimo solaio di copertura];
- la Corte interrata che ospita le funzioni di servizio direttamente connesse con la torre ad uffici, si sviluppa dalla citata quota + 0,00 alla quota più bassa - 8,54 m. del livello -2. [rispetto al livello della strada preso a riferimento ed include il basamento della torre stessa];
- il Centro Servizi che ospita funzioni a servizio per le quali è stato richiesto un accesso indipendente e separato dagli uffici. Alla base del centro servizi in un volume a sé stante si trova, al posto dell'asilo nido precedentemente previsto, un'area destinata ad uffici sede dell'URP della Regione. L'edificio del Centro Servizi è un edificio formalmente autonomo dalla torre cui è collegato tramite un tunnel sospeso vetrato, percorribile anche in copertura, consentendo un accesso protetto (livello +2) ed uno all'aperto attraverso i giardini sulla copertura del tunnel (+3). Il centro servizi si sviluppa dalla quota + 0,00 [livello della strada] fino alla quota + 21,35 m [estradosso dell'ultimo solaio di copertura].

### **La torre analisi funzione e distributiva**

o

La pianta dell'edificio torre misura 45 metri di lunghezza per 45 metri di larghezza, seguendo un modulo di 1,50 metri. È costituita da due fasce funzionali, la prima contiene la hall di ingresso all'edificio e, ai livelli superiori, le aree adibite ad uffici di alta rappresentanza o a sale di riunioni variabili a seconda della posizione delle "lame" (altrimenti chiamate Satelliti) contenute nel "caleidoscopio" (altrimenti chiamato Grande vuoto). L'altra fascia contiene tutti i collegamenti verticali contenuti nel nucleo strutturale, i percorsi distributivi, le aree per uffici con tutti i servizi di piano annessi.

L'edificio risulta così suddiviso:

● **PIANI SOTTO IL LIVELLO STRADALE**

Un grande corte di 62 per 77 metri accoglie la base della torre, e circonda di verde i due piani posti sotto il livello stradale. È il luogo delle attività di supporto a tutto il palazzo che sono contenute negli edifici che la delimitano.

Al livello -2 (-8.54 m) si affacciano:

- archivi
- depositi
- locali a disposizione del Medico Competente
- sala autisti
- ufficio poste
- control room safety e control room security
- magazzino economale
- deposito impresa di servizi di pulizia
- cucina e mensa (vedi apposito paragrafo)
- locali per le centrali tecnologiche
- locali per la raccolta rifiuti

Al livello -1 (-4.27 m) si affacciano:

- archivi
- rappresentanze sindacali
- centralino
- uffici (CSI e Telecom, telefonia, centralino, geologico, sita)
- centro stampa
- sale per il fitness (vedi apposito paragrafo)
- deposito DPI personale regionale
- uffici per le rappresentanze sindacali
- locali tecnici

- **PIANO A LIVELLO STRADALE**

Il piano a livello stradale racchiude l'atrio principale a tripla altezza con l'ingresso per i dipendenti e i visitatori, i servizi di vigilanza, il controllo degli accessi ed un importante spazio per le esposizioni. Lo spazio espositivo è collocato tutto intorno al nucleo ed è accessibile al pubblico mentre i collegamenti verticali ai piani degli uffici sono presidiati.

- **PIANI SOPRA IL LIVELLO STRADALE**

I piani destinati agli uffici sono collocati dal livello 4 al livello 42. Nel "grande vuoto" (ved. punto successivo), in posizione privilegiata risiedono sale riunioni mentre gli uffici degli assessori, dei direttori e degli addetti operativi e le segreterie sono posti negli spazi intorno al nucleo centrale. In adiacenza al nucleo sono collocati spazi di varia utilizzazione, come break office, archivi correnti, spazi per fotocopiatrici.

L'ultimo piano dell'edificio è riservato alla presidenza della regione (40), e trova il suo staff al piano sottostante (39). I rimanenti piani sono riservati ad altri uffici quali commissioni, uffici dei direttori generali e addetti operativi.

- **IL GRANDE VUOTO**

Il "grande vuoto", la lama, posta su Via Nizza, rappresenta lo spazio simbolico e suggestivo dell'intero complesso, ospita atrio e spazio espositivo al piano terra, ai livelli inferiori funzioni di diretto contatto col pubblico e gli spazi di rappresentanza del Palazzo della Regione ai livelli superiori. È caratterizzato da una serie di lame, piani inclinati rivestiti in acciaio inox riflettente, posti trasversalmente e con differenti inclinazioni che creano uno spazio di elevata qualità; come all'interno di un caleidoscopio, dall'esterno come dal livello dell'atrio o dai piani superiori, si può godere un effetto visivo di grande suggestione.

- **I COLLEGAMENTI VERTICALI**

I collegamenti verticali dell'edificio sono assicurati da due nuclei collocati al centro dell'edificio in senso longitudinale nei quali si trovano 12 ascensori suddivisi tra quelli riservati al personale della Regione e quelli riservati al pubblico che si sviluppano dal livello -2 al livello 41.

All'interno dei nuclei si trovano due vani scala, un ascensore antincendio (sud) e uno di soccorso (nord) con le caratteristiche descritte nello specifico paragrafo della presente relazione.

Gli altri due ascensori presenti all'interno dei nuclei dei vani scala sono stati equipaggiati, come descritto nella relazione di progetto, come ascensori antincendio.

Ad ogni piano si trovano inoltre i servizi igienici, locali tecnici (nord cavedio impianti elettrici – sud cavedio impianti meccanici) e di servizio

- **LA HALL D'INGRESSO**

L'atrio al piano terra, accessibile da Via Nizza e dai boulevard laterali a nord e a sud, ospita uno spazio espositivo e la "sala trasparenza" ed è collegato tramite il gruppo degli ascensori a tutti i livelli della torre.

o

La grande hall ha funzione di smistamento dei flussi del pubblico e del personale dipendente, ed è distribuita su quattro livelli:

- il livello -2 collega la torre con l'area parcheggi riservati alle autorità, con gli archivi, le attività di supporto, la mensa aziendale e con la sala espositiva posizionata alla stessa quota;
- il livello 0 corrispondente all'atrio principale, e i livelli +2 e +3 che collegano, attraverso due piani sospesi nella hall, la torre all'edificio del centro servizi con una passerella vetrata sospesa (livello +2) percorribile anche in copertura (+3), mettendo in relazione la torre e il centro congressi dell'edificio prospiciente.

- **IL PIANO TIPO**

Il piano tipo degli uffici è formato dalle due fasce funzionali. Nella prima fascia, quella posta sul lato est, coincidente con il "grande vuoto" troviamo gli uffici di rappresentanza, e le sale riunioni che variano a seconda del piano considerato.

Nella seconda fascia, collocata nel lato ovest troviamo il nucleo centrale con i collegamenti verticali, i servizi, i locali tecnici e di servizio, i percorsi distributivi che collegano le varie aree del piano e aree adibite ad uffici variamente modulabili.

Per ogni piano inoltre sono garantiti spazi comuni adiacenti al nucleo centrale, che ospitano aree di attesa per il pubblico, sale riunioni e tavoli riunioni veloci, coffee-corners, sale fotocopie e archivi di piano.

- **L'ASSESSORATO**

Il piano tipo dedicato ad Assessore e Direttore è formato anch'esso da due aree funzionali. Nella prima area, posta sul lato est e coincidente con il "grande vuoto", troviamo le sale riunioni in condivisione con l'intero edificio Torre.

Nella seconda fascia, collocata nel lato ovest troviamo l'ambito dell'Assessore che comprende l'ufficio angolare a lui dedicato, n. 2 uffici del suo staff, n. 1 sala riunioni dedicata; l'ambito del Direttore comprende l'ufficio angolare a lui dedicato, n. 1 ufficio di segreteria, n. 1 sala riunioni dedicata.

Inoltre, sono presenti in open space uno spazio break, n.2 aree riunioni veloci, n. 2 aree divanetti, n. 1 cabina telefonica e mobili contenitori in condivisione per le postazioni in open, il nucleo centrale con i collegamenti verticali, i servizi igienici, i locali tecnici, i percorsi distributivi che collegano le varie aree del piano.

- **LA PRESIDENZA**

Alla Presidenza sono dedicati i livelli 40 e 41 della torre. L'ultimo piano (41), su doppia altezza con giardino d'inverno, è riservato a piano eventi a servizio della presidenza. Al piano 40 si trova l'ufficio del Presidente, del capo segreteria, la segreteria del Presidente, sala riunione per lo staff, sala giunta, gli uffici del segretario generale con il suo staff.

- **LA MENSA**

Al livello -2, affacciata sulla grande corte, in posizione prospiciente alla torre, la mensa aziendale è dimensionata per servire circa 1500 pasti al giorno suddivisi in tre turni.

o

L'accesso avviene attraverso il percorso vetrato perimetrale, accessibile dal livello -2 della torre o direttamente dalla corte.

L'impianto planimetrico è estremamente semplice per consentire una eventuale rimodularizzazione degli spazi. La zona di preparazione, e gli spazi riservati agli operatori sono collocati in una zona separata dall'area per il consumo dei pasti, che in questa configurazione è aperta e unica e, se richiesto, in seguito potrà essere separata da diaframmi leggeri.

L'ingresso delle merci è assicurato direttamente dalla zona carico-scarico adiacente al parcheggio, mentre l'accesso del personale, separato dal flusso degli utenti, avviene direttamente in corrispondenza degli spogliatoi e servizi dedicati, assicurando la non-sovrapposizione tra i percorsi "sporco" e "pulito".

La zona di stoccaggio, adiacente all'area di scarico merci, consente un passaggio rapido degli alimenti alla zona di preparazione, sempre nel rispetto di percorsi "sporco" e "pulito" separati. L'area di distribuzione dei pasti, il nucleo composto dai 3 ascensori che assicurano il collegamento con l'edificio del centro servizi, e i servizi igienici generali per gli utenti sono posizionati sulla fascia interna del grande spazio, lasciando all'area di consumo la fascia addossata alla vetrata, donante sulla corte.

Lo schema di preparazione in questa fase segue lo schema classico e potrà essere modificato secondo la gestione prevista.

Per l'accesso ordinario alla sala mensa è stato realizzato un sistema di tornelli.

- **IL CENTRO FITNESS**

Situato al primo livello interrato (-1), al di sopra della mensa, affacciato sulla corte interna, si trova l'area fitness. Il banco accettazione, dietro il quale si trova l'ufficio amministrativo, in posizione centrale, controlla gli accessi alla zona spogliatoi-servizi, che fa da filtro per il passaggio all'area fitness. La zona principale, dedicata al circuito di training, si affaccia sulla corte, mentre le sale dedicate allo spinning ed alle attività aerobiche, sono separate, assicurando lo svolgersi di più attività in contemporanea.

**Il centro servizi analisi funzione e distributiva**

L'edificio del Centro Servizi è un edificio formalmente autonomo dalla torre cui è collegato tramite un tunnel sospeso vetrato, percorribile anche in copertura, consentendo un accesso protetto (livello +2) ed uno all'aperto attraverso i giardini sulla copertura del tunnel (+3).

Ospita il centro congressi, il centro multimediale/sala lettura e nella zona farfalla al piano terra, l'URP della Regione Piemonte.

L'edificio, indipendente dalla torre degli uffici, contribuisce a creare un complesso, uno spazio urbano significativo davanti al palazzo e al tempo stesso si caratterizza come edificio autonomo.

o

Una particolare importanza, infatti, è stata attribuita anche in questo caso alla scelta delle funzioni, al fine di dare vita ad un organismo, radicato nella vita della città, motore di trasformazioni significative a livello urbano, ospitando attività collettive e di pubblico interesse.

La pianta è di misura rettangolare delle dimensioni di 31.50 metri per 54 metri, seguendo un modulo di 1,50 metri per gli infissi protetti esternamente da un sistema di brise soleil in acciaio che riveste l'esterno della facciata.

L'edificio è raggiungibile direttamente dal parco attraverso i boulevard che lo costeggiano e lo attraversano in direzione est – ovest in connessione con i volumi di risalita dai parcheggi. Si è ipotizzato un accesso controllato dai mezzanini corrispondenti ai livelli +2 e +3.

Una postazione di controllo al livello 0, in corrispondenza del nucleo dei collegamenti verticali, gestisce l'ingresso dall'esterno al centro servizi.

Le vie di fuga dell'intero edificio, essendo di notevole quantità sono poste all'esterno in due complessi gruppi di vani scala (3 per lato) che dai vari livelli conducono alla quota 0.00 nel parco.

- **IL CENTRO CONGRESSI**

Il centro congressi occupa i livelli +2 e +3 dell'edificio.

Ad esso si accede dal tunnel vetrato corrispondente al livello +2 della torre, dove è collocata la reception, gli uffici amministrativi e i servizi per il personale, il guardaroba, una zona ristoro e altri spazi a servizio. A questo livello sono situate, una sala conferenze gradonata (312 posti) che occupa due livelli, 2 sale conferenza da 99 posti ognuna aggregabili, due sale da 20 posti per videoconferenza e due sale di riunione accessorie di 16 posti.

Il livello +3 ha una configurazione simile al livello inferiore, accogliendo 2 sale conferenza da 99 posti ognuna, aggregabili, due sale riunioni da 20 posti assemblabili e due sale di riunione accessorie di 16 posti.

Nell'auditorium e nelle sale conferenze sono previsti gli spazi per le traduzioni simultanee e spazi regia. I due livelli sono collegati tra di loro da una scala e dall'ascensore a esclusivo servizio del centro servizi.

- **SALA LETTURA E MEDIATECA**

Il livello +4 è dedicato alla Sala Lettura, alla Caffetteria ed alla Mediateca. Si configura come uno spazio vivo posato sul centro congressi, privo del connettivo perimetrale dei livelli inferiori, affacciato dunque su una doppia altezza e schermato dall'intorno dal brise soleil in acciaio che riveste l'esterno della facciata, risultando quindi un'area protetta, adatta alla sua funzione.

L'accesso ai servizi igienici generali del piano è schermato da un setto leggero, separando la zona dal connettivo.

- **UFFICI FRONT OFFICE (zona farfalla ex asilo)**

Il livello al piano terreno è dedicato agli uffici con accesso diretto del pubblico. Disegnato con forme libere che rompono la rigida maglia modulare dell'edificio a uffici per uscire a conquistare il parco.

L'accesso avviene da ovest collegato ai boulevard che, dalle uscite dei parcheggi e dalla promenade fotovoltaica che collega le stazioni ferroviaria e metropolitana conducendo al palazzo della Regione.

o

La superficie dell'edificio al piano terra è libera, completamente vetrata tranne alcune partizioni di facciata opache, aperta al parco e alle attività circostanti.

All'interno trovano spazio gli uffici dell'audit interno, del coordinamento e gestione dei servizi operativi, della tesoreria, l'URP, Uma, Protocollo Generale e Cral.

### Destinazione d'uso

Segue uno schema delle destinazioni d'uso dei vari livelli della Torre Regione Piemonte (a regime).

Nuovo Centro Direzionale Regione Piemonte	
LIVELLO	DESTINAZIONE
L-2 (-8.54m)	ATTIVITÀ DI SUPPORTO (ARCHIVI, DEPOSITI, PRESIDIO MEDICO, SALA AUTISTI, UFFICIO POSTE, CONTROL ROOM SAFETY E SECURITY, CENTRALI TECNOLOGICHE, LOCALI PER ARCCOLTA RIFIUTI)
L-1 (-4.27)	ATTIVITÀ DI SUPPORTO (ARCHIVI, DEPOSITI, RAPPRESENTANZE SINDACALI, CENTRALINO, CENTRO STAMPA, SALA FITNESS)
Lo	HALL INGRESSO – RECEPTION – SPAZIO ESPOSITIVO
DA L4 A L38	UFFICI OPERATIVI
DA L39 A L41	UFFICI DIREZIONALI

Durante tutte le attività sarà obbligatorio seguire scrupolosamente il cronoprogramma concordato tra le parti ed allegato al presente DUVRI come parte integrante, al fine di coordinare le attività delle imprese esterne con le attività lavorative della sede.

Le lavorazioni non dovranno avvenire in contemporanea all'interno della medesima stanza con i lavoratori al fine di evitare interferenze tra i lavoratori. Verranno pertanto concordati i giorni di lavorazione al fine di permettere alla Committenza di preparare le aree ove avverranno le attività e di avvertire i dipendenti interessati.

Le imprese appaltatrici provvederanno inoltre a segnalare le aree indicando le lavorazioni in corso tramite idonea cartellonistica e tramite la presenza continuativa di personale incaricato nelle lavorazioni. Qual ora sia necessario allontanarsi dalle aree di intervento e lasciarle incustodite, sarà necessario provvedere a mettere in sicurezza il luogo di lavoro da qualsivoglia pericolo, in alternativa si potrà concordare con la Committenza per la chiusura a chiave della stanza oggetto di intervento. Questi dettagli verranno meglio indicati nel verbale di coordinamento condiviso tra le parti.

### **III.A GESTIONE DELLE EMERGENZE**

Presso le sedi della Regione Piemonte interessate dai servizi in appalto è presente personale interno qualificato e addestrato per fronteggiare emergenze di qualunque tipo (incendio, infortunio, ecc.). L'Appaltatore deve adottare tutte le misure per la prevenzione delle emergenze nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto.

o

In caso di situazioni di emergenza (es. incendio, infortuni, ecc.) il personale della ditta appaltatrice deve informare il referente del committente che attiverà la procedura di emergenza.

	<p><b>INCENDIO:</b> Chiunque ravvisi o individui un principio d'incendio o una situazione potenzialmente pericolosa per lo sviluppo di un eventuale incendio, deve darne immediata comunicazione al referente del committente.</p>
	<p><b>PRIMO SOCCORSO:</b> In caso di infortunio o malore si prega di comunicare tempestivamente l'accaduto al referente interno del committente. L'appaltatore dovrà comunque avere un suo referente Addetto Primo Soccorso sempre presente durante le attività lavorative che si coordinerà con i referenti in loco.</p>
	<p><b>ORDINE DI EVACUAZIONE:</b> In caso di segnale di evacuazione (segnale acustico continuo/bitonale....), evacuare lungo i percorsi di esodo in modo ordinato e senza correre (seguendo la cartellonistica predisposta e riportata nelle planimetrie esposte), raggiungere il punto di raccolta più vicino ove si attenderanno le istruzioni da parte degli addetti delle squadre di emergenza.</p>

L'elenco aggiornata della Squadra di Primo Intervento è pubblicato sulla intranet della Regione Piemonte al seguente indirizzo:

<http://intranet.regione.piemonte.it/cms/emergenza-e-sicurezza/squadre-di-prim-intervento/448-le-squadre-di-prim-intervento.html>

## IV. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

### IV.A CRITERI DI VALUTAZIONE

Nelle schede che seguono, descrittive dei rischi derivanti da interferenze tra le attività del Committente di e le attività dell'Appaltatore, il livello di rischio è calcolato come prodotto della probabilità di accadimento e entità del danno, secondo la formula:

**R (Rischio) = P (Probabilità) x D (Danno)**, dove:

#### Scala della probabilità P

Definizioni/criteri	Livello	Valore
La mancanza rilevata può provocare un danno in concomitanza di più eventi poco probabili, indipendenti.	Improbabile	1
La mancanza rilevata può provocare un danno solo in caso di una serie concomitante di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi.	Poco probabile	2
La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico e diretto. È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno.	Probabile	3
Esiste una correlazione diretta fra la mancanza rilevata e il verificarsi del danno. Si sono già verificati danni per la stessa mancanza nella stessa azienda o in aziende simili.	Altamente probabile	4

#### Scala dell'entità del danno D

Definizioni / criteri	Livello	Valore
Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile (< 3 gg.). Esposizione con effetti rapidamente reversibili.	Lieve	1
Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile (>3 gg. e < 30 gg.). Esposizione con effetti reversibili.	Medio	2
Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale (>30 gg.). Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.	Grave	3
Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.	Gravissimo	4

Scala di priorità degli interventi

V  
a  
l  
o  
r  
i  
P  
r  
o

		Valori Rischio (R)			
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
		1	2	3	4

Valori Danno (D)

dove:

**R > 8**

Azioni di coordinamento indilazionabili.

**4 <= R <= 8**

Azioni di coordinamento necessarie da programmare con urgenza.

**2 <= R <= 3**

Azioni di coordinamento e/o migliorative da programmare nel breve-medio periodo.

Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.

**R = 1**

Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.

Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.

**IV.B VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI E MISURE DI PREVENZIONE**

**IV.B.1 Principali indicazioni di carattere generale**

<b>Attività svolta presso i siti dell'Ente</b>	Vengono svolte principalmente attività e servizi amministrativi dedicati allo svolgimento delle funzioni preposte all'Ente Regione Piemonte.
<b>Attività di supporto</b>	Attività tecniche, logistiche, amministrative con differenti autorizzazioni di accesso.
<b>Comunicazioni di accesso e controllo</b>	Il personale della Ditta deve essere riconoscibile tramite tessera di riconoscimento esposta corredata di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro e dell'impresa in appalto. Ogni interferenza con le aree di lavoro verrà gestita tramite il cronoprogramma condiviso, eventuali modifiche dovranno essere comunicate e gestite con il referente del committente. Ogni situazione di pericolo va segnalata al personale individuato preposto.
<b>Servizi igienici</b>	I servizi igienici per gli addetti dell'appaltatore sono quelli destinati all'utenza e al personale, disponibili lungo i percorsi del sito interessato all'appalto. Questi vanno mantenuti in scrupolosa pulizia.
<b>Pronto soccorso</b>	Tutte le imprese appaltatrici devono disporre della dotazione prevista da DM 388/2003 in ragione della classe di appartenenza.
<b>Allarme incendio Evacuazione</b>	In caso di allarme da dispositivo acustico-visivo o per evidenza diretta, seguire le istruzioni del personale di servizio, e la segnaletica di esodo verso luoghi sicuri. Gli operatori sono tenuti a leggere le istruzioni riportate sulle planimetrie d'emergenza esposte in ogni zona, prima di iniziare ad operare. Gli appaltatori sono responsabili delle proprie attrezzature e materiali che non devono formare intralcio o impedimento o pericolo di incendio lungo le vie di esodo.
<b>Rifiuti</b>	Non si possono abbandonare i rifiuti e l'area per il deposito temporaneo sarà definito in fase iniziale di coordinamento. I rifiuti prodotti ed i materiali non più utilizzabili di proprietà dall'appaltatore devono essere smaltiti, secondo le norme vigenti, a cura e spese dello stesso. Nello specifico caso, le operazioni di ritiro devono essere concordate preventivamente con la stazione appaltante lasciando i luoghi puliti e completamente liberi.
<b>Ascensori / montacarichi</b>	Utilizzare gli ascensori e montacarichi esclusivamente se autorizzati. Gli ascensori e i montacarichi andranno utilizzati nei limiti di uso e di carico previsti per ciascuno, come riportato sulle targhette identificative e sulle relative certificazioni.
<b>Viabilità e sosta</b>	La circolazione nelle aree esterne deve rispettare la segnaletica apposta e le procedure adottate. Nelle zone dove è previsto il passaggio di mezzi motorizzati e di autoveicoli si raccomanda di prestare la necessaria attenzione. Nelle aree carrabili in prossimità dell'edificio, la circolazione con mezzi motorizzati deve avvenire a passo d'uomo. <b>Sono ammessi solo i mezzi autorizzati e preventivamente registrati all'ingresso.</b> È rigorosamente vietato sostare, ingombrare e intralciare le aree di sosta per i mezzi di soccorso e più in generale negli accessi principali alla sede. Presso l'ingresso dell'edificio e presso il piazzale esterno dell'immobile può esserci presenza di pubblico esterno. Le lavorazioni non devono essere fonte di rischio o di molestia.

--	--

**Altre indicazioni:**

- Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutta la segnaletica di sicurezza presente all' interno dell'edificio, agli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici ed alle direttive del Committente ponendo la massima attenzione ai cartelli di avvertimento, di prescrizione e di divieto presenti per poter riconoscere i pericoli presenti nelle zone in cui si va ad operare.
- Divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose, se non autorizzati e di usare fiamme libere;
- Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- Divieto di portare sul luogo di lavoro bevande alcoliche di qualsiasi natura e specie;
- Divieto di fumare in tutti i locali dell'edificio;
- È vietato usare macchine, attrezzature e materiale del Committente. Qualora la ditta venga autorizzata dovrà valutarne i rischi connessi all'uso, istruire i propri dipendenti ed attenersi alle istruzioni impartite.
- Per gli eventuali allacciamenti agli impianti tecnologici la ditta dovrà contattare prima dell'inizio lavori il responsabile del Committente degli impianti per concordarne le modalità e dovrà attenersi alle prescrizioni impartite.
- Gli allacciamenti provvisori di macchine ed apparecchi mobili o portatili devono essere sistemate in modo da non recare intralcio alla normale circolazione delle persone e dei veicoli, e devono essere protetti contro i danneggiamenti; devono inoltre essere del tipo previsto dalle norme CEI in relazione al luogo d'uso e opportunamente segnalate
- Le ditte devono usare macchinari ed attrezzature conformi alle disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; i lavoratori che ne fanno uso devono essere esperti, informati sui rischi e formati circa il corretto uso di tali macchinari ed attrezzature.
- Ogni anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, attrezzature del Committente devono essere prontamente segnalate al referente del Committente.
- Occorre adottare cautele e misure di protezione nei luoghi dov'è possibile il rischio di caduta dall'alto di materiale o attrezzature usate dagli operatori.

Qualora l'impresa affidataria ravveda la presenza di rischi non analizzati nel presente documento, prima

o

d'intraprendere la propria attività dovrà darne comunicazione scritta ai Responsabili dei settori indicati in anagrafica, al fine di procedere con le necessarie attività d'informazione, coordinamento e cooperazione. Obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo.

Si ricorda che il D. Lgs n. 81/08 assegna al datore di Lavoro, ai dirigenti e ai preposti l'obbligo di:

- **rendere** edotti, con adeguati strumenti di informazione, gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme di prevenzione;
- **assicurare** agli operatori mezzi, presidi e materiali per l'attuazione delle norme di prevenzione, con opportuno anticipo di tempo, e sollecitarne la fornitura;
- **disporre** e vigilare affinché gli operatori osservino le precauzioni stabilite ed usino correttamente i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

Allo stesso modo, e relativamente alle norme precauzionali da adottare, i singoli lavoratori devono:

- **osservare** le norme di protezione e le misure correntemente riconosciute idonee per il controllo delle infezioni;
- **usare** nelle circostanze previste i mezzi di protezione messi a loro disposizione;
- **informare** immediatamente il personale incaricato del Committente e il dirigente di sede dell'eventuale infortunio occorso al lavoratore;
- **verificare** le scorte dei dispositivi di protezione individuale e segnalare tempestivamente i casi in cui il materiale risulti in esaurimento.

#### **IV.C Interferenze e rischi**

Scopo della valutazione è determinare tutti i rischi definiti come "interferenti", ovvero presenti nei luoghi di lavoro e non causati da impianti, da attrezzature o da attività dell'azienda alla quale appartiene il lavoratore che li subisce.

L'interferenza si propone nelle attività in appalto, in somministrazione o in subappalto, svolto per conto del datore di lavoro del Committente, nei luoghi, nelle aree, negli impianti ecc.. dove vengono svolte contemporaneamente altre attività di pertinenza del datore di lavoro del Committente.

La presente valutazione considera pertanto i rischi apportati da tutte le attività svolte o che si svolgeranno durante l'appalto, determinando quali, tra questi, relativamente a ogni azienda operante nell'area, possiedono le caratteristiche di essere interferenti sulla base della definizione precedentemente esposta.

L'analisi dei rischi è effettuata, con i criteri esposti al capitolo precedente, per i seguenti fattori di rischio da interferenze potenzialmente presenti:

Movimentazione manuale dei carichi	Rischio di urti, schiacciamenti, investimenti	Rischio di incendio o esplosione
Attrezzature di lavoro	Rischio connesso all'uso di automezzi	Rischio connesso alla gestione di emergenze
Caduta a livello, inciampi e scivolamenti	Caduta materiali dall'alto	Carico e scarico materiale
Rischio chimico/polveri	Rischio rumore	Rischio elettrico

##### **IV.C.1                      *Rischi principali del committente***

All'interno degli edifici oggetto dell'appalto vengono svolte principalmente attività "intellettuali" caratterizzate da attività amministrative/gestione del personale. In particolare, si evidenziano le seguenti attività continuative:

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**



0

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	ORARIO DI LAVORO / PERIODICITÀ INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R = P X D			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
					P	D	R	
<b>Uffici</b>	Rappresentanza politica e istituzionale.  Attività amministrativa.	Pulizie locali (uffici, aree comuni, servizi igienici ecc.).	Quotidiano / settimanale	Rischio scivolamento.	2	2	4	Segnalare le zone interessate dalle operazioni di pulizia; delimitare le aree di deposito prodotti e attrezzature.
		Pulizie approfondite, disinfestazioni, ecc.	Saltuario	Rischio inalazione composti chimici	2	2	4	Effettuare le pulizie con l'uso di prodotti particolari (ceratura, lavaggio, disinfestazioni, ecc) in assenza del personale ed arieggiare i locali
		Traslochi e movimentazione uffici	Saltuario	Movimentazione e deposito di carichi.	1	2	2	Effettuare il montaggio arredi in aree distinte. Segnalare le zone di transito mezzi.

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**



0

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	ORARIO DI LAVORO / PERIODICITÀ A INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R = P X D			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
					P	D	R	
<b>Uffici e locali tecnici</b>	Attività amministrativa	Fornitura e manutenzione e apparati di rete e telefonici ed attrezzature informatiche	Quotidiano	Movimentazione materiali Interventi su impianti elettrici e locali tecnici	2	2	4	Concordare gli interventi su impianti e locali tecnici tramite informazione degli uffici regionali competenti
<b>Ricezione del pubblico</b>	Protocollo Ricezione e spedizione posta Centro stampa	Accesso automezzi post Movimentazione carichi	Quotidiano	Rischio ingombro vie di esodo	2	2	4	Utilizzare accessi e percorsi dedicati per consegna e ricezione posta
	Spazio Regione Informazioni al pubblico	Apertura al pubblico	Quotidiano	Rischio aggressione del personale Gestione situazioni di emergenza	2	3	6	Gli spazi di informazione del pubblico sono presidiati da personale di vigilanza

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)



0

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	ORARIO DI LAVORO / PERIODICITÀ INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R = P X D			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
					P	D	R	
		Presenza di invitati e pubblico	Saltuario	Gestione accessi, sicurezza e situazioni di emergenza	2	3	6	Rispettare l'affollamento massimo consentito negli spazi; presidiare l'evento con personale addestrato a gestire situazioni di emergenza o attivare servizio dei VVF
<b>Depositi</b>	Acquisizione e distribuzione di pubblicazioni e materiale di consumo	Fornitura materiale di consumo (cancelleria, pubblicazioni, ecc.)	Periodico	Movimentazione e deposito di carichi. Gestione emergenze.	2	2	4	Apporre idonea segnaletica indicante le zone di transito mezzi. Non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e delle uscite di sicurezza
<b>Archivi</b>	Archiviazione e deposito delle pratiche amministrative e materiali tecnici	Deposito di materiale e movimentazione carichi.	Periodico	Rischio incendio	2	3	6	Tenere chiuse le porte di compartimentazione degli archivi. Non ingombrare le vie di esodo
<b>Area cortile</b>	Accesso	Transito automezzi	quotidiano	Rischio	2	3	6	Gli accessi carrabili sono

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE  
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**



0

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	ORARIO DI LAVORO / PERIODICITÀ A INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R = P X D			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
					P	D	R	
	automezzi di servizio (manutenzioni, fornitori, ecc.) Parcheggi o auto			interferenza a tra automezzi in movimento o personale. Ingombro vie di esodo				regolamentati e presidiati dal personale di vigilanza. Rispettare le disposizioni anche in caso di emergenza
<b>Locali tecnici Copertura</b>	Accesso manutentori reti radio e antenne	Interventi manutenzione su apparati /impianti	periodico	Accesso a spazi in presenza di altre attività	2	2	4	Regolamentare gli accessi ed istituire controllo tramite servizio di vigilanza

**IV.C.2                      Rischi da interferenze specifiche dell'appalto**

Di seguito sono riportati i rischi che vengono introdotti a seguito delle "lavorazioni " oggetto dell'appalto:

<b>TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<b>Affollamento</b>	Dovuto alla compresenza di personale del committente e visitatori/utenti.
<b>Rischio da urti, abrasioni, schiacciamenti, investimenti, attrezzature di lavoro, movimentazione manuale dei carichi</b>	Movimentazione attrezzature di lavoro e/o materiali: le attività possono prevedere l'utilizzo carrelli per il trasporto delle attrezzature e/o materiali necessari per le attività sugli impianti. Per quanto riguarda l'area esterna possibilità urti, investimenti dovuti alla presenza di automezzi in movimento e in sosta ai parcheggi. L'attività deve essere svolta prestando attenzione al personale presente e segnalando le attività presenti con un moviere.
<b>Rischio incendio</b>	Dovuto alla movimentazione e/o stoccaggio materiale infiammabile in prossimità di apparecchiature elettriche e fonti di calore. Prestare attenzione durante le lavorazioni a non depositare, neanche temporaneamente materiali infiammabili in prossimità di allacciamenti elettrici, nelle zone ove sono presenti le bombole o in prossimità di quadri elettrici.
<b>Rischi dovuti a scivolamento e inciampo</b>	Negli ambienti di lavoro è possibile che si creino situazioni di rischio da scivolamento dovute ad altre lavorazioni in contemporanea alle attività specifiche dell'appalto dovute a sversamento di prodotti chimici legati alle operazioni di manutenzione. Evitare di intralciare le vie di fuga anche temporaneamente.
<b>Rischio connesso all'uso di automezzi, carico e scarico materiali</b>	Nei cortili interni carrabili, se autorizzati ad entrare, è obbligatorio rispettare le indicazioni presenti e mantenere una velocità a passo d'uomo. Le attività di carico/scarico vanno concordate e definite con il referente della sede interessata al fine di evitare interferenze con le normali attività istituzionali della sede e con altre eventuali lavorazioni in corso.
<b>Rischio chimico, polveri</b>	È richiesto alla ditta di fornire preventivamente le schede di sicurezza delle sostanze necessarie allo svolgimento delle attività appaltate. E' altresì richiesto di concordare il ritiro dei

	materiali con il personale del laboratorio al fine di non intralciare le normali attività di analisi ed evitare contatti accidentali con sostanze in uso.
<b>Cadute a livello, caduta materiale dall'alto</b>	Gli ambienti di lavoro sono diversificati per caratteristiche edilizie/architettoniche/strutturali. È obbligatorio prendere visione dei luoghi di lavoro prima di iniziare l'attività in appalto. Le aree di lavoro vanno sempre segnalate e compartimentate.
<b>Rischio connesso alla gestione emergenza</b>	È necessario prendere visione del piano di emergenza delle sedi. In caso si rilevasse una emergenza, anche solo potenziale, è obbligatorio avvisare la squadra di emergenza della sede. In caso di evacuazione seguire le istruzioni di emergenza e liberare eventuali vie di fuga da materiale/attrezzature eventualmente presenti per le lavorazioni in corso. In generale non lasciare mai materiale/attrezzature in prossimità delle vie di fuga.
<b>Rischio rumore</b>	Qualora durante le attività fosse necessario utilizzare attrezzature rumorose è necessario segnalare l'intervento e richiedere l'allontanamento delle persone non coinvolte nelle lavorazioni, in caso non fosse possibile ciò occorre interrompere le attività al fine di fornire tutti i lavoratori di appositi DPI.

Alla luce di quanto finora analizzato si riporta di seguito la tabella con le interferenze legate alle attività in appalto e che saranno oggetto di coordinamento successivamente all'aggiudicazione:

<b>interferenza</b>	<b>caus e effe tti</b>	<b>misure di prevenzione e protezione adottate dalla amministrato</b>	<b>fattore di rischio (pxd)</b>	<b>misure di prevenzione da adottare</b>
<b>da affollamento (presenza di persone)</b>	<p>Visitatori, personale ditta,</p> <p>personale di altre ditte e personale del Committent e</p>	<p>Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale</p>	<p>Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.</p>	<p>Attuare procedure specifiche di coordinamento per evitare i rischi interferenti. Non interferire con la  normale attività  svolta nei locali della struttura.</p>
<b>da urti, abrasioni, schiacciamenti, investimenti, attrezzature di lavoro</b>	<p>Lavorazio ni manutenti ve ordinarie e straordina rie</p> <p>Moviment azi one materiali e rifiuti</p>	<p>Relativamente alle aree esterne sono previste nelle aree del sito idonea cartellonistica per la regolamentazione della circolazione.</p> <p>Relativamente alle aree interne sono previste regole comportamentali relativamente alla corretta movimentazione del materiale, gestione degli spazi di lavoro e delle vie di emergenza. Ogni lavorazione va concordata con il referente della sede.</p>	<p>Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazio ne.</p>	<p>Nella movimentazione esterna rispettare la segnaletica di circolazione. Non ostruire le vie di fuga e le zone di accesso dei mezzi di soccorso. Nel caso di stazionamenti prolungati assicurarsi di non intralciare la normale circolazione.</p> <p>Nelle operazioni di movimentazione materiali all'interno utilizzare adeguata segnaletica di sicurezza. Nel caso di ostruzione temporanea di percorsi di</p>

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)

DUVRI

0

interferenza	cause e effetti	misure di prevenzione e protezione adottate dalla amministrazione	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
				<p>emergenza informare preventivamente referente e presidiare la zona di modo da liberarla velocemente in caso di emergenza. Segregare opportunamente le aree di lavoro.</p>
<p><b>da movimentazioni e manuale dei carichi</b></p>	<p>Uso improprie di attrezzature</p> <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> <p>Operazioni di carico e scarico materiali</p>	<p>Attrezzature rispondenti alle norme di sicurezza, marcatura CE;</p> <p>Operazioni di carico e scarico in zone segnalate.</p>	<p>Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.</p> <p>Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.</p>	<p>Nelle operazioni di movimentazione materiali assicurarsi di non interferire con le normali attività presenti e, nel caso si rendesse necessario, delimitare idoneamente l'area interessata. Non utilizzare gli ascensori per trasportare materiale o scarti di lavorazione.</p>
<p><b>da incendio</b></p>	<p>Uso improprio degli impianti elettrici</p> <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> <p>Inidoneo o stoccaggio rifiuti</p>	<p>Gli impianti delle strutture regionali sono realizzati e mantenuti in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza.</p> <p>Sono garantite aree idonee per il deposito temporaneo dei rifiuti</p>	<p>Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.</p> <p>Azioni di coordinamento</p>	<p>Si raccomanda l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione</p>

interferenza	cause e effetti	misure di prevenzione e protezione adottate dalla amministrazione	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
	Utilizzo di prodotti chimici infiammabili non previsti	e/o materiali.  E' vietata l'introduzione di prodotti chimici infiammabili	e/o migliorative di mantenimento.	periodica ed il corretto uso degli impianti elettrici delle strutture regionali. Depositare i rifiuti nelle aree indicate. Non utilizzare prodotti infiammabili.
<b>da scivolamento e inciampo</b>	Versamento accidentale di liquidi	Segnalare tempestivamente alla stazione appaltante in caso di sversamento liquidi o rifiuti	Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.	Eliminare gli ostacoli; apporre segnaletica mobile
	Presenza di ostacoli (cavi) Inidoneo stoccaggio rifiuti Utilizzo di prodotti chimici infiammabili non previsti			(pavimenti scivolosi e/o ostacoli)
<b>da automezzi e carico/scarico materiali</b>	Necessità di accesso con mezzi aziendali alle aree sedi lavoro. ingombranti	Gli accessi alle sedi devono essere preventivamente concordati e autorizzati.  Le aree di carico/scarico devono essere correttamente individuate e segregate.	Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.	E' rigorosamente vietato accedere con i propri mezzi nelle sedi se non autorizzati. Rispettare i limiti di velocità e non stazionare mai nelle aree di
	Necessità di carico/scarico			

# GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)

DUVRI

0

interferenza	cause e effetti	misure di prevenzione e protezione adottate dalla amministrazione	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
	materiali.			accesso con il rischio di intralciare i mezzi di soccorso. Le aree di carico e scarico vanno correttamente individuate e segregate vietando l'accesso alle persone non autorizzate.
<b>da rischio chimico</b>	In caso di versamenti, schizzi o spandimenti accidentali	Per le attività in appalto, è possibile l'esposizione a sostanze chimiche pericolose.	Azioni di coordinamento indilazionabili	È rigorosamente vietato utilizzare sostanze infiammabili, cancerogene, sospetto cancerogene e nocive. Le attività di recupero rifiuti vanno svolte in ambienti areati e
				comunque non in presenza di personale dell'Ente.
<b>Da Rumore</b>	Durante le attività	Per le attività in appalto, è possibile l'esposizione a rumore	Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.	E' severamente vietato utilizzare attrezzature rumorose con la presenza di personale estraneo ai lavori.
<b>Cadute a livello, caduta materiale dall'alto</b>	Durante le operazioni di carico/scarico	Per le attività in appalto è possibile il rischio di caduta nella frequentazione degli spazi dedicati a stoccaggio rifiuti per la presenza di scalini.	Azioni di coordinamento indilazionabili	E' rigorosamente necessario prendere visione dei luoghi di lavoro prima dell'inizio delle attività appaltate.

**GESTIONE INTEGRATA DELLA SALUTE**  
**E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. n.81/2008)**

**DUVRI**

0

interferenza	cause e effetti	misure di prevenzione e protezione adottate dalla amministrazione	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
<b>Gestione emergenza</b>	Emergenza con evacuazione	Il personale della ditta deve prendere visione dei luoghi di lavoro e delle uscite di emergenza	Azioni di coordinamento indilazionabili	La ditta appaltatrice deve prendere visione dei nominativi del personale preposto alla gestione emergenza, seguire le istruzioni impartite in caso di evacuazione e avvisarli tempestivamente se viene riscontrata una situazione di pericolo.

**IV.C.3**      **Misure aggiuntive per la riduzione delle interferenze**

Al fine di ridurre o eliminare le interferenze dalle attività previste in appalto vengono inoltre definite misure aggiuntive di prevenzione. In particolare:

TIPOLOGIA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<b>Affollamento</b>	Prestare molta attenzione ai piani di emergenza della sede del Committente;  in caso di emergenza seguire le istruzioni e portarsi ai punti di raccolta;  operare sempre nel rispetto dei percorsi di fuga e segnalare opportunamente con cartellonistica di avviso eventuali interdizioni momentanee.

<b>TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>
<b>Rischio da Urti, Abrasioni, Schiacciamenti, Investimenti, attrezzature di lavoro, movimentazione manuale dei carichi</b>	<p>Quando e se possibile, effettuare le operazioni al di fuori dell'orario di lavoro o di apertura al pubblico;</p> <p>porre attenzione durante il passaggio in corridoi di passaggio, atri affollati, richiamando se possibile, l'attenzione delle altre persone eventualmente presenti in loco;</p> <p>i carrelli eventualmente utilizzati dovranno avere un'altezza adeguata e cioè tale da consentire una buona visuale dei percorsi.</p> <p>Coordinarsi con la sede e prevedere un cronoprogramma delle attività da rispettare rigorosamente.</p>
<b>Cadute dall'alto</b>	<p>Prestare attenzione a terzi presenti durante le lavorazioni.</p>
<b>Uso automezzi e operazioni di carico/scarico</b>	<p>Effettuare le operazioni di carico e scarico in orari a minimo afflusso di utenza ed evitando la concomitanza con altri fornitori;</p> <p>l'automezzo utilizzato per il trasporto deve posizionarsi nelle apposite aree adibite al carico e scarico;</p> <p>prestare attenzione durante le operazioni di carico e scarico al transito di altri veicoli e/o persone presenti in loco;</p>
<b>Rischio elettrico</b>	<p>È vietato utilizzare le utenze elettriche regionali salvo autorizzazione.</p>
<b>Rischio Incendio</b>	<p>Riduzione al minimo del carico di incendio (minor immagazzinamento di materiale possibile);</p> <p>applicazione di quanto riportato nel Capitolato;</p> <p>rispetto delle procedure di emergenza incendio presenti nella sede.</p>

## V. MISURE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

La presenza di attività interferenti comporta che i soggetti coinvolti, committente e appaltatore, si coordinino e cooperino al fine di eliminare o ridurre i rischi.

A tal proposito, successivamente alla stipula del contratto di appalto, il responsabile dell'appaltatore effettua un primo incontro sul campo insieme al referente del committente, al fine di:

- analizzare i luoghi di lavoro, le varie fasi lavorative, i rischi presenti;
- concordare le misure di eliminazione/riduzione delle interferenze;
- sottoscrivere il DUVRI.

Gli esiti e i contenuti dell'incontro sono riportati nel **verbale di cooperazione e coordinamento**, allegato al presente documento.

Il Committente consegna all'appaltatore, in occasione della stipula del Contratto d'appalto, un'informativa sui rischi presenti nelle aree dove andrà a operare e sulle procedure di emergenza estratte dal "piano di emergenza". Sarà cura dell'appaltatore trasmettere tali informazioni ai suoi collaboratori.

Il responsabile dell'appaltatore deve rivolgersi al referente del committente per ogni necessità inerente i lavori appaltati e il coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori.

L'attività di coordinamento si avvale di una informazione reciproca anche al fine di eliminare potenziali rischi dovuti ad interferenze sorte in fase di esecuzione dei lavori, a causa di eventi non prevedibili o dovute a modifiche nell'esecuzione delle attività e che quindi non sono stati individuati nel presente DUVRI.

Qualora si evidenzino nuovi rischi da interferenza saranno tempestivamente pianificati incontri di coordinamento per la revisione e aggiornamento dei contenuti del presente documento. Gli esiti degli incontri saranno verbalizzati e inseriti tra gli allegati.

La **revisione** periodica del presente documento avverrà secondo le seguenti modalità e tempi:

- in presenza di rischi specifici propri dell'Appaltatore, che devono essere comunicati al referente dell'appaltatore;
- in occasione di eventuali innovazioni e/o acquisto di nuove attrezzature e/o macchine, mutamenti del processo produttivo e delle attività lavorative che comportassero modifiche rispetto ai rischi da interferenza;
- a seguito del sopraggiungere di situazioni di pericolo non valutabili al momento della stesura del documento;
- a seguito di modifiche o aggiornamenti normativi.

0

Copia del presente documento deve essere messa a disposizione dei rappresentanti per la sicurezza dell'impresa affidataria. Particolare attenzione e impegno deve essere profuso nell'illustrazione dei contenuti del presente documento a tutti gli addetti di tutte le ditte che operano nel cantiere e per la società appaltatrice.

L'illustrazione deve sempre essere seguita da una verifica dell'apprendimento da parte di ciascun lavoratore del proprio ruolo, dei propri doveri e delle attenzioni particolari che deve prestare nell'esecuzione dell'incarico ricevuto.

## VI. VALUTAZIONE DEI COSTI DA INTERFERENZA – Catering veicolato

Le specifiche dell'appalto prevedono che le attività vengano condotte durante l'orario di lavoro.

Sono complessivamente stabiliti come costi della sicurezza del presente DUVRI le seguenti voci:

### VI.A.1 *Elaborazione procedure di sicurezza*

Descrizione	U. M.	Q. t. à (h)	Prezzo Unitario (€/h)	Prez zo Totale (€.)
Tecnico qualificato	Ore	0	50,00	50
<b>Totale</b>				<b>0</b>

### VI.A.2 *Riunioni di coordinamento delle attività*

Descrizione	U. M.	Q. t. à (h)	Prezzo Unitario (€/h)	Prez zo Totale (€.)
Riunioni, comunicazioni, presenza di personale a sovrintendere l'uso comune, predisposizione specifica di elaborati progettuali e/o relazioni etc...	Ore	3	50	150
<b>Totale</b>				<b>150</b>

**VI.A.3** *Corso di formazione esterna su tematiche indicate dal committente (procedure sicurezza sedi regionali)*

Descrizione	U.M.	Q t à (h )	Prezzo Unitario (€.)	Prez zo Tota le (€.)
<b>Docente</b>	Ore	-	50	-
<b>Ore di retribuzione operatore (10 operatori)</b>	Ore	-	30	-
<b>Materiale didattico</b>	Num ero	-	5	-
<b>Ore segreteria</b>	Ore	-	30	-
<b>Totale</b>				-

**VI.A.4** *Corso di formazione interna su tematiche indicate dal committente (aspetti di coordinamento e gestione rischi nel corso delle lavorazioni specifiche dell'appalto)*

Descrizione	U.M.	Q t à (h )	Prezzo Unitario (€/h)	Prezzo Unitario (€.)
<b>Docente</b>	Ore	-	50	-
<b>Ore di retribuzione operatore</b>	Ore	-	30	-
<b>Materiale didattico</b>	Num ero	-	5	-
<b>Ore segreteria</b>	Ore	-	30	-
<b>Totale</b>				-

**VI.A.5**  
**lavoro**

*Isolamento, delimitazione, interdizione e pulizia di aree/locali di*

Descrizione	U.M.	Q · t à	Prezzo Unitario (€.)	Pre zzo Tot ale (€.)
<b>Nastro delimitazione bianco/rosso (L 200 mt.)</b>	Numero	4	0,36	288,00
<b>Cartellonistica</b>	Numero	15	8,08	121,20
<b>Totale</b>				<b>409,20</b>

In relazione alla quantificazione dei **costi derivanti dalla gestione delle interferenze** specifici dell'appalto per il "servizio di catering veicolato" viene quantificato un **importo pari a € 559,20 o.f.e.**

**VII ALLEGATI**

**VII.A.1 ALLEGATO A - RICHIESTA DOCUMENTAZIONE IDONEITA'  
TECNICO PROFESSIONALE**

Allegato al presente documento

**VII.A.2 ALLEGATO B - VERBALE RIUNIONE DI SOPRALLUOGO E COORDINAMENTO**

DRAFT verbale di coordinamento che sarà redatto successivamente alla fase di aggiudicazione e prima dell’inizio delle attività

In data \_\_\_\_\_ ,

alle ore \_\_\_\_\_ ,

in applicazione dell’art. 26, comma 2, D. Lgs. 81/08 e s.m.i., si è svolta la riunione di coordinamento per le attività di gestione e coordinamento relative al Contratto di appalto “.....”

Presenti:

COMMITTENTE	NOMINATIVI	RUOLO
Regione Piemonte -		
IMPRESA APPALTATRICE	NOMINATIVI	RUOLO

Finalità dell’incontro:

- informazioni sui rischi specifici presso i luoghi di lavoro;
- analisi delle varie fasi lavorative ed esame dei rischi dei luoghi di lavoro, con particolare attenzione alle interferenze;
- coordinamento tra datori di lavoro sull’applicazione e pianificazione delle misure di prevenzione adottate o da adottare;
- cooperazioni tra i datori di lavoro sull’informazione ai lavoratori delle procedure di prevenzione adottate o da adottare;
- illustrazione del piano di emergenza aziendale.

**Il Committente** attuerà ulteriori iniziative di coordinamento e cooperazione rispetto a quelle definite nel presente DUVRI in caso di modifica delle condizioni sopra esposte, contattando in modo immediato il referente della ditta appaltatrice per un nuovo incontro.

La ditta appaltatrice si impegna a:

- verificare il rispetto da parte dei propri lavoratori delle misure di prevenzione e protezione previste;
- segnalare al referente del committente eventuali carenze o anomalie in materia di sicurezza ed igiene del lavoro riscontrate durante l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto;
- proporre al committente eventuali modifiche in materia di sicurezza ed igiene del lavoro che risultino migliorative per l'espletamento delle attività di loro competenza;
- utilizzare idoneo personale qualificato, informato, formato ed addestrato per le lavorazioni oggetto dell'appalto;
- utilizzare solo ed esclusivamente proprie attrezzature/macchinari/utensili;
- mantenere aggiornata tutta la documentazione costituente la qualifica tecnico-professionale, come da richiesta del committente.

Il Committente e l'appaltatore condividono e prendono atto di quanto sopra riportato confermando i contenuti del presente DUVRI.

Torino,

	Cognome Nome	Firma
<b>Regione Piemonte</b>		
<b>Ditta appaltatrice</b>		

## **VII.A DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO**

### ***VII.A.1 Piano di emergenze e evacuazione eventuali prescrizione per gestione terzi***

Fare riferimento alle planimetrie di evacuazione presenti presso la struttura e alla segnaletica di emergenza apposta lungo le vie di fuga. In fase di riunione di cooperazione e coordinamento sarà consegnata l' informativa rischi ed estratto del piano di emergenza .